



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

Les Classiques de la Brasserie

Malakoff

Mesclun frais, vinaigrette maison



Entrée Plat
CHF 12.- / CHF 24.-

Cordon bleu au gruyère maison

Filet de poulet, farci au fromage gruyère et jambon de dinde, servi avec frites et sauce tartare maison.



CHF 35.-

Emincé de veau à la zurichoise

Emincé de veau à la crème, champignons, servi avec rösti

CHF 37.-

Fondue moitié-moitié

Mélange de gruyère et de vacherin

Par personne
CHF 26.-

Fondue aux morilles

Fondue traditionnelle enrichie de morilles

Par personne
CHF 32.-



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

Les Entrées

Salade Meli-Melo

Mesclun frais, légumes croquants, vinaigrette maison

CHF 9.-

La soupe du maraîcher

Ce que le maraîcher nous a apporté cette semaine. Servie généreuse, avec ses croûtons maison.



CHF 10.-

Mini-Tomme vaudoise poêlée

Sélectionnée chez notre fromager, juste en face. Mesclun frais, légumes croquants, vinaigrette maison, oignons rouges

CHF 12.-

Cappucino de morilles

Cremé de morilles, mousse au parmesan, crouton de pain.



CHF 19.-

Tartare de bœuf

Préparé minute, câpres, échalotes, cornichons, jaune d'œuf, moutarde, servi avec frites et pain toasté

	Entrée	Plat
	CHF 18.-	CHF 34.-



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

L'Italie à la table

Raviolis aux bolets

Beurre de sauge, crème de parmesan, parfumé à la truffe



Entrée
CHF 18.-

Plat
CHF 32.-

Pappardelle aux chanterelles & morilles

Pappardelle fraîches accompagnées de chanterelles et de morilles, dans une sauce crémeuse.



CHF 31.-

Lasagnes au saumon & épinards

Lasagne garnies de saumon et d'épinards fondants, nappées d'une sauce crémeuse et gratinées au four.



CHF 29.-

Paccheri du Chef

Émincé de bœuf, oignons, ail, piment, sauce tomate fraîche au basilic

CHF 29.-



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

Côte Viande

Filet de bœuf 220g

Sauce aux morilles, légumes de saison frites

CHF 49.-

Entrecôte de bœuf 220g

Beurre café de Paris, légumes de saison et frites

CHF 39.-

La Table du Chef



Entrée inspirée du chef, cœur de filet de boeuf à partager, 3 sauces maison et garniture de saison

Par personne
CHF 59.-

Bavette de bœuf grillée, sauce échalotes vin rouge

Accompagnée garniture de saison.

CHF 39.-

Souris d'agneau confite, jus au romarin

Souris d'agneau mijotée lentement jusqu'à être fondante, parfumée au romarin et servie avec son jus de cuisson, accompagnée garniture de saison.

CHF 39.-



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

Les Saveurs Lac et Mer

Filets de perches meunière

CHF 36.-

Filets de perches dorés au beurre, citron frais et persil, servis avec légumes de saison, frites et sauce tartare maison

Pavé de saumon, sauce citronnée

CHF 38.-

Pavé de saumon grillé à la perfection, accompagnée garniture de saison.

Gambas à l'ail et piment

CHF 39.-

Servies avec frites et légumes de saison



Cour67

BAR • RESTAURANT • BRASSERIE
LAUSANNE

Les Douceurs Maison

Fondant au chocolat fait maison

Accompagné d'une boule de glace vanille

CHF 14.-

Panna cotta aux fruits rouges

CHF 10.-

Crème brûlée

Parfumée à la fève de tonka

CHF 10.-

Tous nos desserts sont préparés maison avec passion par notre chef et son équipe.