# Entrées

| | | |
|---|---|---|
| Duo de feuilles vertes et vinaigrette aux graines de sésame, focaccia | | 7.50 |
| Demi méli-mélo de crudité | | 9.00 |
| Tomate san marzano à la fleur de sel et origan<br>focaccia accompagnée d'un bocconcino de mozzarella fior di latte | entrée<br>portion | 14.50<br>19.50 |
| Coquilles St Jacques au thym sur fricassée de champignons frais | | 22.- |

# Salades

| | | |
|---|---|---|
| Filet de thon mi cuit aux graines de sésame sur variation niçoise | | 26.50 |
| Salade lansaise au canard croustillant, foie gras maison et duo de fruits secs | entrée<br>plat | 17.00<br>25.00 |
| Tournedos de chèvre sur pain de campagne aux figues, tomates séchées et pousses de salade | entrée<br>plat | 14.00<br>20.50 |

# Carpaccio

| | | |
|---|---|---|
| Carpaccio de Boeuf aux copeaux de Parmesan, rucola et émulsion de Balsamico | entrée<br>plat | 14.00<br>26.50 |
| Carpaccio de Poulpe au fruit de la passion | entrée<br>plat | 14.50<br>25.00 |

# Tartares

servi avec pain héritage, beurre, fleur de sel, jelly, pommes allumettes

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Boeuf au couteau | 120 g | 24.- | 180 g | 34.- |
| Thon au parfum de lime sur concassé de mangue à la menthe | 120 g | 23.- | 180 g | 35.- |

# Pasta & Risotto

Spaghetti Bella Napoli, recette originale 22.-

Tagliolini frais au safran 24.-
anchois, finocchietto selvatico, uvetta e pinoli con mollica tostata

Spaghetti frais maison aux artichauts parfumés
au citron de Sicile, copeaux de pecorino 25.-

Tagliatelle aux Gambas, tomates cerises
et courgettes 27.50

Tortelloni au fromage, noix et tomates séchées 25.-

Risotto aux coquilles St Jacques et mosaïque
de légumes 29.-

Risotto Carnaroli au safran et Parmesan 23.50

# Sans viandes mais avec goût

Milles feuilles tiède de tomate, aubergine,
courgette, mozzarella et émulsion au basilic frais 24.-

Gratin d'aubergines à la Parmigiana
et pesto di basilico 23.50

# Poissons

Filets de Perches du lac meunière aux herbes 37.-
pommes allumettes ou riz et mesclun

Pavé de Thon grillé au romarin et tomates cerises
riz pilaw 34.-

# Viandes

Bavette de Boeuf sur lit d'échalotes confites 25.-
pommes allumettes maison légumes du moment, uniquement saignant

Médaillons de Filet de Boeuf sur lit de rucola
et copeaux de parmesan 35.-

Burger raisin 100 % boeuf, légumes grillés 25.-
sauce raisin pommes allumettes, saladine de saison

Steak de Cheval au poivre vert 27.-
pommes allumettes et variation de légumes

Escalopine de Veau au citron de Sicile 36.-
Epinards frais et tagliolini

Pavé de Boeuf (250g) 36.-
sauce raisin à la moutarde ancienne
pommes frites et variation de légumes

Filet de poulet mariné aux herbes et grillé 22.50
servi sur lit de légumes et tagliolini au beurre

# Plats proposés uniquement le soir

| | | |
|---|---|---|
| Tartare de Boeuf Raisin | 120 g | 25.- |
| *tartare de boeuf avec rucola, parmesan et huile truffée* | 180 g | 38.- |

Carré d'Agneau en croûte d'herbes de provence
bettes à l'huile d'olive, sauce au marsala 37.-
*pommes frites et variation de légumes*

Tagliata d'entrecôte Angus sur légumes grillés 36.-
*sauce balsamique et pommes frites*

Filet de Boeuf sauce aux morilles 42.-
*pommes frites et jeunes pousses à l'huile d'olive extra vierge*

## provenance de nos viandes

boeuf - Pays, allemagne, argentine
cheval - USA, canada
agneau - nouvelle zélande - australie
volaille - pays et brésil

veau et porc - pays

# Pizza

farcie avec mozzarella fiore di latte italienne et tous les ingrédients frais.

