



Carte




des Mets








Nos Entrées

-  **Salade mêlée**, salade de mesclun, crudités, graines torréfiées du moment et vinaigrette au balsamique noir 15.-
- Beignet de poisson du lac** selon arrivage, pommes de terre Hasselback et aïoli à l'ail noir 19.-
- Ballotine de foie gras** de canard, chutney d'oignons, toasts et salade de mesclun 24.-
-  **Velouté de légumes** du moment, œufs parfaits, croûtons à l'ail et fines herbes 17.-

Nos Classiques

- 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
-  **Tartare de bœuf et ses condiments**
câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir de Lampong
Entrée : 90gr. servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun 17.50
Plat : 180gr. servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun 34.-

Nos Mets

-  **Blanquette de tofu bio Suisse** au lait d'avoine, carottes, persil, oignons grelots, champignons, tuile croustillante et riz basmati 28.-
-  **Entrecôte de bœuf du pays**, jus à la fleur de thym, mousseline de patate douce et légumes du marché 40.-
-  **Risotto carnaroli au safran**, petits pois, straciatella de Cuarnens et chips de légumes 34.-
-  **Emincé de poulet fermier Suisse** à la crème, garniture grand-mère, carottes glacées, persil, tuile croustillante et riz basmati 28.-
-  **Gigot d'agneau de 7h**, fagot d'haricots vert lardé, pommes de terre rôti et jus au romarin 36.-
-  **Tartare de saumon à l'avocat**
zestes de citron vert, oignons rouges, sésame
Entrée : 90gr. servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun 17.50
Plat : 180gr. servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun 34.-
-  **Le Duo** 34.-
un tartare de bœuf et un tartare de saumon servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun
- Salade de chèvre chaud de Soignons** 25.-
au miel de fleurs bio du pays, pomme Granny Smith, noix, confiture de figues, crudités et graines torréfiées du moment
- Salade Lézard** 27.-
poulet fermier, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf dur de la ferme des Trois Epis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César

Menu Festivités

Amuse-bouche du Chef

Entrée au choix

Cordon Bleu Lézard ou Risotto carnaroli au safran ou Gigot d'agneau

Dessert au choix

69.-

Menu pour deux

Bouteille de vin au choix

Amuse-bouche du Chef

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

179.-

Nos Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade de mesclun



Lézard

pain bun artisanal, steak haché de bœuf, cheddar, salade iceberg, cornichons et sauce barbecue au paprika fumé



Crocus

pain bun artisanal, galette de pois chiches maison, pecorino, salade iceberg, oignons rouges et mayonnaise au safran



Mille & une nuits

pain bun artisanal, shawarma d'agneau, Gruyère, salade iceberg, tomates, oignons rouges, coriandre et mayonnaise à la harissa

Frites de patates douces

Nos Desserts

Tartelette du Chef

crèmeux mangue et fruit de la passion, espuma exotique au lait condensé, ananas frais, meringue concassée et fleurs des alpes bio



Moelleux au chocolat noir (12 minutes d'attente)

Centenario Concha 70%, noisettes du Piémont caramélisées, glace au Daim

TiramiSuisse

mousse Toblerone à la crème double de la Gruyère, petits bâtonnets à la noisette, café et crumble au cacao grand cru

Tarte tatin

glace vanille Bourbon de Madagascar, crèmeux chocolat Dulcey et crumble cacao grand cru

Café ou thé gourmand

assortiment de mini-desserts du moment

Glaces et Sorbets

4.50 pour 1 boule / 7.- pour 2 boules / 9.- pour 3 boules



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

26.-



Anantara

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

29.-

26.-

Shiva

samosas aux petits légumes, sauce aigre-doux, pain pita, sésame, radis rose, daikon, carotte, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays

27.-

28.-



Black Tiger

crevettes, 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

28.-

+2.-

13.-

14.-

14.-

12.-

13.-



Pour vous satisfaire, le **Bleu Lézard** 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)