

## LES RÉJOISSANCES DE L'ÉTÉ

### ENTRÉES

Cannelloni de courgettes, ricotta, melon et jambon cru de l'Étivaz	18
<i>En plat</i>	26
<i>En</i> ☞	16
Truite du Valais en gravlax, framboise, chutney de tomate green zebra	22
<i>En plat</i>	32
Gaspacho et tartine de légumes grillées☞	14
Tomate cœur de bœuf rôtie et déclinaison de tomates, stracciatella, basilic et glace au balsamique de l'Artisan Glacier	19
<i>En plat</i>	28
Salade verte composée	9

### LES IMMANQUABLES

*de la Boucherie Roth, Lutry*

Risotto et saucisses grillées	28
<i>Thym-citron, fenouil et piment</i>	

### GRILLADE ...ET C'EST TOUT

*Découvrez plus loin notre carte unique du lundi soir*

*Grillades au feu de bois de notre cheminée*



LAVAUX SUISSE

*Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%*

## LA PÊCHE DU LÉMAN !

de la Pêcherie Loni, Tolochenaz

Filets de perche meunière, beurre au citron Cédrat 48  
*Pommes frites\* et petite salade*

Quand la pêche du Léman s'avère moins fructueuse, nous proposons les délicieuses perches de Loë, élevées dans les eaux claires de la région de Lötschberg en Valais.

Féra à la flamme 38  
*Artichaut poivrade, salicornes, olives, pignons, tomates séchées*

## LA SUITE DES FESTIVITÉS

Côte de porc fermier de chez Valentin Chappuis rôtie au thym, 47  
*Pont neuf de rösti, carottes fanes, jus de viande*

Carré d'agneau en croûte 53  
*Aubergine confite, houmous*

Poulpe rôti mariné au tandoori et son tartare 44  
*Crème de légumes du soleil, croquants d'été*

Saumon des Grisons, vierge de pistache et coriandre 49  
*Patate douce et fenouil braisé*

Pappardelle aux chanterelles, pesto et petits pois fèves 26

Tartare de boeuf Rivage Lutry 180 gr. 38  
*Pommes frites\* et pain toasté*

## POUR LES ENFANTS

La majorité de nos propositions peut être préparée en demi-portion pour les plus jeunes de moins de 11 ans (moitié du prix «portion»). D'autres propositions peuvent s'y ajouter, nous vous renseignerons avec plaisir !



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

## LES BRUNCHS

servis les samedis et dimanches de 11h00 à 14h30

Brunch du meunier  29

*Verre plein d'énergie (mélange de fruits et légumes fraîchement pressés)  
Assortiment de pains, beurre et confiture\*\*  
Bol de yoghourt et graines de chia garni de fruits au miel de Lutry\*\*  
Pancake ou pain-perdu, au sirop ou au caramel au beurre salé\*\**

Brunch du vigneron 32

*Verre de chasselas ou verre plein d'énergie  
Assortiment de fromages et charcuteries d'ici\*\*  
Oeuf parfait sur émulsion au lard, brioche maison toastée et salade de fèves*

Brunch du pêcheur 28

*Coupe pétillante ou verre plein d'énergie  
Tartine de gravlax de truite du Valais  
Brouillade d'oeufs fermiers aux chanterelles*

Brunch du maraîcher  24

*Coupe Mimosa ou verre plein d'énergie  
Tartine garnie de sa jardinière de légumes crus et grillés  
Oeuf au plat, soupe d'épinards et petits pois au cerfeuil*

Tous nos oeufs proviennent de poules pondeuses élevées en plein-air à Daillens, chez Charles Edouard: L'exploitation agricole familiale de 40 hectares cultive du maïs, de l'orge, du blé, du trèfle graine et élève également quelques vaches laitières.



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

## LES IMMANQUABLES DU BRUNCH

servis uniquement les samedis et dimanches de 11h00 à 14h30

Burger du moment 25  
*Servi avec ses accompagnements*

Salade César garnie de son oeuf dur de chez Charles Edouard 26

**\*\*Peuvent être commandés en supplément**

Assortiment de pains, beurre et confiture 12

Bol de yoghourt et graines de chia garni de fruits au miel de Lutry 8

Pancake ou pain perdu, au sirop ou au caramel au beurre salé 12

Assortiment de fromages et charcuteries d'ici 15

Coupe pétillante de Lutry - 1dl 8

Verre plein d'énergie (fruits et légumes fraîchement pressés) - 1dl 5

Mimosa (pétillant de Lutry et jus d'orange frais) - 1dl 8

Moût pétillant de Lutry - 3dl 7

Nous vous remercions de nous informer de toute allergie et notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition de nos plats.



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

LE LUNDI SOIR C'EST GRILLADE  
DANS LA CHEMINÉE

... ET C'EST TOUT !

Laissez-vous tenter par notre carte unique de grillades au feu de bois de notre cheminée:

Grillade Rivage Lutry, 380gr <i>Onglets de boeuf et veau, haut de cuisse de poulet, 2 saucisses de Chez Roth</i>	45
Filet de boeuf, 220gr	52
Côtes levées de porc cuites à basse température et finies au feu <i>Spare-ribs ou costine ou ... comme bien vous les appelez</i>	42
Halloumi et tofu ☯ <i>Fromage semi ferme de chèvre, brebis et vache et fromage de soja</i>	32

*Plats servis à la bonne franquette avec légumes d'été grillés, petite salade verte, pommes frites \* et 4 différentes sauces en accompagnement*

## LES DESSERTS

Tartelette crème légère à la verveine <i>Poivre de Madagascar, fraises et framboises, huile d'olive</i>	14
Coeur coulant au chocolat <i>Grué de cacao, glace vanille de l'Artisan</i>	14
Découverte gourmande <i>Assortiment de petits desserts, servi avec un thé ou un café</i>	16
Création au citron de Cheffe Fanny <i>Crumble au thym citronné, tuile de meringue</i>	12
Salade de figues, glace au fromage de chèvre <i>Croquant aux amandes</i>	14
Le sorbet arrosé	11
La boule de glace de l'Artisan glacier de la Conversion	4
Les sorbets: <i>abricot, citron, orange, fraise, framboise, mangue, passion</i>	
Les glaces <i>Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat</i>	



---

## FAIT MAISON

Nos plats sont élaborés selon les critères du label Fait Maison.  
L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label.

## LES PROVENANCES

Boeuf - Suisse  
Agneau, porc - France

Perches, féra, saumon - Suisse  
Poulpe - Italie



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%