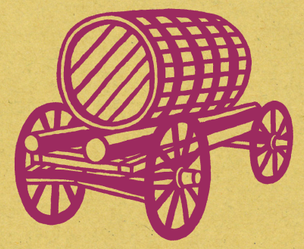
12h–14h & 18h15–22h30
Horaires d'ouverture de la cuisine

À LA BOSSETTE

Brasserie de quartier — Depuis 1909

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



POUR COMMENCER

Salade verte Exclu de The Fork 8.–

Poireau vinaigrette 11.–
Poireau fondant, vinaigrette traditionnelle

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

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

Soupe à l'oignon gratinée 16.–
Oignons doucement caramélisés, gratinée au four

Escargots du Mont-d'Or 19.–
Persillade à l'ail et aux fines herbes

LA CHASSE

Filet de chevreuil 36.–
Filet de chevreuil rôti, sauce Grand Veneur au fond de gibier, pommes grenailles rissolées à l'ail et au persil, poire pochée au vin rouge

LA CHASSE BREDOUILLE

Velouté du moment Végan 23.–
Du Dubarry au Crécy, en passant par la courge... Une invitation à savourer l'automne, au gré des envies et de l'inspiration du chef

Croûte forestière Végétarien 33.–
Pain de campagne toasté, poêlée de champignons des bois et morilles en persillade, crème forestière

BURGERS
AVEC OU SANS PAIN

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

Smoked Pulled Beef Burger [1] 29.–
Effiloché de bœuf, cuisson lente 4h, sauce brune maison, bun artisanal, salade, tomate et pommes frites maison

POISSONS

Fish & Chips [1,2] 28.–
Poisson blanc en tempura, frit minute, sauce tartare traditionnelle et pommes frites maison

Fish Burger [1] 26.–
Filet de poisson croustillant, sauce tartare, salade, tomates, oignons et 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

Plat traditionnel de la Bossette né en 1995. Selon la légende, après un très gros service, les frigos étaient presque vides. Juste avant la fermeture de la cuisine, deux clients voulaient encore manger. Le chef a improvisé avec ce qu'il lui restait : le paillasson du Tsar était né.

VIANDES

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

Joue de bœuf braisée 33.–
Cuite lentement pendant 6h, sauce brune, pommes grenailles aux fines herbes et légumes de saison glacés

Ribs de porc caramélisés 34.–
400 g. Miel et paprika fumé, 12h de cuisson basse température, pommes frites maison

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

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

SAMEDI SOIR

La Fondue

20.–

Gruyère & Vacherin
200 g. Boisson non comprise.

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

Brioche façon pain perdu [1,3,4] 11.–
Brioche dorée et mœlleuse, crème de marrons, feuilletine croustillante, éclats de spéculoos et sorbet poire

Illusion glacée à la poire 11.–
Création glacée artisanale réalisée avec une maison lausannoise

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

Café gourmand Exclu de The Fork 12.–
Café accompagné de trois mini-desserts selon l'inspiration du chef

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 : Bœuf, poulet : Suisse – Porc : Suisse/UE
Chevreuil : 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

WWW.BO7.CH

Laissez-nous un commentaire !
Google & Instagram