

# CARTE SPÉCIALE TERRASSE 2021

## **ENTREES:**

Salade mêlée à la tomate séchée, croutons à l'huile d'olive, carottes et herbes fraîches

*Entrée: 10.- / 8.- à emporter*

Tarte Tatin de tomates cherry au fromage de chèvre et basilic, petit bouquet de salade

*Entrée: 14.- / 12.- à emporter*

*En Plat (servi avec frites maison ou timbale de riz) 22.- / 18.- à emporter*

Entrée de la semaine: Checkez notre ardoise

## **TARTARES:**

Tartare de Saumon d'Ecosse, à la coriandre, gingembre, ciboulette, oignon tige, graines de tournesol huile d'olive et sauce soja, petit bouquet de salade

*Entrée: 14.- / 12.- à emporter*

*En Plat servi avec frites maison ou timbale de riz: 22.- / 18.- à emporter*

Tartare d'asperges vertes croquantes au Quinoa et pesto de tomates séchées, copeaux de Parmesans, petit bouquet de salade

*Entrée: 14.- / 12.- à emporter*

*En Plat servi avec frites maison ou timbale de riz: 22.- / 18.- à emporter*

Le Tartare de boeuf taillé dans la bavette façon l'AO, petit bouquet de salade

*Entrée: 14.- / 12.- à emporter*

*En Plat servi avec frites maison ou timbale de riz: 22.- / 18.- à emporter*

## **PLATS:**

Filet de dorade grillée, crème au citron confit, ravioles Fontanetto\* à la ricotta et poêlée de légumes aux olives noires

*28.- / 24.- à emporter*

Le Burger du L'AO, steak de boeuf de la boucherie Maillefer, Gruyère, Pancetta, oignons caramélisés aux olives noires, tomates séchée et aioli, servi avec frites maison

*24.- / 20.- à emporter*

Plats de la semaine: Checkez notre ardoise

## **DESSERTS:**

Moelleux au chocolat, glace caramel beurre salé

*8.- / 6.- à emporter*

Mousse aux fruits rouge, croquant palet breton

*8.- / 6.- à emporter*

Dessert de la semaine: Checkez notre ardoise

### **Fait Maison :**

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH

l'astérisque (\*) signifie que les pâtes fraîches «fontanetto» ne répondent pas aux exigences du label « Fait Maison»

# L'OOO

restaurant bar lounge

PONT BESSIÈRES n 3 - 1005 LAUSANNE

BENVENUE SUR NOTRE TERRASSE  
EN ATTENDANT MEUX !  
N'oubliez pas:

**1. DE VOUS DÉSINFECTER LES MAINS EN ARRIVANT**

**2. DE PORTER LE MASQUE DÈS QUE VOUS ÊTES DEBOUT**

**3. DE TOUS VOUS ENREGISTRER SUR L'APPLICATION SOCIAL PASS (TOUTES  
LES PERSONNES À TABLE)**

**4. DE PROFITER UN MAXIMUM QUAND MÊME ;-)**

*SUIVEZ-NOUS  
SUR FACEBOOK:*



*SUR INSTAGRAM*

**PROVENANCES:**

Poissons :Dorade (Grèce), Saumon (Ecosse)  
Viandes: Boeuf (Suisse et France)

**ALLERGENES:**

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances !!!