

Carte des Mets






Nos Entrées

-  **Salade mêlée**, salade de mesclun, crudités, graines torréfiées du moment et vinaigrette au balsamique noir
-  **Sardines grillées** en papillon, gremolata aux agrumes, aïoli et poudre de jaune d'œuf
-  **Os à moëlle** en chapelure d'herbes, pain de campagne toasté et fleur de sel de Guérande
-  **Gaspacho** de fruits et légumes de saison, fromage de brebis affiné de la ferme de Praz-Romond, croûtons et fines herbes
-  **Tartare de bœuf (90 gr.) et ses condiments** : câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun
-  **Tartare de saumon (90 gr.) aux agrumes**, Granny Smith, chiffonnade de fenouil, pickles d'oignons rouges et sésame servi avec beurre salé, toasts et salade de mesclun

Nos Mets

-  **Curry jaune au lait de coco**
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 de la boucherie Nardi 200g**
beurre café de Paris à ma façon, mousseline de carottes et légumes du marché
-  **Fusilli artisanal à la farine du Gros de Vaud**
pesto de basilic maison, compotée de tomates séchées, pignons de pins, aubergines confites, tomates cherry, basilic frais et straciatella de Cuarnens
-  **Filet de fera à la plancha**
purée de céleri, poireaux grillés, petits pois, huile végétale aux fines herbes et beurre blanc au Noilly Prat
- Millefeuilles de poulet façon Wellington**
champignons des bois en persillade, jus de volaille et émulsion au romarin
-  **Foie de veau à la vénitienne**
oignons confits, persil frais, pomme purée au beurre demi-sel et vinaigre balsamique à la framboise

Nos Classiques

- 13.- **Cordon Bleu Lézard**
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 36.-
- 19.-  **Tartare de bœuf et ses condiments (180 gr.)**
câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir de Lampong servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun 36.-
- 17.-  **Tartare de saumon aux agrumes (180 gr.)**
chiffonnade de fenouil, pickles oignons rouges, sésame, servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun 36.-
- 15.-  **Le Duo**
un tartare de bœuf et un tartare de saumon servi avec frites, toasts, beurre salé et salade de mesclun 36.-
- 19.- **Salade de chèvre chaud de Soignons**
au miel de fleurs bio du pays, pomme Granny Smith, noix, confiture de figues, crudités et graines torréfiées du moment 26.-
- 19.- **Salade Lézard**
poulet fermier, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf dur de la ferme des Trois Epis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César 28.-

Menu Festivités

- 45.- **Entrée au choix**

- 32.- **Plat au choix**

- 36.- **Dessert au choix**
- 65.-

Menu pour deux


- 36.- **Bouteille de vin au choix**
- 32.- **Entrée au choix**


- Plat au choix**


- Dessert au choix**
- 165.-

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

 **Suisse**
pain bun artisanal, steak haché de bœuf, gruyère d'alpage, jambon cru du Valais, oignons confits, salade iceberg et mayonnaise au Cenovis

 **Khalifa**
pain bun artisanal au charbon végétal, seitan lausannois artisanal, pecorino au safran, salade iceberg, oignons rouges et mayonnaise parfumée au curry Madras

Frites de patates douces + 2.50

Nos Desserts


 **Eton Mess aux fruits exotiques**
coulis mangue passion, meringue de la Gruyère et chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar

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)**
coeur coulant chocolat Dulcey, fruits frais et glace au Daim

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

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

 **Agnollo** 29.-
vitello d'agneau de 7h au zaatar, harissa, ebyl, aubergines confites, tomates cherry, co-riandre, sésame, daikon, carottes, concombre et labneh au sumac

 **Hellim** 28.-
halloumi grillé, taboulé à la menthe, grenade, pain pita, houmous, pois chiche, sésame, daikon, carottes, concombre et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays

13.-

14.-

14.-

14.-




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)