## Princesse Margherita
eh oui son appellation est due au prénom d'une princesse — 17.50

## Napoli
câpres et anchois — 18.50

## Napoli bis
mozzarella de bufflonne, tomates cerises — 22.50

## Provola
mozzarella de bufflone fumée, pancetta — 22.50

## Vénitienne
jambon cuit — 19.-

## 4 saisons
jambon cuit, champignons frais, poivrons, olives — 21.50

## Végétarienne
légumes de saison — 20.50

## Parma
jambon de Parme — 23.-

## Amante / Diavola
salami piquant, poivrons — 19.50

## Romana
jambon cuit, champignons frais — 19.50

## Regina
jambon de Parme, rucola, tomates cerises, parmesan — 24.50

## 4 fromages
gorgonzola, parmesan, ricotta fraîche, mozzarella *sans sauce tomate* — 22.-

## Mimosa
jambon cuit, jaunes d'oeufs cuits *sans sauce tomate* — 21.-

## Lombarda
jambon cuit, gorgonzola, poivre *sans sauce tomate* — 21.-

## Chef pizzaiolo
aubergines, fromage de chèvre — 21.-

## Tuna club
thon, oignons, câpres — 21.-

## Tunisienne
merguez, poivrons, oignons — 21.50

## Hawaii
mozzarella de bufflone fumée, jambon cuit, ananas, — 22.50

## Calzone Vesuvio
jambon cuit, ricotta fraîche, basilic — 22.-

## Pescatora
crevettes, ail, tomates cerises *sans mozzarella* — 23.-

## Raisin
champignons, salami piquant, parmesan, ail, pancetta — 21.50

adjonction d'ingrédient ou rucola pour toutes les pizza sup 2.-

# Dessert Maison

Crème brûlée 10.50
à la vanille de Madagascar et boule de glace

Tiramisu 9.50
Servi en verrine avec crème fraîche

Profiteroles au chocolat
farcies à la vanille 10.50

Café Gourmand 10.50
servi avec mini desserts maison

Panna cotta au coulis de framboises 10.-

Uniquement le soir

Le Fondant chocolat (préparation 15 min) 12.-
Cœur de framboise et Boule de glace vanille

La Tatin 10.-
Tarte aux pommes tiède,
crème glacée vanille

# vins ouverts issus de bouteilles de 75 cl

| Blanc | dl | bte |
|---|---|---|
| Morges vieilles vignes | 3.40 | 25.- |
| Villette Dame claire chollet | 4.- | 29.- |
| Prosecco veneto igt | 3.50 | 26.- |

## Rosé

| | | |
|---|---|---|
| Château d'aigueville côte du rhône | 3.30 | 24.- |
| Roussard rosé de gamay vaudois | 3.40 | 25.- |

## Rouge

| | | |
|---|---|---|
| Pinot noir de Morges | 3.70 | 27.- |
| Gamay, Dutruy | 4.70 | 33.- |
| Montepulciano colle cavalieri doc | 3.30 | 24.- |
| Monte Fuzcaz alentejo P | 3.30 | 24.- |

| Sélection désirée | 50 cl |
|---|---|
| Gewürztraminer, aubonne | 23.- |
| Petite arvine de chamoson | 26.- |
| Gamaret, élevé en barrique, Dutruy | 38.- |
| Pinot Noir du Valais AOC | 23.- |
| Rosé de Goron | 19.- |
| Humagne de chamoson | 28.- |
| Syrah du Valais, R. Gilliard | 36.- |
| Amarone della valpolicella, cami doc | 34.- |
| Primitivo del Salento doc | 19.- |
| Rioja Coto de Imaz réserve | 33.- |
| Malbec mendoza Barbaja argentine | 19.- |

