

CARTE DES METS

O
FFIGINE

LAUSANNE

NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER

Bol de frites	6.—
Bol de frites de patate douce	8.—
Planchette sélection de fromages	19.—
Planchette sélection de charcuteries	20.—
Planchette « mixte »	23.—
Duo Vegan & toasts Houmous, guacamole	20.—
Planchette de foie gras maison à partager (ou pas)	24.—
Beignets de légumes tempura	20.—
Focaccia grillée, sauce aïoli et sauce pancetta	16.—
Wraps à l'avocat et poulet croustillant	20.—
Mezze Libanais et pain pita Houmous, baba ganoush, falafels de betterave	23.—
Vegi Gyoza, beignets asia aux légumes	20.—
Tartare de bœuf snack & toasts	19.—
Mini-burger de bœuf	20.—
Mini-burger de cochon USA pulled pork	20.—
Mini-burger vegi	20.—

Club sandwich Officine & frites 29.—
Blanc de poulet, bacon, avocat, tomme Vaudoise, laitue
(Possible sans bacon)

Chicken Bucket 23.—
Assortiment de morceaux de poulet frits et sauces

Spare ribs marinés 20.—

Assortiment de crudités 14.—
Tomates cerises, concombre, radis, sauce yaourt

ENTRÉES ET SALADES

Velouté de légumes du moment 10.—
(demandez à notre service)

Mesclun de saison aux petits légumes croquants 10.—

Salade de dent-de-lion aux petits lardons, œuf dur et croûtons 19.—
Vinaigrette de framboise

Asperges vertes et jambon cru du pays 19.—
Sauce hollandaise à l'ail des ours, saladine et toasts

Salade de quinoa primavera entrée: 17.—
Salsa de petits légumes primeurs plat principal: 26.—
(Asperges, fèves, petits pois, laitue croquante)

Tartare de saumon à l'avocat et aux agrumes entrée: 19.—
Frites, petite salade et toasts grillés plat principal: 36.—

Planchette de foie gras maison à partager (ou pas) 24.—

PRINTEMPS À L'ITALIENNE

- Ravioli al Limone** 29.–
Raviolis frais, à la ricotta et aux citrons confits, beurre de sauge et feuilles de prosciutto
- Steak de thon mi-cuit** 39.–
Pâtes noires aux calamaretti
- Focaccia all'arabbiata** 26.–
Pancetta grillée, roquette au parmesan
- Osso bucco de boeuf, salsa de légumes primeurs** 38.–
Salsa de légumes primeurs, gremolata et feuilles de prosciutto

PLATS DE SAISON

- Ballotine de poulet jaune farcie aux morilles** 39.–
Purée de fèves et pommes nouvelles
- Belle côte de porc du pays sur os (XXL)** 42.–
Pomme rôtie (fruit) et sauce au cidre du Valais
- Filet de St Pierre et asperges vertes rôties** 36.–
Petits légumes primeurs, sauce hollandaise à l'ail des ours

NOS CLASSIQUES

Club sandwich Officine & frites 29.—

Blanc de poulet, bacon, avocat, tomme Vaudoise, laitue
(Possible sans bacon)

Poulet croustillant sauce BBQ 36.—

Baby sucrine croquante, sauce yaourt et frites

Tartare de bœuf Officine petite salade & toasts grillés entrée: 19.—

frites, petite salade & toasts grillés plat principal: 36.—

Filet de bœuf « à la plancha » 54.—

Légumes frais du moment et purée onctueuse

Choix de sauces : Chimichurri, cajun, vin rouge ou sauce au cidre

Entrecôte double de bœuf Simmenthal Suisse (600g pour 2) 48.—/Pers.

Légumes de saison et purée de pommes de terre

Choix de sauces : Chimichurri, cajun, vin rouge ou sauce au cidre

NOS BURGERS

(SALADE GOESLAW + LAITUE + FRITES BLONDES)

Burger beef & bacon 26.—

(Possible sans bacon)

double: 31.—

Cheeseburger beef & bacon 27.—

(Possible sans bacon)

double: 32.—

Burger crispy chicken 28.—

Burger USA pulled-pork 28.—

Effiloché de cochon, sauce BBQ & Coke

Burger Vegi 28.—

Quinoa steak

Changements de garnitures

En place des légumes > un bol de salade gratuit

En place de purée de pommes de terre > frites blondes +2.—

En place de la purée de pommes de terre, frites blondes > frites patate douce +2.—

PETITE TOUCHE SUCRÉE

Assortiment de Macarons à partager (ou pas) 6 pièces	12.–
Crème brûlée à la vanille	11.–
Gâteau crémeux aux 3 chocolats Glace chocolat	11.–
Cheesecake vanillé Glace yaourt et coulis de fruits rouges	11.–
Coupe glacée poire Belle-Hélène Glace vanille et coulis de chocolat chaud	11.–
«Je veux tout goûter» Mini crème brûlée, gâteau 3 chocolats, cheesecake, mini Belle-Hélène, 2 macarons	14.–
Glaces & sorbets (vanille, chocolat, citron, abricot, fraise, yaourt)	(unité) 3.50

