

CARTE DES METS

O F I G I N E

LAUSANNE

ENTRÉES

- Burrata estivale** 26.—
Burrata italienne artisanale, betterave fumée, artichauts, amandes, roquette
- Ceviche de rascasse** 34.—
Fruits rouges et herbes
- Carpaccio Manzo** 35.—
Asperges blanches, scarole bouclée, noisettes et sauce truffe noire d'été

PLATS DE SAISON

- Ravioli ricotta et épinards** 36.—
Beurre, sauge, asperges et citron confit
- Suprême de poulet jaune, abricots et petits pois** 37.—
Légumes de saison sautés
- Tagliata de bœuf** 42.—
Pommes de terre grenaille, champignons, roquette et parmesan
- Tataki de thon rouge** 38.—
Carottes, gingembre et fenouil confit
- Côte de bœuf pour deux** prix pour deux pers. : 150.—
Rassie sur os / 1kg
Légumes de saison sautés, pommes de terre grenaille, petite salade

SALADES

- Salade mêlée** 12.—
Salade, tomates cerises, carottes, concombres, sauce balsamique
- Salade César** 27.—
Salade, poitrine de poulet cuite à basse température, œufs durs, parmigiano, croûtons, sauce césar
- Salade César de poisson** 27.—
Salade, thon rouge mariné, tomates cerises, croûtons, sauce yoghurt acidulé

SANDWICH / BURGER Servi avec frites

- Club sandwich Officine & frites** 30.—
Blanc de poulet, bacon, œufs durs, salade, tomate, guacamole, mayo
(Possible sans bacon)
- Pita saumon** 30.—
Saumon fumé, salade, tomates, tzatziki
- Burger beef & bacon** 29.—
Boeuf, tomates, salade, gruyère, bacon, mayo, ketchup
(Possible sans bacon)
- Burger Vegi** 30.—
Plant-based vegetarian burger, pesto, roquette, tomates confites, aïoli
- Burger du chef**
(Demandez au personnel pour la recette du moment et le prix)

DESSERTS

- Tiramisù à la minute** 10.—
- Panna cotta, pistache et fruits rouge** 10.—
- Salade de fruits d'été, thé vert et réglisse** 10.—
- Glaces & sorbets artisanaux** (unité) 4.00

APÉRITIFS GOURMANDS

Bol de frites	7.–
Bol de frites de patate douce	9.–
Planchette « mixte »	27.–
Bruschetta Stracciatella, tomates cerises marinées, pesto, olives	23.–
Crudités - avec tzatziki et sauce balsamic	16.–
Falafel de betterave	20.–
Polenta croquante	20.–
Tartare de bœuf Mousse de ricotta, câpres, olives, tomate confit	25.–
Tartare de thon rouge Guacamole, citron confit, sorbet au basilic	27.–
Mini pita au saumon fumé Saumon fumé, salade, tzatziki	26.–
Mini-burger de bœuf	25.–
Brochette de poulet marinés - sauce BBQ	28.–
Brochettes de gambas et ananas marinés - pesto de roquette Sauce aigre-doux épicée	28.–

Provenances de nos viandes & poissons

Bœuf: Suisse / France

Porc: Suisse

Saumon: Norvège

Thon: zone FAO 51-57-71

Rascasse: Islande

Volaille: Suisse / France / Slovénie

Charcuteries: Suisse / Italie

Fromage: Suisse / Italie

Crevettes: Vietnam

Prix en CHF, TVA incluse



LAUSANNE