

# BLEU LEZARD

## NOS ENTRÉES

### VELOUTÉ DE CAROTTES AUX SAVEURS PIÉMONTAISES

Dés de tomate cœur de bœuf, huile de truffe et ses noisettes du Piémont torréfiées

### OS À MOËLLE REVISITÉ DANS SES LÉGUMES

Carotte et panais, pain grillé, gousse d'ail et persil

14.-

### ST-JACQUES SNACKÉES AU BEURRE NOISETTE MAISON

Lit d'épinards mis en purée

20.-

### SALADE MÊLÉE

Salade de mesclun, crudités, graines torréfiées et vinaigrette au balsamique noir

13.-

16.-

## NOS CLASSIQUES

### CORDON BLEU LÉZARD

Filet de porc suisse, jambon cru du Valais et Gruyère mi-salé, frites de patates douces relevées aux épices cajun et jardinière de légumes

### TARTARE DE BŒUF ET SES CONDIMENTS 180 GR.

Câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir de Lampong et œuf de caille, servi avec frites et toasts

### TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES ET AVOCAT 180 GR.

Chiffonnade de fenouil, pickles d'oignons et sésame, servi avec frites et toasts

### LE DUO

Notre tartare de boeuf et notre tartare de saumon, servi avec frites et toasts

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

En feuille de brick caramélisée au miel de fleurs bio suisse, pomme Granny Smith, noix, confiture de figes, crudités et graines torréfiées

### SALADE LÉZARD

Poulet fermier, laitue, bacon, croûtons, œuf dur, tomates, copeaux de parmesan, sauce César

36.-

### SHAWARMA VÉGÉTAL DE CHEZ RENSKI

Seitan aux épices orientales, concassé de tomates, houmous, pois chiches, pain pita et coriandre fraîche

29.-

36.-

### FILET DE BŒUF CROÛTÉ AUX 10 POIVRES

Pommes de terre cuites à la graisse de veau, jardinière de légumes et sauce au poivre

46.-

36.-

### RISOTTO CARNAROLI CUIT AU BOUILLON MULTICOLORE

Dés de courgettes multicolores, oignons grelots, copeaux de parmesan

27.-

37.-

### FLÉTAN À LA MÉDITERRANÉENNE

Tomates et câpres cuites dans leur jus et sauce au beurre Marmite

34.-

26.-

### COQUELET EN CRAPAUDINE GRATINÉ

À la prune et au piment oiseau, pommes grenailles, jardinière de légumes et fond de volaille maison


38.-

28.-

### RAVIOLI ARTISANAUX À LA TRUFFE BLANCHE ET RICOTTA ITALIENNE

Sauce au beurre noisette et pâte de truffe

32.-

 Possible sans gluten

 Possible sans produits laitiers

 Possible vegan

 Sans gluten

 Sans produits laitiers

 Végétarien

 Vegan



### LISTE DE NOS FOURNISSEURS

Baurens, Zürich · Boucherie du Palais, Genève · Boucherie Ramos, Lausanne · Don Recroze, Genève · El Gato, Lausanne · Ferme des Trois Epis, Aigle · Fromagerie Mozza'fiato, Cuarnens · L'Armoire à Brume, Forel · L'Artisan Glacier SA, La Conversion · Moulin de Sévery, Sévery · Renski, Ecublens · Roduit, Mont-sur-Lausanne · Tendance Fruit, Aclens · Vitalia, Châtel-St-Denis

## NOS BURGERS

### SMASH LÉZARD

Pain artisanal, steak de bœuf du boucher, cheddar coulant, cornichons, salade iceberg et sauce barbecue

### GOURMAND

Pain artisanal, steak de bœuf du boucher, viande des Grisons, fromage à raclette, salade iceberg et mayonnaise à la truffe

### SOLEIL LEVANT

Pain artisanal aux herbes, tofu gratiné, pickles d'oignons, graines de moutarde toastées, roquette et mayonnaise au safran

Tous nos burgers sont servis avec frites ou frites de patates douces (+2.50) et salade de mesclun

## NOS DESSERTS

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON GLAÇAGE MIROIR

Glace au Daims et noisettes du Piémont

### SOUFFLÉ À LA FRAMBOISE ET BOULE DE GLACE AU LAIT

### LEMON POSSET

Crème citron, confiture maison et chouquettes maison à tremper

### GOURMAND

Café ou thé gourmand avec assortiment de mini-desserts de notre sélection du moment

### TIRAMISUISSE

Mousse Toblerone à la crème double de la Gruyère, bâtonnet à la noisette, crumble cacao et gelée de café-amaretto

La grande majorité de nos produits sont frais et de provenance helvétique. Ils sont préparés quotidiennement par notre chef et sa brigade et peuvent, de ce fait, être amenés à manquer.

### ENFANTS

Pour vos enfants de moins de 12 ans, nous proposons un choix varié de plats. N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe afin d'en obtenir la liste.

## NOS POKE BOWLS

### 28.- SAKE 28.-

Saumon gravlax multicolore, riz à sushi au gingembre, œufs de saumon, radis, carottes, edamames, concombre, poires et pommes confites et sauce thaï maison

### 30.- THALASSA 29.-

Halloumi, houmous, baba ganoush, mechouia, pois chiche, radis, carottes, edamames, concombre, poires et pommes confites et sauce thaï maison

### 26.- EDO 28.-

Crevettes en tempura, pak choi grillé, radis, carottes, edamames, concombre, poires et pommes confites, sauce thaï et chili maison

## GLACES ET SORBETS

### 15.- 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 4.50 / 7.- / 9.-

### GLACES

16.- Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat grand cru fleur de sel, Daims, caramel beurre salé


15.-

### SORBETS

Café, citron-basilic, framboise, abricot du Valais

14.-

14.-

 Possible sans gluten

 Possible sans produits laitiers

 Possible vegan

 Sans gluten

 Sans produits laitiers

 Végétarien

 Vegan

### INTOLÉRANCES

Le Bleu Léopard vous propose une alternative de pain sans gluten pour CHF 2.50. Notre équipe se fera en outre un plaisir de vous orienter en fonction de vos intolérances alimentaires. Malgré tous nos efforts, nous ne pouvons cependant pas garantir que nos mets ne contiennent pas de traces d'allergènes.