

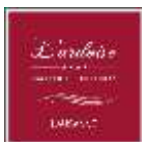


Le mot de la brigade !

Véritable institution culinaire lausannoise, le restaurant « L'Ardoise » a rouvert ses portes en mai 2015. Avec sa confortable salle entièrement rénovée et sa superbe terrasse ombragée, c'est l'endroit rêvé pour vivre, quelle que soit la saison, une formidable expérience gastronomique. La table de « L'Ardoise », rend hommage à l'esprit « brasserie » ainsi qu'aux produits locaux de ses artisans.

Nous vous souhaitons une excellente découverte et un bon appétit !

Kevin Lahache
Chef



A partager

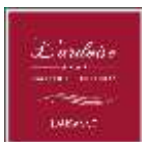
Malakoffs façon « Ardoise » <i>Caviar de cornichons et oignons confits à la moutarde</i>	CHF 18.00
Planchette « Ardoise » <i>Charcuterie et/ou fromage</i>	CHF 18.00
Gravelax de saumon au gin <i>Gin, chou rouge, mille-feuilles de pommes de terre et gel acidulé</i>	CHF 21.00

Entrées

Salade de jeunes pousses « Ardoise » (vég) <i>Pickles, croûtons et vinaigrette</i>	CHF 12.00
Crème brûlée au potimarron (vég) <i>Concassé de châtaignes, sucre cassonade et fleur de sel</i>	CHF 21.00
Os à moelle <i>Poêlée de cèpes, girolles en pickles, ail confit et toasts</i>	CHF 21.00
Terrine de foie gras <i>Toast de pain brioché, poire pochée au vin chaud et son chutney</i>	CHF 23.00
Terrine de gibier de chez Molard <i>Confiture d'airelles et saladine</i>	CHF 24.00

Provenance des viandes & poissons :

Saumon (NOR), Foie gras (FR), Os à moelle (CH), Omble chevalier (CH-ISL),
St-Jacques (ATL), Cerf (CH-FR), Chevreuil (CH-FR), Boeuf (CH), Volaille (CH), Poisson (ATL)



Plats principaux

Poissons

Omble chevalier mi-cuit CHF 38.00
*Céleri confit au vin rouge et cannelle, écume d'oranges, riz pilaf
au beurre d'agrumes*

Saint-Jacques rôties CHF 40.00
Crèmeux de panais, vanille, sommités de chou-fleur et coulis acidulé

Viandes

Epaule de cerf roulée CHF 48.00
*Epaule braisée, jus de gibier, choux de Bruxelles, tombée de chou rouge,
poire pochée, marrons glacés et spätzle*

Mignons de chevreuil et airelles CHF 50.00
*Airelles, jus de gibier, choux de Bruxelles, tombée de chou rouge,
poire pochée, marrons glacés et spätzle*

Pavé de bœuf maturé façon Rossini de la boucherie du Molard CHF 53.00
*Foie gras chaud, confit d'échalotes, épinards, pommes de terre confites
et jus au porto*

Côte de bœuf de la boucherie du Molard CHF 59.00 pp
*Rôtie au beurre doux, légumes de saison, frites maison
et jus au porto (min 2 personnes et réservée 24h à l'avance)*

Provenance des viandes & poissons :

Saumon (NOR), Foie gras (FR), Os à moelle (CH), Omble chevalier (CH-ISL),
St-Jacques (ATL), Cerf (CH-FR), Chevreuil (CH-FR), Boeuf (CH), Volaille (CH), Poisson (ATL)



Végétariens

Entrées

Salade de jeunes pousses « Ardoise » <i>Pickles, croûtons et vinaigrette</i>	CHF 12.00
Poêlée de cèpes, girolles en pickles, ail confit et toasts	CHF 18.00
Crème brûlée au potimarron (vég) <i>Concassé de châtaignes, sucre cassonade et fleur de sel</i>	CHF 21.00

Plat

Risotto au potimarron <i>Crèmeux de potimarron, girolles sautées, noisettes, pétales de choux de Bruxelles</i> <i>(Supplément de truffe d'automne râpée CHF 10.-)</i>	CHF 34.00
---	-----------

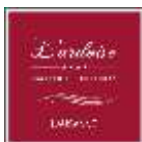
Le coin des enfants

(uniquement pour les enfants)

Poulet pané maison	CHF 15.00
Fish and chips maison <i>Seront servis avec frites fraîches, légumes de saison, jus de viande ou mayonnaise maison</i>	CHF 15.00

Desserts

Ardoise de fromages du pays de chez Duttweiler	CHF 16.00
Madeleines maison – 4 pièces <i>Sauce au choix, caramel beurre salé, chocolat, chantilly et nature</i>	CHF 10.00
Raisinée et chocolat <i>Mousse légère à la raisinée, tuile de chocolat et vermicelles au kirch</i>	CHF 15.00
Fondant à la pistache <i>Sorbet noisette, chantilly et airelles</i>	CHF 17.00
Dame blanche et truffes <i>Glace vanille et truffes, sauce aux deux chocolats, crumble de cacao</i> <i>(Supplément de truffe d'automne râpée CHF 10.-)</i>	CHF 17.00
<i>GLACES : Chocolat, Vanille, Noisette</i> <i>SORBETS : Citron, Fraise, Poire</i>	CHF 5.00



Carte des mets du bar

Notre soupe

Velouté de légumes du marché	CHF 9.00
------------------------------	----------

Nos ardoises

Ardoise de charcuterie suisse	CHF 16.00
Ardoise de fromages suisse (selon la sélection du chef)	CHF 16.00
Ardoise de charcuterie et fromages (selon la sélection du moment)	CHF 16.00

Nos pizzas et Pataclettes

Pizza Margherita	CHF 15.00
Pataclettes au Gruyère 6 pièces	CHF 16.00
Pizza Prosciutto (Jambon cuit)	CHF 17.00
Flammekueche – Lardons & Oignons	CHF 16.00

*Ces mets ne sont pas disponibles au restaurant entre
12 :00 et 14 :00 et 19 :00 et 21 :30.
Disponible non-stop au bar lounge de l'hôtel*