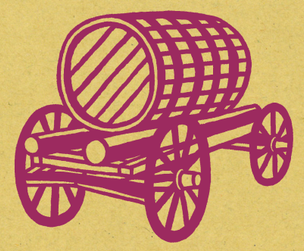
12h–14h & 18h15–22h30
Horaires d'ouverture de la cuisine

LE MIDI

Brasserie de quartier — Depuis 1909

À LA BOSSETTE

Pl. du Nord 4
1005 Lausanne
info@bo7.ch
021 320 15 85



POUR COMMENCER

Salade verte Exclu de The Fork 8.–

Foies de volaille façon bistrot . . . 18.–
Salade mêlée, foies de volaille grillés en persillade, lardons, œuf dur, tomates, oignons et croûtons dorés à l'ail, vinaigrette à la moutarde

Poireau vinaigrette 11.–
Poireau fondant, vinaigrette traditionnelle

Os à mœlle [1] 18.–
Gros sel, tranches de pain grillé

LES CLASSIQUES

Tartare de bœuf au cognac 36.–
200 g. Assaisonné d'une pointe de cognac, accompagné de toasts croustillants et de pommes frites maison

Le paillasson du Tsar [1,2] 28.–
Galette de pommes de terre maison, œuf poché, rondelles d'oignon, jeunes pousses d'épinard, saumon fumé et crème à la ciboulette

Burger Bo7 [1] 19.50
Boeuf, oignons, tomate, salade, cornichon, moutarde et pommes frites maison

Entrecôte parisienne 36.–
200 g. Pommes frites maison et légumes, beurre Café de Paris maison

Certains desserts demandent jusqu'à 12 minutes de préparation ; commandez-les dès votre commande principale.

Tous les prix en CHF. Provenance de nos viandes, poissons et autres produits : Boeuf, poulet : Suisse – Porc : Suisse/UE Saumon : Norvège/Écosse – Poissons sauvages : FAO 27 selon arrivage – Fondue moitié-moitié : Laiterie Moderne, Bulle Pain : Suisse
Sur demande, notre équipe vous renseignera volontiers au sujet des allergènes présents dans nos plats.
1 gluten – 2 lactose – 3 fruits à coques – 4 œufs

NOS FORMULES

Menu du Jour

27.–

Salade verte & un plat de la semaine

La Parisienne

23.–

Entrecôte de bœuf
160 g. Pommes frites maison et légumes. Beurre Café de Paris maison 3.–
Exclu de The Fork

LE MIDI ET LE SAMEDI SOIR

La Fondue

20.–

Gruyère & Vacherin
200 g. Boisson non comprise.
Exclu de The Fork

NOTRE CÔTÉ SUISSE

Croûte au fromage [1] 23.–
Pain de campagne mouillé au vin blanc, garni de fromage et gratiné au four. Jambon ou champignons

Röstis au fromage 23.–
Rösti de pommes de terre maison, doré à la poêle et gratiné au fromage. Jambon ou champignons

Fondue moitié-moitié 23.–/33.–
200/300 g. Gruyère et vacherin

Raclette Exclu de The Fork 16.–
Pommes de terre grenailles, cornichons, oignons

PETITES FAIMS

Planchette régionale Exclu de The Fork 28.–
Sélection de fromages affinés et de charcuteries régionales, condiments et pickles

Pommes frites maison Exclu de The Fork 7.–/9.–
Portion classique / grande portion

Pour les enfants [1] Exclu de The Fork 11.–
Deux nuggets de poulet et pommes frites maison

DESSERTS

PRÉPARÉS SELON LA RECETTE DU CHEF

Tartelette citron meringuée [1,2,3,4] . 11.–
Crème citron acidulée et meringue légère

La folie chocolat [1,4] 12.–
Mousse au chocolat onctueuse et aérienne, sublimée par des éclats de pralin et la douceur d'un chocolat lacté

Fondant au chocolat [1,3,4] 12.–
Cœur fondant et saveurs intenses de cacao.

Meringues & crème de Gruyère . . 9.–
Meringues croquantes et crème double de Gruyère

NOS BOISSONS

VINS DU MOIS

Rouge 6.50

Blanc 6.50

Rosé 6.50
1 dl. Demandez-nous les vins servis aujourd'hui

BIÈRES

Sparta Pils pression 3.–/4.90/7.50
1/3/5 dl.

Blanche du moment 6.–
3 dl.

IPA du moment 7.–
3 dl.

EAUX MINÉRALES

Henniez plate 5.50
50 cl.

Henniez gazeuse 5.50
50 cl.

San Pellegrino 10.–
1 l.

SOFTS

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero 5.50
33 cl.

Fizzy du Tessin 5.50
Mandarine ou citron

WWW.BO7.CH

Laissez-nous un commentaire !
Google & Instagram