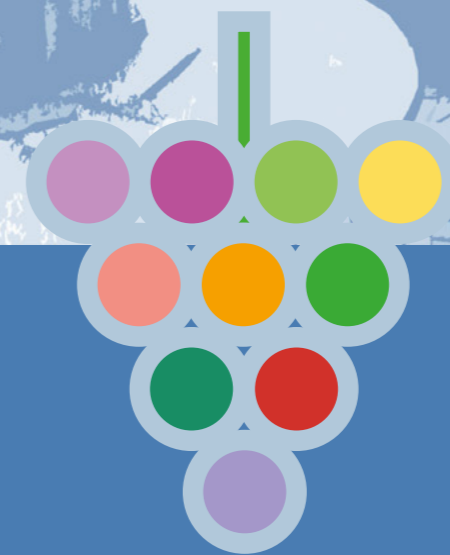




Le Raisin

maison fondée en 1624



Le Raisin

maison fondée en 1624

Différents espaces sont à votre disposition :

- le CAFÉ avec une restauration chaude de 11h30 à 14h (14h30 le samedi) et de 18h30 à 22h (22h30 le vendredi et samedi)
- la Salle Restaurant du 1^{er} disponible aussi pour les banquets
- le Salon PALUD disponible pour cocktail - mariages - séances
- 10 chambres et une suite aménagées avec goût

TVA 8 % incluse/Mars 2017 - Place de la Palud 19 - 1003 Lausanne - Tél. +41 21 312 27 56 - www.leraisin-lausanne.com

BRUSCHETTE

Bruschetta de tomates et olives noires à l'huile d'olive extra vierge

Bruschetta au Guacamole et gambas

Bruschetta au jambon de Parme et mozzarella di bufala

Bruschetta aux cœurs d'artichauts et copeaux de parmesan

la pièce 5.- les 4 14.-

ENTRÉES

Mozzarella de bufflonne sur lit de variation de tomates, perles de balsamico, olives noires et fleur de sel 16.-

Gambas sautées à la mangue et miel sur lit de pousses d'épinards frais sautés aux graines de sésame 18.-

Poulpe grillé sur velouté de patates douces 21.-

Tagliolini frais à la julienne de veau et cœurs d'artichauts, copeaux de pecorino 18.-

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala et rucola 18.-

entrée
portion

28.-

La salade du Marché de saison verte ou mêlée

petite
grande

8.-
15.-

Tournedos de chèvre sur pain de campagne, figues, tomates séchées et pousses de salade 23.50

Filet de thon mi-cuit aux graines de sésame sur variation niçoise 27.-

Salade des bois, fricassée de champignons au thym et balsamique 21.50

Carpaccio de bœuf, rucola, copeaux de parmesan, fleur de sel, pain aux graines 19.-

entrée
portion

29.-

TARTARES

les tartares sont servis avec une baguette rustique et pommes frites

Tartare de boeuf Raisin, huile de truffes, copeaux de parmesan et rucola 120g 25.-

180g

36.-

Tartare de boeuf traditionnel, câpres en tige et fleur de sel 120g 24.-

180g

35.-

Tartare de thon rouge aux agrumes, avocat, lime et pain carasau 120g 24.-

180g

35.-

SANS VIANDE, MAIS AVEC GOÛT

Gratin de mille feuilles d'aubergines, mozzarella, concassé de tomates, olives noires, pignons et basilic 26.-

Tofu grillé au sésame sur lit d'algues 18.-

PASTA FRESCA

Spaghetti alla " chitarra " au pesto de basilic, pignons et tomates séchées 23.-

Spaghetti carbonara Classico au " guanciale " et graines de pistaches 22.-

Fettucine fraîches aux gambas et poulpes, olives noires et concassé de tomates 28.-

Tagliolini Bella Napoli 22.-

Fusilli aux légumes frais sautés à l'huile d'olives et dôme de mozzarella sur rucola 25.-

Gnocchi frais sautés à l'huile d'olives et soja, croustillant de jambon de Parme 24.-

Tagliatelle aux tomates cerises et queues de homard à l'huile d'olives et " pan gratugiato " 32.-

RISOTTO

Risotto au safran et sa brochette de St-Jacques au chorizo Iberico sur plancha 34.-

Risotto aux morilles et mascarpone 28.-

POISSONS

Filets de perches meunière au thym, tartare maison, pommes allumettes 38.-

Burger de thon aux oignons rouges, Guacamole, olives et câpres, patates douces 29.-

St-jacques sautées au lime, riz noir et épinards frais 38.-

VIANDES

Bavette de boeuf grillée (saignant), échalotes confites, pommes frites et variation de légumes 26.-

Filet d'agneau sur lit de légumes grillés et beurre maison à l'ail des ours, pommes rôties 37.-

Tagliata de boeuf sur lit de rucola, parmesan et balsamico, écrasé de pommes de terre 39.-

Scaloppine de veau au jus et zeste de citron avec nid d'épinards frais et tagliolini 37.-

Entrecôte de boeuf parisienne et queue de homard grillés, garnis d'une émulsion de câpres, thym, aneth, ail, moutarde et citron, servi avec pain aux graines toasté et pommes frites 42.-

Cordon bleu de veau revisité, préparé maison, avec jambon, fromage, pesto rosso tagliolini frais 34.-

Hamburger de Boeuf " grand classique " oignons, cheddar, bacon, pommes frites 25.-