



déjeuners de groupes: été 2018

Le lieu parfait pour vos déjeuners de groupe

Eat Me vous propose World on Small Plates. Inspirés des « food souvenirs » que nous avons collectés lors de nos voyages à travers le monde, nous offrons à nos clients un lieu de dégustation et d'exploration du meilleur de la cuisine internationale.

Nous comprenons que chacun de nos clients recherche une expérience unique adaptée à ses préférences. Dans cette optique, nous avons conçu différents formats de menus pour une expérience de repas de groupe parfaite.

1. **traditionalist menu:** Suivant un format plus traditionnel, cette option est un mélange entre notre concept de World on Small Plates à partager et un déjeuner d'affaires. Les entrées sous le format petites assiettes sont toutes conçus pour le partage à table, tandis que le plat principal est individuel; ou
2. **adventurer menu:** En ligne avec notre signature World on Small Plates, ce menu convivial est conçu pour être partagé et déguster. Tous les plats sont servis pour l'ensemble de la table et adapté en fonction du nombre d'invités dans le groupe; ou
3. **jet set menu:** Une offre premium de notre concept World on Small Plates, ce menu du midi est également conçu pour partager et déguster nos plats les plus caractéristiques chez Eat Me. Il est divisé en fonction du nombre d'invités dans le groupe.

En résumé:

- 3 menus uniques combinant notre format signature "World on Small Plates" avec une approche plus traditionnelle du Business Lunch
- Expérience déjeuner conviviale
- Carte des vins mondiale
- Salle de restaurant élégante ou espace lounge plus dynamique pouvant être adaptés à vos besoins.

Eat Me Restaurant & Cocktail Lounge

Rue Pépinet 3, 1003 Lausanne

Téléphone : +41 21 311 76 59

E-mail: lausanne@eat-me.ch

Site web: www.eat-me.ch

eat me lunch menus

1) the traditionalist

CHF 39 / person

STARTERS (FOR SHARING)

HMMMMMUS

Délicate purée de pois chiches aux herbes fraîches, pain pita artisanal
Purée of chickpeas topped with herbs, olive oil, served with artisanal pita

TARTARE TICINO

Tartare de bœuf à l'italienne et ses toasts
Beef tartare seasoned with truffle oil, olives & Parmesan, served with toast

BETTER THAN BUTTER

Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel servie avec un concassé de tomates au basilic
Italian burrata "mozzarella" seasoned with sea salt and olive oil, served with a tomato/basil concassé

●○○○○

MAIN COURSE (SERVED INDIVIDUALLY)

Notre Chef propose au choix, une viande, un poisson ou une option végétarienne qui vous seront communiquées avant l'évènement

Our Chef will propose a choice of a meat, fish and vegetarian options. These will be communicated prior to event

2) the adventurer

CHF 49 / person

ELECTRIC SASHIMIVICHE

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan
Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky piquillo peppers and Sichuan button flower

TARTARE TICINO

Tartare de bœuf à l'italienne et ses toasts
Beef tartare seasoned with truffle oil, olives & Parmesan, served with toast

●○○○○

THE IMMORTAL DUCK

Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatique et au Porto
champignons shimeji au café et aioli à l'ail noir
Tataki of duck breast marinated in Asian spices and porto served with shimeji mushrooms marinated in coffee and black garlic

ONCE UPON A TIME IN MEXICO

Tacos à la farine de maïs, coup de porc braisé aux piments mexicains, salsa au chipotle, queso fresco et pickles d'oignons rouges
Soft-shell corn tacos of spicy braised pork topped with chipotle salsa, pickled onions and queso Fresco

●○○○○

IN LIVING COLOR

Beau pavé de cabillaud poché au lait d'amande, carottes en déclinaison
la purée à la vanille, le cœur aux épices, simplement en copeaux et crumble aux deux citrons
Filet of cod poached in almond milk, served with a trio of carrots and lemon crumble

STEAK CHI-ME-CHURRI

Entrecôte de bœuf Suisse rassie, pomme purée onctueuse et condiment chimichurri
Grilled entrecôte steak, served with creamy mashed potatoes and chimichurri sauce

●○○○○

RASPBERRY HEART

Fondant au chocolat noir et cœur framboise servi avec une glace à la vanille Bourbon
72% dark molten chocolate cake with a raspberry heart, served with a side of vanilla ice cream

eat me lunch menus

3) the jet set

CHF 59 / person

ELECTRIC SASHIMIVICHE

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan
Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky piquillo peppers
and Sichuan button flower

TARTARE TICINO

Tartare de bœuf à l'italienne et ses toasts
Beef tartare seasoned with truffle oil, olives & Parmesan, served with toast

