

# *Le Blason*

## *Olette erittäin lämpimästi tervetullut ravintola Le Blasoniin*

Le Blason on tuulahdus yrttien tuoksua ja pieni pala Ranskaa  
kauniin Vanajaveden rannalla.

Arvoisa Vieraamme! Samalla kun sydämestämme toivotamme  
teidät tervetulleeksi, pyydämme teiltä yhtä asiaa. Nauttikaa  
kaikin aistein käynnistänne.

Laulakaa jos teitä laulattaa, puhukaa jos teillä on sanoja.  
Tehkää miten ikinä haluatte, viinillä tai ilman. Meidän  
intohimomme on se, että juuri te  
olette Vieraanamme.

Lähtekää ovesta hyvä maku suussa  
ja tulkaa jälleen takaisin!

**Ystävällisesti**  
**Le Blasonin henkilökunta**

---

*Le Blason*

# *Le Blason*

## *Welcome to restaurant Le Blason!*

Le Blason brings a whiff of fragrant herbs and a piece of France  
to the beautiful lakeside of Vanajavesi.

Dear Patrons, Please allow us to welcome you to Le Blason.  
There is just one thing we would like you to do:  
enjoy your visit with all your senses!

Sing if you feel like it; talk if you can find the words. Do  
whatever you wish – with or without wine. We are passionate  
about receiving you as our guests. We are happy when you  
leave with lovely lingering taste in the mouth  
and would love to see you again!

**Regards,  
The staff of Le Blason**

---

*Le Blason*

# Menu Le Blason

46€

Valitse mieleisesi menuvaihtoehto  
*Choose your menu option*

## MENU 1

### YRTTIHÄRKÄÄ/HERBED BEEF M

Yrttien ja valkosipulin kanssa suolattua naudan  
paahtopaistia, sauce viergeä, savusitruunamajoneesia,  
lipstikkaöljyä ja rapeaa sipulia.

*Roast beef salted with herbs and garlic, sauce vierge, smoky lemon  
mayonnaise, lovage oil and crispy onions.*

\*\*\*

### NIERIÄ/ARCTIC CHAR L, G

Pintasavustettua nieriää, valkoviinikermaa, pyreetä  
paahdetusta kukkakaalista ja  
jättikatkarapu-pinaatti-pinjansiemenpaistosta.

*Surface-smoked Arctic char, roast cauliflower purée and  
prawn, spinach and pine nut tartlet.*

\*\*\*

### PASSIONPOSSET/ PASSIONFRUIT POSSET L, G

Passionvanukas, lakritsigeeliä ja mantelikrokanttia.  
*Passionfruit posset, liquorice gel and almond croquant.*

## MENU 2

### KYLMÄSAVULOHTA/ COLD-SMOKED SALMON M, G

Tomaattista kurkku-avokadosalaattia, marinoitua  
punasipulia ja persilja-sitruunaöljyä.

*Tomato, cucumber and avocado salad, marinated  
red onion and parsley-lemon oil.*

\*\*\*

### PORSAANKARETTA/PORK RIB ROAST

Iberico-porsaankarettä, tummaa tomaattikastiketta,  
pistouperunoita ja valkosipuli-herkkusieniä.

*Iberico pork rib, dark tomato sauce, pistou potatoes and  
garlic mushrooms.*

\*\*\*

### PASSIONPOSSET/ PASSIONFRUIT POSSET L, G

Passionvanukas, lakritsigeeliä ja mantelikrokanttia.  
*Passionfruit posset, liquorice gel and almond croquant.*

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

*Le Blason*

## ALKURUOAT / STARTERS

- YRTTIHÄRKÄÄ M** 12€  
Yrttien ja valkosipulin kanssa suolattua naudan paahtopaistia, sauce viergeä, savu-sitruunamajoneesia, lipstikkaöljyä ja rapeaa sipulia.  
*Roast beef salted with herbs and garlic, sauce vierge, smoky lemon mayonnaise, lovage oil and crispy onions.*
- ETANAT / ESCARGOTS L** 12€  
Sipulin ja valkosipulin kanssa haudutettuja etanoita, briossia sekä tryffelimajoneesia.  
*Snails stewed with onions and garlic, brioche and truffle mayonnaise.*
- PAAHDETTUA PORKKANAA / ROASTED CARROTS L, G** 10€  
Suolakuoressa paahdettua porkkanaa, savuviinietikkaa ja rakuunacrèmeä, vihersalaattia.  
*Carrot roasted in a salt crust, smoky wine vinegar and tarragon cream, green salad.*
- KYLMÄSAVULOHTA M, G** 14€  
Tomaattista kurkku-avokadosalaattia, marinoitua punasipulia ja persilja-sitruunaöljyä.  
*Tomato, cucumber and avocado salad, marinated red onion and parsley-lemon oil.*

**L - Laktoositon**/Lactose-free, **VL - Vähälaktoosinen**/Low in lactose, **M - Maidoton**/Milk free, **G - Gluteeniton**/Gluten free