Le Raisin
Fondé en 1624

# Sélection de nos crus en bouteille de 75 cl

## Suisse

| | |
|---|---|
| Abbaye de Mont ville de Lausanne Blanc | 29.- |
| Abbaye de Mont ville de Lausanne | 32.- |
| Cabernet Garanoir vaudois aoc | 36.- |
| Merlot Réserve médaille d'or élu meilleur merlot au monde | 55.- |
| Cornalin Soleil d'Or, Imesch | 48.- |
| Gamaret élevé en barrique, dutruy | 49.- |
| Syrah du valais les tonneliers, R. Gilliard | 58.- |
| Dôle des Monts R. Gilliard | 36.- |
| Merlot del Ticino Saleggi, angelo delea | 44.- |

## France

| | |
|---|---|
| Château de Luc, corbières aoc | 34.- |
| Château Neuf du Pape dom Abeille | 58.- |

## Italie

| | |
|---|---|
| Nero d'Avola casa vinicola verga IGT | 28.- |
| Le Serre, susumiello, Salento | 38.- |
| Valpolicella Ripasso Le Poiane doc | 49.- |
| Orma Sette ponti 3v gambero rosso, grand vin toscan | 85.- |
| Il brecciarolo, marche velenosi doc | 32.- |

## Espagne

| | |
|---|---|
| Rioja coto de Imaz réserve | 49.- |
| Clos Mogador René Barbier Priorat | 135.- |

garnacha, carignan, cabernet sauv, syrah et merlot, vi de finca priorat doq 96 Parker

## Portugal

| | |
|---|---|
| Vinha dos Deuses doc Douro | 48.- |

## Argentine

| | |
|---|---|
| Malbec, grande reserve jean bousquet Tupungato valley | 45.- |

Le Raisin
Fondé en 1624

## Bières Pression

| | 2 dl | 2,5 dl | 5 dl | 1,5lt |
|---|---|---|---|---|
| Heichof | 3.60 | 4.20 | 6.50 | 16.- |

| | 3 dl | 5 dl |
|---|---|---|
| Erdinger Weissbier | 5.60 | 7.70 |

### Bouteilles

| | | |
|---|---|---|
| Forster's | 33 cl | 6.90 |
| Heineken | 25 cl | 5.50 |
| Clausthaler S/alcool | 33 cl | 5.20 |
| DSP | 33 cl | 6.90 |

### Minérales

| | | |
|---|---|---|
| walser verte - bleue | 75 cl | 6.90 |
| San Pellegrino | 50 cl | 5.50 |
| Panna | 50 cl | 5.50 |
| Walser | 33 cl | 4.70 |
| Coca light - zero | 33 cl | 5.- |
| Fanta | 33 cl | 5.- |
| Kinley tonic Lemon | 20 cl | 5.- |
| San Bitter | 10 cl | 5.- |
| Rivella All color | 30 cl | 5.- |
| Nectar de fruits | 20 cl | 5.- |
| Jus de tomates | 20 cl | 5.- |
| Red bull | 20 cl | 6.90 |
| Accompagnement | | 2.- |
| jus de pommes artisanal | 50 cl | 6.- |

| Au verre | 20 cl | 30 cl | 50 cl | 100 cl |
|---|---|---|---|---|
| Nestea 3.40 | 4.20 | 6.- | 9.90 | |
| Coca Cola | 3.40 | 4.20 | 6.- | 9.90 |
| Sprite | 3.40 | 4.20 | 6.- | 9.90 |
| Eau minérale | 2.90 | 3.60 | 5.- | 8.50 |
| Lait froid | 2.90 | 3.60 | 5.- | |

service carafe d'eau (si boisson unique) pp 1.50

### Boissons chaudes

| | |
|---|---|
| Café - Ristretto - Expresso | 3.60 |
| Décaféiné | 3.60 |
| Renversé | 4.- |
| Latte Macchiato | 3.80 |
| Cappucino XL | 4.50 |
| Thé - infusions | 3.60 |
| Thé portion | 6.50 |
| Ovo - chocolat | 4.40 |
| Café coretto pomme | 4.50 |
| Café coretto pruneau | 5.- |
| Café coretto grappa | 5.- |
| Grog au Rhum | 6.- |