●○○○○

MÉNAGE À TROIS

Le meilleur du canard : le foie gras en terrine glacée à la mangue et poivre de Madagascar,
'escalope poêlée en club sandwich et le magret au sel
Trio of duck: sandwich of pan-seared foie gras & salt-cured duck breast served with a side of foie gras terrine
topped with a mango / Madagascar pepper glaze

●○○○○

THE IMMORTAL DUCK

Tataki de magret de canard mariné aux épices asiatique et au Porto
champignons shimeji au café et aioli à l'ail noir
Tataki of duck breast marinated in Asian spices and porto
served with shimeji mushrooms marinated in coffee and black garlic

ONCE UPON A TIME IN MEXICO

Tacos à la farine de maïs, coup de porc braisé aux piments mexicains, salsa au chipotle,
queso fresco et pickles d'oignons rouges
Soft-shell corn tacos of spicy braised pork topped with chipotle salsa,
pickled onions and queso Fresco

●○○○○

STEAK CHI-ME-CHURRI

Entrecôte de bœuf Suisse rassie, pomme purée onctueuse et condiment chimichurri
Grilled entrecôte steak, served with creamy mashed potatoes and chimichurri sauce

HARISSA CHOP HOUSE

Côtelettes d'agneau marinées à la harissa, purée de pois chiches à la menthe et au tahini,
émulsion à la coriandre
Harissa-marinated lamb chops served with a purée of chickpeas, tahini & mint,
drizzled with an emulsion of coriander

●○○○○

RASPBERRY HEART

Fondant au chocolat noir et cœur framboise servi avec une glace à la vanille Bourbon
72% dark molten chocolate cake with a raspberry heart, served with a side of vanilla ice cream

boissons

- **Non-alcoolisées:** Forfait minérale (eau minérale & cafés) **CHF 9 / personne**
- **Vins:** Afin d'avoir un accord mets et vins parfait, nous avons préparé une sélection spécialement conçue pour nos différents menu. En-dessus de 12 personnes, nous recommandons fortement une pré-sélection des vins afin de pouvoir vous garantir un nombre suffisant de bouteille pour votre événement.

Vins Blancs

Argentine: MENDEL, Lunta Torrontés, Cafayate, Salta	CHF 49
France: ALLEGRIA, Tribu d'A Blanc, Coteaux du Languedoc (Marsanne, Roussanne)	CHF 54
Suisse: Domaine Croix DUPLEX, Epesses, Vaud (Chasselas)	CHF 55
Liban: ALTITUDES, Ixir, (Obeidy, Muscat, Viognier)	CHF 59
France: Domaine R. LAVANTUREUX, Chablis Vieilles Vignes, Bourgogne (Chardonnay)	CHF 63
Suisse: Domaine des MUSES, Petite Arvine Tradition, Valais	CHF 79

Vins Rouges

Espagne: Bodega VIÑA IJALBA, Graciano, Logroño, Rioja	CHF 59
Suisse: La TORNALE, Pinot Noir, Valais	CHF 60
Italie: Cantina MOROS, Moros Salice Salentino Riserva, Pouilles	CHF 75
France: Château PIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru (Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon)	CHF 89
Italie: Podere LA VIGNA, Brunello di Montalcino, 2012, Toscane (Sangiovese) (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)	CHF 115
Italie: GAMBA, Amarone Classico della Valpolicella, 2011, Vénétie (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)	CHF 119

politiques générales

- **Réservation en avance:** Requis pour nos menus à prix fixe.
- **Garantie de la réservation:** Nous demandons une empreinte de la carte de crédit : Nom et prénom, numéro de la carte et date d'expiration. Pour les grands groupes ou les privatisations, un dépôt, non-remboursable, est parfois requis. Celui-ci sera ensuite déduit de la facture finale.
- **Termes d'annulation:** Merci de vous référer à notre politique d'annulation qui vous parviendra au moment de l'offre formelle.
- **Moyens de paiement:** Nous acceptons les carte Visa, MasterCard, Maestro et American Express. Au cas par cas, nous pouvons également vous faire parvenir une facture payable dans les 10 jours.
- **Droit de bouchon:** Tandis que nous offrons une large sélection de vin venant du monde entier, nous vous invitons également à apporter vos propres bouteilles de vin (maximum 5 bouteilles). La droit de bouchon est de CHF 35 / bouteille de 7.5 dl et CHF 65 / magnum.
- **Amener son dessert/gâteau:** C'est avec plaisir qu'Eat Me vous laisse prendre votre propre dessert ou gâteau à CHF 5 / personne.