*Le Blason*

## À LA BISTRO

- VEGEBURGER L** 20€  
Sämpylän välissä paahdettua portobellosientä, hummusta, emmentaljuustoa, rucolaa sekä tryffelimajoneesia. Lisäksi ranskanperunoita ja salt&vinegar-majoneesia.  
*Roast Portobello mushroom, hummus, Emmental cheese, rocket and truffle mayonnaise in a bun. Served with fries and salt & vinegar mayonnaise.*
- BURGER L** 20€  
Sämpylän välissä naudan jauhelihapihvi, emmentaljuustoa, tryffelimajoneesia, rucolaa ja relissi aurinkokuivatusta tomaatista. Lisäksi ranskanperunoita ja salt&vinegar-majoneesia.  
*Beef hamburger, Emmental cheese, truffle mayonnaise, rocket and sun-dried tomato relish in a bun. Served with fries and salt & vinegar mayonnaise*
- KANASALAATTI / CHICKEN SALAD L, G** 19€  
Chili-hunajaglaseerattua kanaa, valkosipuli-jogurttikastikkeessa pyöritettyä salaattisekoitusta, pisaratomaattia, avokadoa ja suolapähkinää.  
*Chili and honey glazed chicken, salad leaves tossed in garlicky yoghurt dressing, mini plum tomatoes, avocado and salted peanuts.*
- SAVUTOFUSALAATTI / SMOKED TOFU SALAD** 19€  
Pariloitua kylmäsavutofua, pistouvinaigretessa pyöritettyä salaattisekoitusta, puolikuivattua tomaattia, hummusta, granaattomenaa ja verkkomelonia.  
*Grilled cold-smoked tofu, salad leaves tossed in pistou vinaigrette, sun-blushed tomatoes, hummus, pomegranate and cantaloupe melon.*
- SINISIMPUKAT / MUSSELS L, G** 29€  
Valkosipuli-alkoholiliemessä kiehautettuja sinisimpukoita. Lisäksi ranskanperunoita, tryffelimajoneesia ja paahdettua leipää.  
*Mussels in creamy white wine and garlic sauce. Served with fries, truffle mayonnaise and toasted bread.*

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

*Le Blason*

## PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

- ENTRECOTE M, G** 30€  
**Pariloitu 250 g:n entrecotepihvi, persilladea, kulhollinen perunoita, joiden kanssa kevätsipulia ja tomaatti-yrttisalaattia sekä salt&vinegar-majoneesia.**  
*Grilled 250 g beef sirloin steak, persillade, a bowl of potatoes served with shallots and tomato-herb salad and salt & vinegar mayonnaise.*
- BLASONIN PATAA / BLASON'S STEW L** 26€  
**Punaviinillä ja yrteillä maustettu pata, jossa yön yli haudutettua häränniskaa, herkkusieniä, possunkylkeä ja pikkusipuleita. Lisäksi tarjoamme sahramikermassa haudutettua riisiä ja paahdettua Blasonin leipää.**  
*A rich stew cooked overnight, made with beef neck, mushrooms, pork belly and baby onions, and seasoned with red wine and herbs. Served with creamy saffron rice and Blason's toasted bread.*
- NIERIA/ ARCTIC CHAR L, G** 29€  
**Pintasavustettua nieriää, valkoviinikermaa, pyreetä paahdetusta kukkakaalista ja jättikatkarapu-pinaatti-pinjansiemenpaistosta.**  
*Surface-smoked Arctic char, roast cauliflower purée and prawn, spinach and pine nut tartlet*
- JÄTTIKATKARAPUJA / KING PRAWNS L, G** 27€  
**Valkosipuliöljyssä paistettuja jättikatkaravun pyrstöjä, pinaatti-kesäkurpitsapaistosta, pistouöljyä ja sahramikermassa haudutettua riisiä.**  
*King prawn tails sautéed in garlic oil, spinach and courgette tart, pistou oil and creamy saffron rice.*
- PORSAANKARETTA / PORK RIB ROAST L, G** 29€  
**Iberico-porsaankareta, tummaa tomaattikastiketta, pistouperunoita ja valkosipuli-herkkusieniä.**  
*Iberico pork rib, dark tomato sauce, pistou potatoes and garlic mushrooms.*
- TOFU M, G** 25€  
**Kylmäsavustettua tofua, kesäkurpitsaa, pinaatti-pinjansiemenpaistosta ja kulhollinen perunoita, joiden kanssa kevätsipulia ja tomaatti-yrttisalaattia sekä salt&vinegar-majoneesia.**  
*Cold-smoked tofu, courgette, spinach and pine nut tart, a bowl of potatoes served with shallots and tomato-herb salad and salt & vinegar mayonnaise.*

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

*Le Blason*

## JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

### PAVLOVA L, G

10€

**Marenkia, vanilja-tuorejuustomousse, hedelmiä, ruusuvesisiirappia ja suolapistaasia.**

*Meringue, vanilla cream cheese mousse, fruit, rosewater syrup and salted pistachios.*

### PASSIONPOSSET / PASSIONFRUIT POSSET L, G

10€

**Passionvanukas, lakritsigeeliä ja mantelikrokanttia.**

*Passionfruit posset, liquorice gel and almond croquant.*

### FRENCH TOAST L

10€

**Köyhät ritarit, mansikka-raparperihilloa ja Jymy-luomuvaniljajäätelöä.**

*French toast served with strawberry and rhubarb jam and artisan organic vanilla ice cream by Jymy*

**L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten Free**

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

Additional information on the portions to be served and the included substances or products causing allergies or intolerances can be acquired from the restaurant staff. (Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers)

*Le Blason*