

NOS ENTRÉES

PÂTÉ EN CROUTE ARTISANAL

Moutarde de Meaux, cornichons, saladine

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

Persillade, œuf mollet

POIREAUX VINAIGRETTE

Vinaigrette aux agrumes et à l'estragon

16.- CROQUETAS FAITES MAISON 14.-

Jambon du pays, saladine

15.- TARTARE DE BETTERAVE    13.-

Oignons, câpres, estragon, sauce soja, cornichons, toasts, saladine

12.-

NOS METS

CORDON BLEU LÉZARD

Porc suisse, jambon cru, Gruyère, sauge, frites aux épices cajun, carottes glacées

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Câpres, échalottes, cornichons, cognac, persil, ketchup, poivre noir, frites, salade

TARTARE DE SAUMON PARFUMÉ À L'ORANGE

Chiffonade de fenouil, toasts, frites, salade

SALADE LÉZARD

Aiguillettes de poulet fermier, laitue romaine, lardons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur, croûtons, sauce Caesar

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Figues séchées, noix, miel de fleurs, salade feuilles de chêne colorées, feuille de brick

36.- BURGER DU BLEU     28.-

Pain artisanal, steak de bœuf du boucher, mayonnaise épicée, pickles d'oignons, frites, salade

36.- RISOTTO AU BUTTERNUT   29.-

Risotto carnaroli, champignons des bois, tuile de parmesan

36.- SUPRÊME DE VOLAILLE   32.-

Jus de volaille maison, pommes grenailles en persillade, ratatouille hivernale

26.- MÉDAILLON DE LOTTE   35.-

Ecrasé de pomme de terre, carottes fondantes, sauce rouille

27.- ENTRECÔTE PARISIENNE 220GR.    39.-

Sauce béarnaise maison, frites, salade

PACCHERI ALLA SALSICCIA 29.-

Chair à saucisse aux graines de fenouil, sauce au vin blanc

NOS DESSERTS

TARTE AU CITRON

Eclats de meringue de la Gruyère, crème fraîche

TIRAMISUISSE

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

BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON

Glace vanille


14.- CRÈME BRÛLÉE À LA VERVEINE   12.-


Eclats de pistaches

13.- CAFÉ GOURMAND    14.-


Assortiment de mini-desserts de notre sélection du moment


10.-

 Possible sans gluten

 Possible sans produits laitiers

 Possible végétarien

 Possible vegan

 Supplément frites de patates douce + 2.50 CHF

 Sans gluten

 Sans produits laitiers

 Végétarien

 Vegan



LISTE DE NOS FOURNISSEURS

Baurens, Zürich · Don Recroze, Genève · El Gato, Lausanne · Ferme des Trois Epis, Aigle · L'Armoire à Brume, Forel · Renski, Ecublens · Roudit, Mont-sur-Lausanne · Tendence Fruit, Aclens

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	12.-
HOUSE HUGO	12.-
BOUCHELLO FIZZ	15.-
LAST WORLD	18.-
ESPRESSO MARTINI	16.-
SWISS 75	16.-
NEGRONI	16.-
NUAGE-DE-TRAVERS	16.-
AMARETTO SOUR	16.-

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ	9.5
VIRGIN HUGO	9.5
VIRGIN NEGRONI	10.5

SOFTS

THÉ FROID MAISON	30CL	4.-	50CL	6.-
SIROPS ARTISANAUX DU MOMENT	30CL	3.-	50CL	4.5
COCA-COLA	30CL	4.5	50CL	7.-
THÉ FROID CITRON	30CL	4.5	50CL	7.-
SPRITE	30CL	4.5	50CL	7.-
RAMSEIER			33CL	5.5
COCA-COLA ZÉRO			33CL	5.5
URBAN KOMBUCHA - GINGEMBRE			33CL	6.5
LES PÉTILLANTES, LIMONADE ARTISANALE BIO - PAMPLEMOUSSE			33CL	6.5

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.

Produits

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.

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.

VIN ET BULLES

BULLES

PROSECCO AKELUM ASOLO BRUT, SUPERIORE	1DL	7.-
---------------------------------------	-----	-----

BLANC

CHASSELAS, VILLETTE, LAVAUX, P&A BLONDEL	1DL	6.-
PINOT GRIGIO AOC VALAIS, P.A CRETENAND	1DL	7.5
VOIGNIER, CHÂTEAU D'ECHICHENS, FAMILLE DURUZ	1DL	8.-

ROSÉ

PINOT NOIR, LE TILLEUL ROSÉ, FAMILLE DURUZ	1DL	6.5
GRENACHE ET CINSAULT, LE VENT DANS LES VOILES, VALÉRIE COURRÈGES	1DL	6.-

ROUGE

GAMAY, LE TILLEUL ROUGE, FAMILLE DURUZ	1DL	6.5-
SYRAH ET GRENACHE, CUVÉE DES GALETS, LES VIGNERONS D'ESTÉZARGUES	1DL	6.-
PINOT NOIR, LE PETIT VERSAILLES, LES FRÈRES DUBOIS	1DL	7.-
MERLOT, 16 LUNE, CANTINE RIVA MORCÔTE	1DL	9.-

BIÈRES PRESSIONS

MORETTI, LAGER	30CL	5.5	50CL	9.-
ERDINGER, BLANCHE	30CL	6.5	50CL	9.5
ITTINGER, AMBRÉE	30CL	6.5	50CL	10.-
LAGUNITAS, IPA	30CL	6.5	50CL	9.5

BIÈRES BOUTEILLES

33CL

AURORA, BLONDE, BRASSERIE FENNEK LAUSANNE	9.-
EMBUSCADE, IPA, NÉBULEUSE RENENS	9.5
DJÉRONIMO, WHITE IPA, BFM SAIGNELÉGIER	10.-
BATS, AMBRÉE AU THÉ FUMÉ, BFM SAIGNELÉGIER	10.-
CIDRE DU MOMENT	9.5
DESPERADOS ALSACE, FRANCE	7.5
DAURA, SANS GLUTEN BARCELONE, ESPAGNE	8.5
HEINEKEN 0.0	5.5
BIÈRE DU MOMENT	8.5

Notre choix de bières artisanales dépendant de la saison, de la disponibilité et de l'envie de brasseur, l'équipe se fera un plaisir de vous conseiller au mieux selon vos envies et/ou besoins.