

Notre carte



*« Dans nos cuisines, nous travaillons avec des produits régionaux de grande qualité.
Nos viandes proviennent d'une boucherie artisanale,
nos fruits et légumes pour la plupart bio ou IP-Suisse et fournis par un réseau de maraîchers locaux.
Les produits de la mer que nous servons sont issus d'une pêche responsable
et notre pain est fabriqué par un artisan boulanger passionné.
Par le goût et les couleurs de mes recettes, j'espère vous faire apprécier,
au fil des saisons, ces produits du terroir qui font la richesse de la gastronomie suisse »*

Anthony Macé, Chef Cuisine

Suivez-nous et partagez votre expérience sur Facebook  (@lArdoiseduCarlton) et Instagram  (#carltonlausanneboutiquehotel #lardoiseducarlton)

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maisons établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GatroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »*

Samedi midi et dimanche fermé
Lundi au Samedi :
Lu-Ve : 7h-10h – Sa-Di : 7h30-10h30 (petit-déjeuner)
12-14h (service du midi)
19h-23h (service du soir)
Dernière prise de commande à 14h pour le midi et 21h30 pour le soir

