LES ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE 12
câpres / pistache / persil / yuzu

ACCRAS DE HADDOCK 15
sauce yaourt aux herbes et piment

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 18
huile infusée au laurier / pickles

SOUPE OU SALADE ET CRUDITÉS 8

EN CE MOMENT

LA PROPOSITION DU CHEF
selon l'humeur de la cuisine / selon l'humeur de la saison / demandez le programme !

TARTARE DE LÉGUMES 29
beurre fumé / frites fraîches / salade

LE GRILLED CHEESE 19
salade verte / gomasio / kimchi / tomme de Lavaux

RAVIOLE OUVERTE VÉGÉTALE 26
pack choï / céleri braisé / radis blue meat/ bouillon végétal / sauce aigre-douce

TEMPURA DE PERCHES LOË 34
sauce meunière / pickles / sucrine / pommes de terre

TENTACULE DE POULPE 35
carottes jaunes / céleri braisé / ail confit aux herbes

LA SALADE COMPOSÉE DU MOMENT
demandez à notre staff !

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

LE SAINT PIERRE
RESTAURANT

LES INCONTOURNABLES

LE CHEESEBURGER 28
bacon / oignons confits / steak haché 160g / sauce maison / frites fraîches

TARTARE DE BOEUF 33
toasts / beurre fumé / frites fraîches / salade

1/2 POULET SUISSE RÔTI 25
frites fraîches / sauce mayonnaise aux piments / salade

LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND 13

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS 9

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR 9
huile d'olive / fleur de sel

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 14
meringues / sorbet cassis / crème mascarpone

GLACES DE L'ARTISAN GLACIER 5
chocolat / vanille / fraise / caramel beurre salé / meringue-double crème / yuzu / cassis / sésame

LES PÉPITES DE LA CAVE

PINOT NOIR 2024 9 / 63
domaine la colombe / féchy / aoc la côte
parfait équilibre/ cépage ancien

DE FACTO PÉTILLANT NATURE 8 / 56
laura paccot / domaine la colombe / féchy
chasselas / léger / appétant