




Carte D'Hiver

BLEU LEZARD RESTO BAR & CLUB

Nos Entrées

-  **Œufs de la ferme des Trois Epis en meurette** 17.-
-  **Duo de foie gras de canard** 24.-
Le mariné au gin et abricots séchés à la vanille et pain d'épices au sirop d'érable, servi avec un chutney d'oignons
- Tourte végétale** 17.-
Compotée de courge, panais, straciatella de Cuarnens et saladine d'herbes
-  **Os à moelle persillé** 15.-
Fleur de sel et poivre noir Lampong servi avec toasts de pain de campagne
-  **Variation autour du saumon** 21.-
Gravelax à la betterave rouge, saumon fumé et rillettes aux agrumes, servi avec blinis et crème citronnée à la ciboulette
-  **Velouté de panais** 13.-
Chantilly aux herbes et chips de légumes


Nos Mets

- Cordon Bleu Léopard** 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
-  **Tournedos de bœuf Rossini** 48.-
Sauce périgourdine, purée de panais et carottes glacées
- Fregola Sarda à la bisque de homard** 36.-
Calamaretti, crevettes black tiger et chips de chorizo
- Raviolis aux potimarrons et moutarde de fruits** 28.-
Châtaignes et straciatella de Cuarnens
- Suprême de volaille rôti** 42.-
gnocchi aux morilles pralinées, amandes et noisettes torréfiées
-  **Curry jaune aux parfums asiatiques** 28.-
tofu bio Suisse ou poulet fermier, légumes du moment, noix de cajou torréfiés, saladine d'herbes, poudre de noix de coco, riz basmati

Menu Retrouvailles

Œuf meurette *ou* Tourte végétale
*
Pot-au-feu *ou* Fregola sarda
*
Dessert au choix **55.-**




Nos Classiques

-  **Tartare de bœuf au poivre Lampong** 32.-
Câpres, cornichons, cognac, persil et ketchup
-  **Tartare de saumon au sumac** 30.-
Condiments chimichurri et graines de courges torréfiées
-  **Pot-au-feu traditionnel** 28.-
Et os à moelle à la fleur de sel
- Salade César** 26.-
Au poulet fermier croustillant, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf parfait de la ferme des Trois Epis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César
- Salade de chèvre chaud de Soignons** 24.-
Au miel de fleurs bio du pays, pomme granny smith, confiture de framboises, crudités et graines torréfiées du moment




Menu Festivités

Duo de foie gras *ou* Variation de saumon
*
Tournedos de bœuf rossini *ou* Suprême de volaille rôti
*
Dessert au choix **69.-**




Nos Burgers

-  **Américain** 26.-
Pain bun artisanal, steak haché de bœuf 180g, cheddar, tomates, cornichons et sauce barbecue au paprika fumé
-  **Helvétique** 28.-
Pain bun artisanal, steak haché de bœuf 180g, fromage à raclette, compotée d'oignons, tomates, viande séchée des Grisons et mayonnaise au Cenovis
-  **Rossini** 30.-
Pain bun artisanal, steak haché de bœuf 180g, foie gras poêlé, compotée d'oignons, tomates et mayonnaise à la moutarde du Moulin de Severy

Nos Poke Bowls

-  **Ness** 28.-
Saumon gravelax à la betterave rouge, œufs de saumon, quinoa, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, choux rouge, edamame et vinaigrette thaï au miel de fleurs bio du pays
-  **Lézard** 28.-
Poulet fermier ou tofu bio Suisse, sauce satay au lait de coco, légumes du marché, riz basmati, cacahuète et salade de mesclun
-  **Nara** 28.-
Crevettes black tiger au citron vert, quinoa, ananas, kimchi maison, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, choux rouge, edamame et vinaigrette thaï au miel de fleurs bio du pays

Nos Desserts

-  **Brochette de guimauves maison** 11.-
et fruits caramélisés, coulis mangue et fruit de la passion, gelée au jus de cacao et sorbet noix de coco
- Moelleux au chocolat noir Centenario Concha 70%** 14.-
noisettes du Piémont caramélisées, glace au daim
- Tartelette Citron revisitée** 12.-
Sablé breton, crémeux citron jaune, coulis citron vert, meringue de la gruyère, émulsion lait de coco
- 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) pâte à tartiner, fior di latte, caramel au beurre salé
-  **Sorbets**
Café, citron-basilic, noix de coco, abricot du Valais



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

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.

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)