





# ARCADIA



Shaping The Art Of Dining




Place de la Gare 17 1003 Lausanne  
+41213184410  
info@arcadiarestaurant.ch  
www.arcadiarestaurant.ch

## Entrées / Starters



**Salade verte / Salade mêlée de saison** 7,00 /10,00  
**Sauces à choix: balsamique/citronnée/nature**  
Mixed Green salad / Seasonal mixed salad. Sauce choice: balsamic/lemon/natural

**Thon cru mariné sur crème de bufala, panaché aux trois coulis** 23,00  
Marinated raw tuna on bufala cream with three coulis  





**Sauté de champignons d'automne aux herbes aromatiques** 21,00  
Autumn mushroom sauté with aromatic herbs  

**Filet de bœuf mi-cuit avec chutney de radicchio, bottarga d'œuf et amandes** 22,00  
Half-cooked beef fillet with radicchio, egg and almonds   




## Plats de Pâtes / Pasta Dishes

**Paccheri maison aux trois tomates au four avec des copeaux de parmesan (30 mois)** 24,00  
Homemade paccheri pasta with three baked tomatoes and old parmesan cheese shavings (30 months)  




**Agnolotti maison au coquelet et foie gras, truffe noire d'automne et romarin** 35,00  
Agnolotti pasta with cockerel and fois gras, autumn black truffle and rosemary  

**Tagliolino maison au jaune d'œuf, bar, citron rôti et coulis d'anchois** 32,00  
Yolk-only tagliolino, sea bass, roasted lemon and anchovy drippings    

## Plats principaux / Main Dishes

**Pâte Brisée farcie aux morilles, crème de courge et légumes à la vapeur** 28,00  
Pâte Brisée stuffed with morel mushrooms, creamed pumpkin and steamed legumes   

**Filet de veau blanc cuit à basse température, écrasé de pommes de terre vitelotte à l'huile d'olive, chicorée sautée et sauce passito** 42,00  
White veal tenderloin cooked at low temperature, purple potatoes in oil, sautéed chicory and passito wine sauce

**Noix de Saint-Jacques braisées, carrés de polenta et brocoli, mousse de céleri-rave et de gorgonzola** 36,00  
Braised great scallops, polenta and broccoli squares, celery root and gorgonzola cheese   

### Alternatives disponibles Available alternatives



Végétarien  
Vegetarian



Végétalien  
Vegan



Peut être préparé sans gluten  
Can be prepared without gluten

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

## Desserts

**Poires pochées au vin rouge, robiola douce, gelatine de vin blanc, citron vert et cardamone** 13,00

Pears in red wine, sweet robiola in white wine, lime and cardamon 



**Ganache au chocolat 75% parfumée au rhum, coulis de framboise, tuile croquante à l'amaretto** 14,00

75% chocolate ganache flavored with rum, raspberry coulis, crunchy amaretto flake  

**Tagliata de fruits frais de saison, sirop de mélisse et gingembre** 12,00

Fresh fruit tagliata, lemon balm syrup and ginger

**Palette de cubes de glace et sorbets maison aux quatre parfums (popcorn caramélisé, huile d'olive, agrumes et thyme citronné, chocolat 75%)** 14,00

Palette of homemade ice cubes and sorbets in four flavors (popcorn and salted caramel, olive oil, citrus and lemon thyme, 75% chocolate)  

### Alternatives disponibles Available alternatives



Végétarien  
Vegetarian



Végétalien  
Vegan



Peut être préparé sans gluten  
Can be prepared without gluten

### 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 – 16 CHF).**

**All our dishes are available in children's portions (price: 12 – 16 CHF)**

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