

LES ENTRÉES

SOUPE OU SALADE

7

LES INCONTOURNABLES DU SAINT PIERRE

POULET CROUSTILLANT AU CARAMEL

julienne de carottes à l'huile de sésame / riz basmati / citron vert / piments rouges et graines de sésame torréfiées

26

LE CHEESEBURGER

bacon / oignons confits / steak haché 160 g / sauce maison / frites

27

CHOUX-FLEURS FRITS AU GARAM MASALA



yaourt végétal / grenade / oignons cébette / curry de pois chiches / pain libanais crostissant / sumac

26

CURRY DE LÉGUMES DE SAISON À L'INDIENNE



tofu bio suisse / lait de coco / citronnelle / riz basmati

25

LES PLATS

ÉCHINE DE PORC CONFITE ET CARAMÉLISÉE

purée de pommes de terre / carottes glacées / sauce moutarde à l'ancienne

28

BRANDADE DE POISSON DU JOUR

huile d'ail / piment d'espelette / chapelure parmesan / brocoli / zestes de citron

27

CÉLERI RAVE RÔTI AUX AROMATES



tomme vaudoise coulante / huile d'olive et crème de balsamique / endives et salade tardive

26

DOS DE CABILLAUD CUIT LENTEMENT

sauce hollandaise / riz noir / poireaux étuvés au beurre et noix de muscade

30

LES DESSERTS

POIRES AU SIROP

glace vanille / sauce chocolat / chantilly / amandes effilées

12

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA

chantilly mascarpone (avec boule de glace +3)

10

CAFÉ GOURMAND

assortiment de mini-desserts maison

13

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

5

LA PÉPITE DE LA CAVE

CÉCILIA B. 2022 / domaine paschoud / lutry / aoc lavaux
diolinoir / arômes boisés / fruits noirs / fruité / corsé / floral

1dl 10

végétarien vegan
allergies ? demandez à notre staff !
provenances :
cabillaud atlantique nord
boeuf, poulet, veau, porc suisse
le pain vient de notre boulanger lausannois,
les viennoiseries de l'union européenne


**LE
SAINT
PIERRE**
RESTAURANT