### Apéritifs

| | | | |
|---|---|---|---|
| Appenzeller / Lucano | 30%vol | 4 cl | 5.50 |
| Campari | 23%vol | 4 cl | 5.50 |
| Cynar | 16%vol | 4 cl | 5.50 |
| Suze | 20%vol | 4 cl | 5.50 |
| Ricard- Pastis | 45%vol | 2 cl | 3.50 |
| Fernet Branca | 42%vol | 2 cl | 6.- |
| Martini | 15%vol | 4 cl | 4.50 |
| Porto Rouge et blanc | 19%vol | 4 cl | 5.- |

### Cognac & brandy

| | | | |
|---|---|---|---|
| Macieira | 40%vol | 2 cl | 6.- |
| Vecchia Romagna | 40%vol | 2 cl | 6.- |
| Rémy Martin | 40%vol | 2 cl | 10.- |

### Liqueurs

| | | | |
|---|---|---|---|
| Amaretto | 38%vol | 2 cl | 7.- |
| Cointreau | 40%vol | 2 cl | 7.- |
| Crème de Cassis | 16%vol | 2 cl | 7.- |
| Grand Marnier | 40%vol | 2 cl | 7.- |
| Baileys | 17%vol | 2 cl | 7.- |
| Limoncello | 30%vol | 2 cl | 7.50 |

### Whiskies

| | | 2cl | 4cl |
|---|---|---|---|
| Ballantines | 40%vol | 6.- | 10.- |
| J & B | 40%vol | 6.- | 10.- |
| Réserve | 40%vol | 9.- | 16.- |
| Rhum Bacardi | 40%vol | 6.- | 10.- |
| Vodka Smirnoff | 40%vol | 6.- | 10.- |
| Gin | 40%vol | 6.- | 10.- |
| Cuba Libre | | | 10.- |
| Gin tonic | | | 10.- |

### Eaux de Vie

| | | | |
|---|---|---|---|
| Abricotine | 43%vol | 2 cl | 8.50 |
| Poire William | 37.5%vol | 2 cl | 8.50 |
| Calvados | 40%vol | 2 cl | 8.50 |

### Spécialités

| | | | |
|---|---|---|---|
| Grappa di Amarone vieillie en Barriques | 45%vol | 2 cl | 8.- |
| Mirtilli liqueur de myrtilles | 25%vol | 2 cl | 7.- |
| Amaro lucano | 30 % | 2 cl | 6.- |

Eaux de Vie Cave du Brantard
servie fraîches 40% vol 2cl 5.50
Coing - Marc de gewurztraminer - pruneau - kirsch gravenstein

Bouteille de Champagne Jaccard

| | | |
|---|---|---|
| | 37,5 cl | 58.- |
| | 75 cl | 120.- |

Le Raisin
Fondée en 1924

Le Raisin

Fondé en 1624

## Quelques exemples de nos forfaits

### Apéritif «vive les mariés» 25.-

- jus d'orange, blanc cassis ou prosecco, eau minérale
- bruschetta aux tomates
- bruschetta au poivrons
- crostino tartare de boeuf

### Salon Palud

- disponible jusqu'à 30 personnes
- écran TV à disposition pour diffusion media
- location de la salle Fr. 150.- ou consommation équivalente

### Meeting & Lunch

- mise à disposition du salon Palud
- lunch de midi Fr. 38.-, comprend :

  Feuilles de saison au st jacques citronées
  Tagliata de boeuf d'Angus (120g)
  sur lit de légumes grillés
  café gourmand
- 1h parking riponne gratuit ou billet de métro
- minimum 10 personnes