

DESSERTS  
FROMAGE FERMIER LAPON  
CRÈME A LA CANELLE, CONFITURE DE  
MÛRES JAUNES

GÂTEAU DE MOUSSE AUX  
AIRELLES

DESSERT DU JOUR

CRÊPE AU BABEURRE  
CRÈME GLACÉE A LA VANILLE ET COM-  
POTE DE MYRTILLES

FROMAGE FINLANDAIS  
COMPOTE DE AIRELLE DES MARAIS

À 11 €



BON APPÉTIT,  
Harri Savolainen

*Harri Savolainen*

Chef de cuisine

DESSERTS  
COCKTAILS

CAFÉ LAPON

Le seul et unique:

Café arrosé au brandy servi dans une tasse en bois

8,50 €

NID DE LA POULE DES NEIGES

Sauvage et chaud:

Crème liqueur, liqueur de café, café et crème

8 €

CHUCHOTEMENT  
DES CHAMPS DE NEIGE

Doux et sucré:

Parfait Amour, liqueur de mûres jaunes,

jus d'ananas et crème

8 €

DANS LES MARAIS

Il ne manque que les moustiques...

Mûres jaunes, whisky, liqueur de  
mûres jaunes et Sprite

9 €

LAPPI

RANSKA



RAVINTOLA

Annankatu 22, 00100 HELSINKI

Tel. +358 (0)9-645 550 • Fax: +358 (0)9-645 551

[www.lappires.com](http://www.lappires.com)

Nous conseillons de réserver au  
+358-9-645 550

APÉRITIFS

LARME DE RENNE

Tout simple:

Eau de vie de grain et quelques canneberges

7 €

RÊVE

Delicat:

Vin doux de baie

6 €

VODKA CRANBERRY

Léger et fruité:

Vodka Finlandia et jus de canneberges maison

8 €

MYRTILLE ROYALE

Pétillant:

Liqueur de myrtilles et vin mousseux

8 €

EAUX MINÉRALES

Naturelle / Gazeuse

37,5 cl 2,90 € / 75 cl 5,80 €



## HORS D'ŒUVRE

### SELECTION DE SPECIALITÉS LAPONNES

#### POUR DEUX PERSONNES

TARTARE DE SAUMON, ŒUFS DE POISSON,  
CARPACCIO DE RENNE, VIANDE DE RENNE SÉCHÉE,  
SALADE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, ABLETTES  
FUMÉES, FROMAGE FERMIER ET MÛRES JAUNES

50 €

### SALADE CESAR LAPONNE

POISSON FUMÉ, SALADE ROMAINE,  
FROMAGE FERMIER ET PAIN TRADITIONNEL  
DE LAPONIE

(LA SAUCE CONTIENT DES ANCHOIS)

EN ENTRÉE 11 € • EN PLAT PRINCIPAL 15 €

### TARTARE DE SAUMON FUMÉ

SAUCE AUX ŒUFS D'ABLETTES

14 €

### SALADE DE CARPACCIO DE RENNE

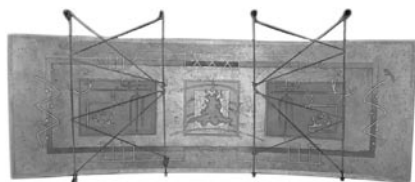
FROMAGE ET VINAIGRE DE MYRTILLES

EN ENTRÉE 15 € • EN PLAT PRINCIPAL 19 €

## LES POTAGES

En entrée 14 € • En plat principal 18 €

### SOUPE DE SAUMON TRADITIONNELLE



## PLAT VÉGÉTARIEN

**RISOTTO D'ORGE ET BETTERAVE**  
CHAMPIGNONS DU JOUR ET FROMAGE FERMIER FRIT

20 €

## PLATS DE VIANDE

### FILET DE RENNE GRILLÉ (140 G)

SAUCE AUX AIRELLES, GÂTEAU DE  
POMMES-DE-TERRE, PURÉE DE CAROTTE FUMÉ, NA-  
VETS AU MIEL

39,50 €

### SAUTE DE RENNE

PURÉE DE POMMES-DE-TERRE ET AIRELLES

24 €

### PLATEAU DE VENAISON POUR DEUX PERSONNES

FILET D'ÉLAN GRILLÉ (120G),  
SAUCISSE DE RENNE (100G),  
RENNE BRAISÉ (120G)

LÉGUMES DE SAISON,  
FONDANT DE POMMES-DE-TERRE ET  
SAUCE GIBIER À LA CRÈME

68 €

### JARRET DE RENNE BRAISÉ

CHOUROUTE DE PRINTEMPS À LA CRÈME,  
PURÉE DE POMMES-DE-TERRE ET SAUCE AU VIN

ROUGE

29 €

## PLATS DE POISSON

### SAUMON FUMÉ

CRÈME AUX CHAMPIGNONS ET POMME VAPEUR

25 €

### ABLETTES SAUTÉES

MOUSSELINE DE POMMES-DE-TERRE

(SELON ARRIVAGE)

20 €

### POISSON DU JOUR GRILLÉ

(OMBLE CHEVALIER / CORÉGONE LAVARET)  
SAUCE AU BEURRE, GÂTEAU D'ORGE ET LÉGUMES

27 €