









# Carte des Mets

## Nos Entrées

## Nos Mets

- Vol-au-vent** aux champignons des bois, croûtons, émulsion à la truffe noire et fines herbes 18.-
- Foie gras de canard** au pain d'épices servi en deux façons et chutney d'oignons 24.-
- Assortiment de saumon** gravelax aux baies roses, fumé, et rilette aux agrumes. Servi avec crème citronnée et pain pita 21.-
-  **Roastbeef façon Rossini** mayonnaise à la truffe noire, foie gras poêlé, copeaux de parmesan et fines herbes 21.-
-   **Salade mêlée** crudités, graines torrifiées du moment et vinaigrette au balsamique noir 15.-

- Cordon Bleu Lézard** 36.-  
filet de porc fermier du pays au jambon cru du Valais et Gruyère mi-salé, frites de patates douces aux épices cajun et légumes du marché
-  **Suprême de volaille rôti** 36.-  
et son jus, poêlée de champignons des bois en persillade et polenta croustillante
- Ravioli au chevreuil et chocolat** 34.-  
sauce pralinée aux morilles, bacon croustillant et amandes torrifiées
-   **Curry jaune aux parfums asiatiques** 28.-  
tofu bio suisse, légumes du moment, noix de cajou torrifiées, coriandre, noix de coco
-  **Filet de bœuf du pays** 46.-  
jus de viande à la fleur de thym, mousseline de patates douces et légumes du marché
-  **Risotto carnaroli aux morilles** 36.-  
Parmigiano Reggiano, émulsion à la truffe noire et tuile crouillante

## Menu du Lézard

Vol au vent *ou* Salade mêlée  
\*  
Curry jaune *ou* Ravioli au chevreuil  
\*  
Dessert au choix 55.-





## Menu Festivités

Assortiment de saumon *ou* Roastbeef Rossini  
\*  
Cordon Bleu Lézard *ou* Suprême de volaille  
\*  
Dessert au choix 68.-

## Menu Duo




Bouteille de vin au choix  
\*  
Amuse-bouche du moment  
\*  
Foie gras de canard  
\*  
Filet de bœuf du pays  
\*  
Dessert au choix 199.-

## Nos Classiques




-   **Tartare de bœuf et ses condiments**, câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir de Lampong, servi avec frites et salade de mesclun 32.-
-   **Tartare de saumon au citron vert** 30.-  
pomme Granny Smith, aneth et sésame blanc servi avec frites et salade de mesclun
- Bergère** 24.-  
Chèvre chaud de soignons au miel de fleurs bio du pays, pomme granny smith, confiture de framboise, crudités et graines torrifiées du moment
- César** 26.-  
Laitue, volaille fermière crouillante, bacon, croûtons, oeuf dur de la Ferme des Trois Épis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar classique

## Nos Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade de mesclun

-  **Lézard** 26.-  
pain bun artisanal, steak haché de bœuf, cheddar, salade iceberg, cornichons et sauce barbecue au paprika fumé
  -  **Suisse** 28.-  
pain bun artisanal, steak haché de bœuf, fromage à raclette, compotée d'oignons, salade iceberg, jambon cru du Valais et mayonnaise au Cenovis
  -  **Rossini** 32.-  
pain bun artisanal, steak haché de bœuf, foie gras poêlé, compotée d'oignons, salade iceberg et mayonnaise à la truffe noire
- Frites de patates douces** +2.-

## Nos Desserts



-  **Mont-Blanc**, crème de châtaignes, chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar, meringue de la Gruyère et éclats de marrons glacés 12.-
  - Moelleux au chocolat noir Centenario Concha 70%**, noisettes du Piémont caramélisées et glace au Daim 14.-
  - Tartelette citron à ma façon** 13.-  
crèmeux citron jaune, espuma lait de coco, crème double au citron vert, meringue concassée et fleurs des alpes bio
  - Café ou thé gourmand** 13.-
- Glaces et Sorbets**  
1 boule - 4,50 CHF / 2 boules - 7 CHF / 3 boules - 9 CHF
-  **Glaces**  
vanille Bourbon de Madagascar, chocolat grand cru à la fleur de sel, Daim (avec gluten), caramel au beurre salé
  -  **Sorbets**  
café, citron-basilic, framboise, abricot du Valais

### INTOLÉRANCES

Nous vous proposons volontiers du pain sans gluten sur demande, et notre équipe se fera un plaisir de vous orienter en fonction de vos intolérances alimentaires. Malgré tous nos efforts, nous ne pouvons garantir le risque de contamination avec un allergène présent dans notre cuisine.

La grande majorité de nos produits sont frais et de provenances helvétiques, ils sont préparés par notre chef quotidiennement et peuvent de ce fait être amenés à manquer.

## Nos Poke Bowls

-  **Aquae** 29.-  
saumon gravelax aux agrumes, œufs de saumon, riz vinaigré au gingembre confit, coriandre, avocat, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays
- Ainata** 27.-  
falafel maison, tzatziki à la menthe, pain pita, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays
-  **Nara** 29.-  
tataki de boeuf laqué à la sauce aux huîtres, oignons frits, kimchi maison, riz vinaigré au gingembre confit, coriandre, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays







Pour vous satisfaire, le **Bleu Léopard** cherche à marier qualité et proximité. C'est pourquoi nous travaillons avec les artisans du Canton de Vaud

### ENFANTS

Pour vos enfants de moins de 12 ans, nous vous proposons un choix varié de plats.

Plats dont les ingrédients ne contiennent **pas** les allergènes suivants \* :

-  **EN NOIR** : sans produits laitiers
-  **EN BLEU** : sans produits laitiers (sur demande plat adaptable)
-  **EN NOIR** : sans gluten
-  **EN BLEU** : sans gluten (sur demande plat adaptable)