





Carte des Mets






Nos Entrées

-  **Salade mêlée**, salade de mesclun, crudités, graines torréfiées du moment et vinaigrette au balsamique noir 13.-
-  **Escargots du Mont d'Or** en coquille et beurre bourguignon **6 pièces** ou **12 pièces** 14.-
-  **Os à moëlle** à la fleur de sel de Guérande, persil frais et pain de campagne toasté 25.-
- Vol-Au-Vent** parfumé à la truffe noire, champignons des bois, crème et pousses d'épinards 15.-
-  **Velouté de légumes de saison**, oeuf parfait, croûtons et fines herbes 17.-
-  **Tartare de bœuf (90 gr.) et ses condiments** : câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun 15.-
-  **Tartare de saumon (90 gr.) et avocat**, citron, pickles d'oignons rouges, sésame servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun 19.-

Nos Mets

-  **Curry jaune au lait de coco** 28.-
wok de légumes de saison aux saveurs asiatiques, tofu Bio Suisse, noix de cajou torréfiées, tuile de riz, coriandre fraîche et riz vénéré
-  **Entrecôte de boeuf parisienne «Rib Eye» 200g** 42.-
jus corsé à la fleur de thym, mousseline de patates douces et légumes du marché
- Vol-Au-Vent parfumé à la truffe noire** 28.-
champignons des bois, crème, pousses d'épinards et riz vénéré
-  **Suprême de poulet fermier rôti** 36.-
sauce crémeuse aux champignons des bois, rösti et légumes du marché
-  **Ballotine de cabillaud au lardo di collonata** 36.-
écrasé de pommes de terre, rouleaux de courgettes, beurre blanc à l'ail noir et fines herbes
- Gnocchi aux morilles pralinées** 32.-
amandes et noisettes torréfiées, copeaux de parmesan et émulsion à la truffe noire

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 (180 gr.)** 36.-
câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir de Lampong servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun
-  **Tartare de saumon à l'avocat (180 gr.)** 36.-
zestes de citron vert, pickles oignons rouges, sésame, servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun
-  **Le Duo** 36.-
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** 26.-
au miel de fleurs bio du pays, pomme Granny Smith, noix, confiture de figues, crudités et graines torréfiées du moment
- Salade Lézard** 28.-
poulet fermier, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf dur de la ferme des Trois Epis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César

Menu Festivités

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

65.-

Menu pour deux

Bouteille de vin au choix

Entrée au choix


Plat au choix


Dessert au choix


165.-

Nos Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade de mesclun


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

 **Suisse**
pain bun artisanal, steak haché de bœuf, fromage à raclette, jambon cru du Valais, oignons confits, salade iceberg et mayonnaise au Cenovis

 **Forestier**
pain bun artisanal, galette de pois chiche aux morilles, crémeux fromage de chèvre, champignons des bois, pesto ail et fines herbes, oignons confits et salade iceberg

Frites de patates douces

Nos Desserts

 **Sélection de fromages du Chef sur ardoise**
confiture de figues, noix torréfiées, et raisins secs, **3 pièces ou 5 pièces**

TiramiSuisse

mousse Toblerone à la crème double de la gruyère, petit bâtonnet à la noisette, crumble cacao grand cru et gelée de café à l'amaretto

 **Moelleux au chocolat noir 72% (12 minutes d'attente)**
noisettes du Piémont caramélisées et glace au Daim

Soufflé Chaud-Froid framboise et citron vert

biscuit dacquoise aux amandes torréfiées et coulis de fruits rouge

Café ou thé gourmand

assortiment de mini-desserts de notre sélection

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, 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 provenance helvétique, ils sont préparés par notre chef quotidiennement et peuvent de ce fait être amenés à manquer.

Nos Poke Bowls

26.-  **Lomi** 29.-
saumon gravelax aux agrumes, œufs de saumon, riz vinaigré au gingembre confit, coriandre, sésame, daikon, mangue, avocat, carottes, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays

28.-  **Hellim** 28.-
halloumi mariné aux épices, caviar d'aubergines, houmous, pain pita, pois chiche, sésame, daikon, carottes, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays

26.-  **Nara** 29.-
thon rouge albacore, kimchi maison, riz vinaigré au gingembre confit, coriandre, sésame, daikon, mangue, avocat, carottes, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays

+ 2.-

13.-

17.-

14.-

14.-

14.-

13.-



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)