



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 7.7% incluse - Février 2019 - Place de la Palud 19 - 1003 Lausanne - Tél. +41 21 312 27 56 - www.leraisin-lausanne.com

BRUSCHETTE

Bruschetta de tomates à l'huile d'olive extra vierge, ail et origan	5.50
Bruschetta au guacamole et gambas grillés et zeste de citron	6.-
Bruschetta au jambon de Parme 18 mois et mozzarella	6.-
Bruschetta au fromage de chèvre et miel d'Acacia	8.- les 4 18.-

ENTRÉES

Tentacules de Poulpe à la plancha sur lie de gaspacho de tomate peperoncini	23.-
Baccalà (morue) mantecato avec caviar d'aubergines, croûtons et tomates séchées	17.50
Jambon cru de Parme 18 mois et Burrata sur lit de rucola et émulsion de basilic frais accompagné de Focaccia au romarin	entrée 19.- portion 29.-
Carpaccio de boeuf et son huile d'olive extra vierge citronnée, parmesan, rucola, fleur de sel en plat servi avec baguette rustique et pommes frites	entrée 18.50
Carpaccio de Saumon en marinade maison aux myrtilles sur lit de mesclun brioche toastée et beurre parfumé aux herbes	entrée 17.50 plat 27.50
La salade du Marché de saison verte ou mêlée	petite 8.- grande 16.-
Tournedos de chèvre au miel d'Acacia sur pain multicéréales, figues, tomates séchées et pousses de salade	25.-
Filet de thon mi-cuit aux graines de sésame sur variation niçoise	28.-
Panzanella façon Toscane avec burrata fumée, basilic, tomates cerises, olive et aubergines	entrée 16.- plat 24.-
Salade des bois, fricassée de champignons frais au thym et balsamique	23.-

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 26.-	180g 37.-
Tartare de boeuf, câpres en tige et fleur de sel	120g 25.-	180g 36.-
Tartare de thon au basilic et concassé de poivrons tricolores marinés et pain Carasau	120g 25.-	180g 36.-

SANS VIANDE, MAIS AVEC GOÛT

Gratin de mille feuilles d'aubergines, mozzarella, sur lit de sauce tomate et basilic et verrine de feuilles vertes	26.-
Arancino Sicilien farci aux épinards sur coulis de sauce tomate	1 pièce 14.- 2 pièces 19.-

PASTA FRESCA

Spaghetti carbonara Classico au bacon grillé et graines de pistaches	24.-
Paccheri au thon frais, tomates cerises, basilic, pignons à la crème de burrata	28.-
Tagliolini noirs à l'espadon, tomate confite, fenouil sauvage et aubergines	29.-
Fettucine fraîches aux gambas et poulpe, olives noires et concassé de tomates	29.-
Fusilli avec saucisse Luganigha, chicorée et pecorino de sardaigne et pistils de safran	27.-
Fusilli aux légumes frais sautés à l'huile d'olive et dôme de mozzarella sur rucola	26.-
Fettucine aux queues de homard aux tomates pachino et rucola	32.-

RISOTTO

Risotto à la queue de homard et sa bisque, et concassé de pachino	32.-
Risotto au safran et poussière de piment d'espelette et botarga râpée	28.-

POISSONS

Filets de perches meunière au thym, tartare maison, pommes allumettes	39.-
Burger de thon aux oignons rouges, olives et câpres, patate douce	29.-
Tournedos de Thon en croûte de jambon cru sur lit de crème de haricots blancs légumes du marché et manioc croustillant	35.-

VIANDES

Escalope de porc panée (oreille d'éléphant) rucola et tomates cerises, pommes frites	27.-
Médallions de filet de bœuf Parisienne, poivre vert, pommes frites et variation de légumes	29.-
Noisettes de filet d'agneau, beurre moutarde sur lit de ratatouille minute et pommes rôties	39.-
Scaloppine de veau au jus et zeste de citron avec nid d'épinards frais et tagliolini	38.-
Cordon bleu de veau préparé maison, avec jambon, fromage et tagliolini frais	36.-
Hamburger de 100% boeuf, oignons confits, légumes grillés, pommes frites	27.-
Entrecôte de boeuf Angus, sauce chimichurri (épicée), ratatouille minute, pommes frites	44.-