

LIDO DU LÉMAN

— RESTAURANT • TAPAS • BAR



Entrées

Starters

Burrata

Burrata | Pesto à l'ail des ours | Asperges | Taralli | Chips de lard
Burrata cheese | Wild garlic pesto | Asparagus | Crumbled taralli | Lard chips

15 CHF



Ceviche de truite

Ceviche de truite | Leche de tigre au lait de coco | Avocat | Maïs grillé | Coriandre
Trout ceviche | Coconut leche de tigre | Avocado | Grilled corn | Coriander

15 CHF



Salade Stella

Rucola | Chèvre frais de la ferme des Jordils | Fraises confites au balsamique de Modène |
crumble de sésames au miel

*Arugula | Goat cheese from Ferme des Jordils | Balsamic-glazed strawberries |
honey sesame crumble*

13 CHF



Salade verte

Vinaigrette maison
Green Salad | With homemade vinaigrette

6 CHF

Pâtes fraîches

Fresh Pasta

Gnocchi primavera

Pesto à l'ail des ours | Asperges | Sabayon citron - parmesan | Taralli émiettés
Wild garlic pesto | Asparagus | Lemon-Parmesan sabayon | Crumbled taralli

26 CHF

Lasagna alla norcina

Crème de truffe d'été | Saucisse à rôtir artisanale de Morges | Parmesan | Mozzarella
Summer truffle cream | Artisan sausages from Morges | Parmesan | Mozzarella

29 CHF

Tagliatelle aux morilles

Morilles | Crème | Pinot noir | Chapelure à l'ail et au romarin
Morel mushrooms | Cream | Pinot Noir | Rosemary breadcrumbs

29 CHF

Poissons

Fish

Filet de Sandre

Sauce iodée secrète | Mousseline d'artichauts à la menthe | Frites
Secret house sauce | Artichoke mousse with mint | Fries

34 CHF

Carpaccio de truite

Truite marinée aux graines de fenouil et au vin doux | Stracciatella au raifort | Julienne de pommes | Focaccia maison
Sweet wine-marinated trout with fennel seeds | Horseradish stracciatella | Apple julienne | Homemade focaccia

32 CHF

Frittura di calamari

Calamars frits à l'Italienne | Citron | Persil
Italian-style fried calamari | Lemon | Parsley

22 CHF

Burgers

New Delhi

Poulet pané | Tandoori | Cheddar | Avocat | Oignons croustillants | Sauce curry-mango |
Salade | Frites

*Breaded chicken | Tandoori | Cheddar | Avocado | Crispy onions | Curry-mango sauce |
Salad | Fries*

23 CHF

VD Style

Boeuf black Angus 180g | Tomme Vaudoise | Sauce à la truffe d'été | Lard fumé | Rucola |
Frites

*Black Angus beef 180g | Vaudoise Tomme (soft cheese) | Summer truffle sauce |
Smoked bacon | Rocket | Fries*

25 CHF



New York

Boeuf black Angus 180g | Sauce USA | Cheddar | Oignons Frits | Cornichons | Salade |
Frites

Black Angus beef 180g | USA Sauce | Cheddar | Fried Onions | Pickles | Salad | Fries

22 CHF

Burger XXL (2 x 180g): + 7. CHF

Sur demande, tous nos burgers peuvent être réalisés avec une galette VEGAN 
ou un pain SANS GLUTEN 

on request, all our burgers can be made with a VEGAN patty or GLUTEN-FREE bread

Viandes

Meats

Tagliata de Boeuf

Tagliata de boeuf 200g | sauce pistaches | Salade de rucola au balsamique | Copeaux de parmesan | Tomates cerises | Frites

200g Beef Tagliata | Balsamic Cream | Pistachios sauce | Rocket | Parmesan Shavings | Cherry Tomatoes | Fries

34 CHF

Manzo Tonnato

Boeuf tranché 200g | Sauce au thon | Artichauts frits | Câpres | Salade | Focaccia maison

Roast beef (200g) | Tuna sauce | Fried artichokes | Capers | Salad | Homemade focaccia

32 CHF

Salade César

Poulet croustillant | Taralli | Oeufs dur | Parmesan | Sauce césar maison

Crispy chicken | Taralli croutons | Hard-boiled eggs | Parmesan | Homemade Caesar sauce

25 CHF

Paré de Boeuf sur Ardoise

Black Angus Suisse – pièce tendre affinée par notre boucher
Servi avec frites, 3 sauces et salade.

Swiss aged Black Angus – tender cut matured by our butcher | Served with fries, 3 sauces, and salad

Supplément sauce morilles : + 7 CHF

200 g= **36 CHF**

300 g= **46 CHF**

400 g= **54 CHF**

Menu Bambino

PLAT + DESSERT = **15 CHF**

Cheeseburger

Frites | Salade

Fries | Salad

Cotoletta

Escalope de poulet panée | Salade | Frites

Breaded chicken escalope | Salad | Fries

Filet de perches

Beignets de filets de perches | Sauce tartare | Frites | Salade

Perch fillet fritters | Tartar sauce | Fries | Salad

Pasta pomodoro

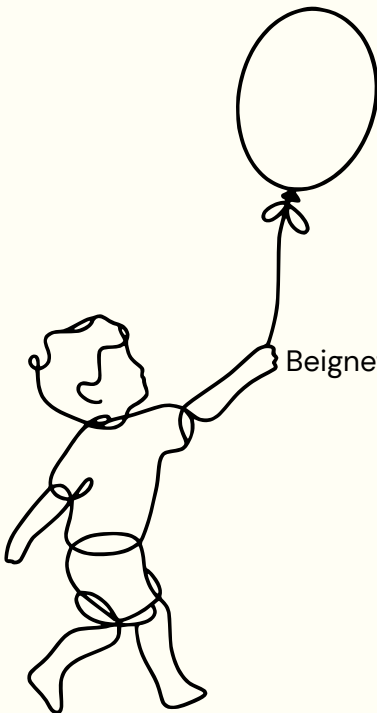
Pâtes fraîche | Sauce tomate | Parmesan

Fresh pasta | Tomato sauce | Parmesan

Dessert maison

Une Boule de glace : *One Scoop of ice cream:*

- | | |
|------------|---------------|
| • Vanille | • Sweet cream |
| • Fraise | • Strawberry |
| • Chocolat | • Chocolate |



ALLERGENES

Chère clientes, cher client,
sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients
présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des
intolérances.

Provenances

Viandes = Suisse
Poissons / Fruit de mer = (selon arrivage, voir ardoise)