LES TAPAS (DÈS 18H)

TOMME VILLAGEOISE PANÉE avec toasts	8
ASSORTIMENT DE PINXOS (4 PIÈCES) comme au pays basque!	16
POULET CARAMEL CROUSTILLANT (8 PIÈCES)	16
BOULETTES CORUSTILLANTES DE POISSON garam masala	14
POULPE DE GALICE SNACKÉ huile d'olive / paprika fumé	18
ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER	18

LES ENTRÉES

chou rouge / pickles de légumes

SOUPE DU MOMENT 🥒	7
BOL DE SALADE ET CRUDITÉS $$	7
TATAKI DE SAUMON D'ÉCOSSE quinoa / condiment et légumes croquants	21/34
SALADE DE RAMPON figues / chèvre frais / miel / crudités / vinaigrette maison	18 / 28
POÊLÉE DE BOLETS jambon cru italien / croûtons / oeuf poché / jus de viande réduit	29
PÂTÉ EN CROÛTE DE CHASSE DE LA BOUCHERIE DU PALAIS	21

LES PERLES DE LA CAVE	Ţ/
« LES GRANDS TERROIRS » 2023 boris keller / aoc neuchâtel / cuvée spéciale , auvernier / pinot noir d'exception / amplitude	
RIBEX SAUVIGNON BLANC 2023 louis bovard / arômes intenses / vivacité / fruit vif en bouche	9 / 63
GRAIN ARVINE DE FULLY 2017 marie-thérèse chappaz / petite arvine / légèrement douce / complexe / intense / rare	96
RÉSERVE DES HERAULTS 2019 les frères dubois / aoc lavaux / puidoux / magnum / pinot noir / élégant / couleur rubis	140cl 129

LES PLATS

SUPRÊME DE PINTADE CUISSON LENTE agnolotti à la courge / champignons de saison / jus réduit	32
MAGRET DE CANARD RÔTI purée de céleri gillé / carottes glacées / jus de viande réduit au porto	34
RAVIOLI DE CHEVREUIL ARTISANAUX champignons du moment / crème réduite à l'estragon / parmesan /poivre du moulin	31
LE CHEESEBURGER DU SAINT PIERRE frites fraîches / bacon / steak haché 160g / oignons confits	28
DOS DE MAIGRE D'ÉLEVAGE CORSE chou vert et fenouil étuvé au cumin / beurre blanc au chasselas	31
COURGES RÔTIES AUX AROMATES orge perlé / pistaches	27
LES DESSERTS	
MERINGUES / sorbet cassis / chantilly mascarpone / crème de marrons	12
PANNA COTTA AU LAIT DE COCO poudre de vanille / coulis de mangue	11
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA	10

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA chantilly mascarpone (avec boule de glace +3) **CAFÉ GOURMAND** 13 assortiment de mini-desserts maison

5

GLACES DE L'ARTISAN GLACIER chocolat / vanille / fraise / noix de pécan / caramel beurre salé / stracciatella / passion /pistache / meringue-double crème / dulce de leche / virgin mojito / yuzu / cassis

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS 17-18H

Chasselas pétillant, bière & thé froid à mini prix!

allergies ? demandez à notre staff!

provenances:

boeuf, poulet, veau suisse le pain vient de notre boulanger lausannois, les viennoiseries de l'union européenne

sorties entre potes / soupers de boîte menu & cocktails de 10 à 80 personnes groupes@lesaintpierre.ch





lesaintpierre.ch instagram:@lesaintpierre.lausanne

