



ARCADIA

Shaping The Art Of Dining











Place de la Gare 17 1003 Lausanne

+41213184410









info@arcadiarestaurant.ch

www.arcadiarestaurant.ch




Entrees / Starters

Salade du marché Mixed salad 	7,00
Œuf poché sur blettes colorées, chou-fleur à la crème et ses fleurettes, pistaches grillées et petits croûtons Poached egg on coloured chards, creamy cauliflower and its florets, toasted pistachios and bread croutons   	17,00
Cubes de thon rouge méditerranéen en croûte de graines de tournesol, soupe à l'oignon de Tropea au miel de châtaigner Mediterranean red tuna cubes in sunflower seed crust, Tropea onion soup with chestnut honey  	19,00
Brochette de poulpe grillé, crème de haricots cannellini, haricots verts sautés et sarrasin grillé Grilled octopus skewer, cannellini bean cream, sautéed green beans and grilled buckwheat  	19,00
Caille désossée farcie aux champignons séchés, crème de céleri-rave aux clous de girofle, chou violet aigre-doux Boneless quail stuffed with dried mushrooms, celery root cream with cloves and sweet and sour purple cabbage 	22,00
Demi-Tartare de bœuf (110 gr), pesto de tomates séchées, paté d'olives Taggiasca et sa garniture Beef half tartare (110 gr), dried tomato pesto, Taggiasca olive paté and its garnish   	20,00






Plats / Dishes

Tortelli de feuilles de navet, sauce de burrata des Pouilles, flocons d'ail dorés et crème de pignons grillés Tortelli of turnip greens, Puglia burrata sauce, golden garlic flakes and grilled pine nuts cream   	23,00
Tagliolini à l'encre de seiche, pancetta de thon et tomates fraîches Squid ink tagliolini, tuna pancetta and fresh tomatoes   	25,00
Risotto carnaroli à la crème d'écrevisses du Lac Léman, crème de courge avec ses graines grillées, arôme de truffe noire Carnaroli rice whipped with crayfish cream, pumpkin cream with its roasted seeds, black truffle aroma 	35,00
Cappelli di prete à la mozzarella de Buffalo, crème de tomates datterino et aubergines frites Cappelli di prete stuffed with mozzarella di Buffalo, datterino tomato cream and fried eggplants  	24,00
Tortino de pommes de terre au cœur de fromage fondant sur crème de courgettes, éclats d'amandes grillées Potato cake with melting cheese heart on zucchini cream, toasted almond flakes  	22,00

Viandes & Poissons / Meat & Fish

Filet de bar lardé, sa réduction légèrement épicée, choux de bruxelles à la vapeur et topinambour à la plancha Sea bass fillet with bacon, with its lightly spiced sauce, steamed brussels sprouts, and grilled Jerusalem artichokes  	40,00
Calamars farcis aux moules, laitue et pain artisanal au citron, crème de fèves séchées, ficelles de pommes de terre et salicorne sautée Squid stuffed with mussels, lettuce and homemade lemon bread, cream of dried beans, potato strings and sautéed glasswort   	38,00

Viandes & Poissons / Meat & Fish

Tartare de bœuf, pesto de tomates séchées, paté d'olives Taggiasca et sa garniture Beef tartare, dried tomato pesto, Taggiasca olive paté and its garnish   	35,00
Joue de veau cuite à basse température, crème de carotte et chou farci aux champignons, son jus réduit au vin rouge Veal cheek cooked at low temperature, carrot cream and mushroom-stuffed savoy cabbage, and its juice reduced with red wine	39,00
Jarret de porc confit en chemise de pain, fenouil laqué au miel, pomme cuite et raisins en saumure de romarin Pork shank confit in bread jacket, honey glazed fennel, cooked apple and grapes in rosemary brine 	35,00
Tagliata de bœuf, caponata sicilienne Beef tagliata, Sicilian caponata 	42,00

Alternatives disponibles Available alternatives



végétarien
Vegetarian



végétalien
Vegan



Sans gluten
Gluten free

Aliments allergènes - Food allergens



Poisson
Fish



Gluten
Gluten



Lupin
Lupin



Sesame
Sesame



Noix
Tree Nuts



Lait
Milk



Anhydride sulfureux
Sulphur Dioxide



œufs
Eggs



Mollusques
Molluscs



Celeri
Celery



Arachides
Peanuts



Moutarde
Mustard



Crustacés
Crustaceans



Soja
Soya Beans

Intolérances & Allergies - Intolerance & Allergies

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte.

Dear customer, if you are prone to allergies or intolerances, our team will gladly inform you about the ingredients used in our dishes at your request. Your host.

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (Prix : 12 – 15 CHF).

All our dishes are available in children's portions (price: 12 – 15 CHF)

Tous les prix indiqués sont en CHF. All listed prices are in CHF.
TVA incluse. All prices include VAT.

Desserts

Dôme de chocolat noir fourré à la pistache et compote froide de fruit de bois

Dark chocolate dome stuffed with pistachio and cold forest fruit compote



14,00

Palette des sorbets faits maison

Home-made sorbets



12,00

Moelleux au chocolat, glace au miel, et poudre de noisette

Chocolate lava cake, honey ice cream and hazelnut powder



14,00

Notre tiramisu à la crème de mascarpone et marrons, Marron glacé

Our tiramisu with mascarpone and chestnut cream, glazed chestnut



12,00

Strudel aux coings et pruneaux secs sur sauce au cacao amer et sorbet aux noix

Quince and dried prune strudel with bitter cocoa sauce and nut sorbet



14,00

Sélection de cinq fromages avec chutneys faits maison, miel et fruits secs

Selection of five cheeses with home-made chutneys, honey and dried fruits



12,00

Sélection de sept fromages avec chutneys faits maison, miel et fruits secs

Selection of seven cheeses with home-made chutneys, honey and dried fruits



17,00

Alternatives disponibles Available alternatives



végétarien
Vegetarian



végétalien
Vegan



Sans gluten
Gluten free

Aliments allergènes - Food allergens



Poisson
Fish



Gluten
Gluten



Lupin
Lupin



Sesame
Sesame



Noix
Tree Nuts



Lait
Milk



Anhydride sulfureux
Sulphur Dioxide



œufs
Eggs



Mollusques
Molluscs



Celeri
Celery



Arachides
Peanuts



Moutarde
Mustard



Crustacés
Crustaceans



Soja
Soya Beans

Intolérances & Allergies - Intolerance & Allergies

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte.

Dear customer, if you are prone to allergies or intolerances, our team will gladly inform you about the ingredients used in our dishes at your request. Your host.

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (Prix : 12 – 15 CHF).
All our dishes are available in children's portions (price: 12 – 15 CHF)

Tous les prix indiqués sont en CHF. All listed prices are in CHF.
TVA incluse. All prices include VAT.