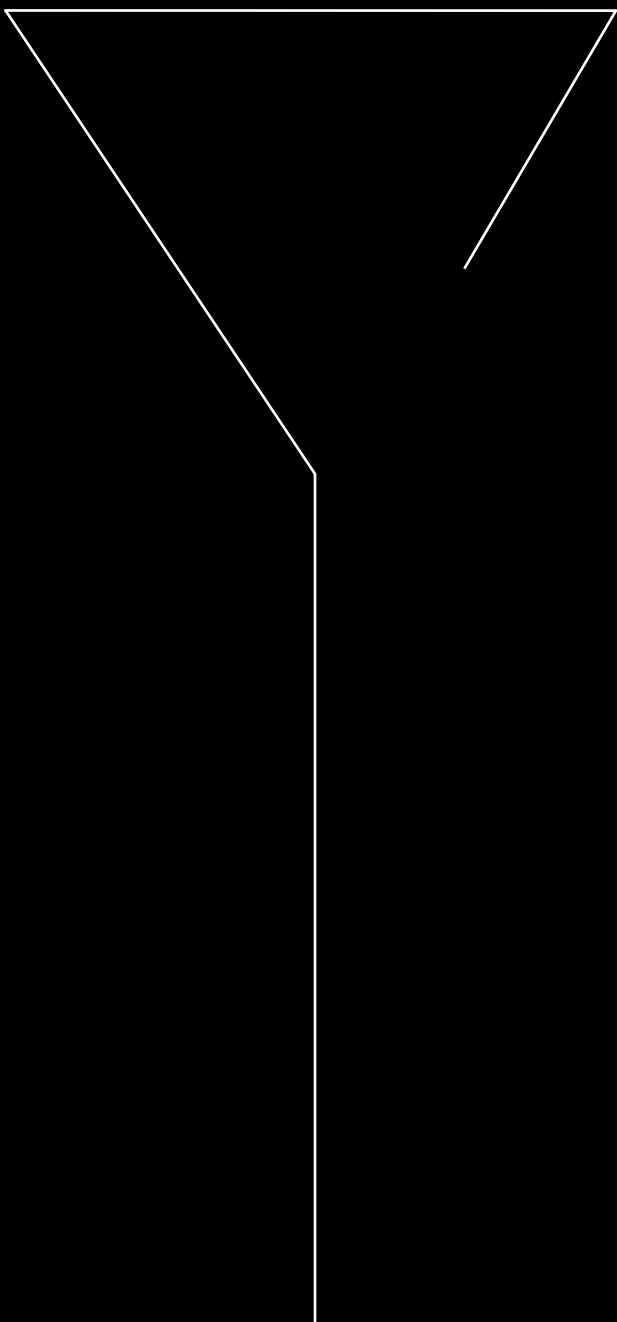
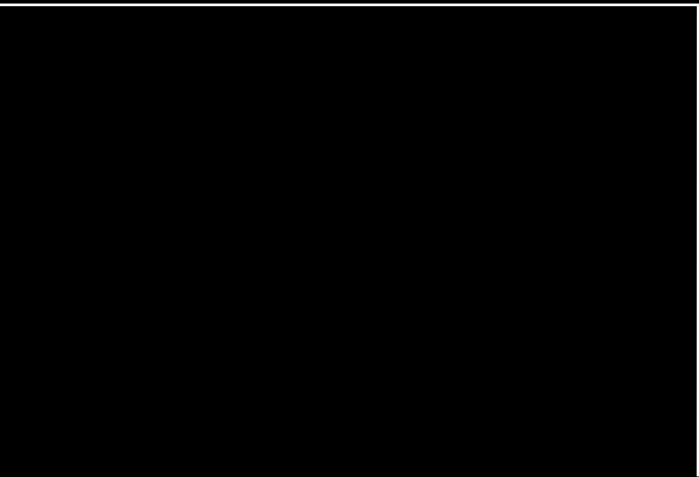
Allergènes

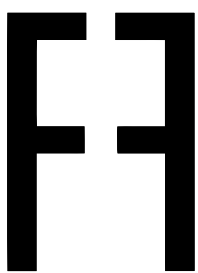
Notre personnel est à votre disposition pour toutes informations sur la présence d'allergènes dans nos produits

Provenances de nos viandes & poissons

Bœuf: Suisse / France	Poulet/Canard : Suisse / France
Porc : Suisse	Foie gras : France
Saumon : Norvège	Loup de mer: Grèce
Saint-Pierre: Vietnam	Thon: Philippines
Calamars: Vietnam	

Prix en CHF, TVA incluse





LAUSANNE