



BIENVENUE À LA TABLE DU RIVAGE

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE

Côté salle

Azz, Benoît, Gabriel, Pasquale, Nathan, Théo, Elsa, François et Maxime

Côté cuisine

Azim, Hossein, Juan, Matteo, Osman, Shadya et Fanny en cheffe d'orchestre

Horaires

Lun 18h45-21h15

Mar-ven 12h-14h / 18h45-21h15

Sam-dim 11h-14h30 / 18h45-21h15

021 796 72 73

rivagelutry.ch

Rejoignez-nous : **f @ in**

LES RÉJOISSANCES DES VENDANGES
DU 20 AU 29 SEPTEMBRE

ENTRÉES

Salade aux crudités d'automne 🌿	9
Oignon rouge en croute de sel 🌿 <i>Cappuccino au vieux Gruyère, pickles et oignons crispies</i>	16
Terrine de lièvre <i>Déclinaison autour du maïs</i>	15
Carpaccio de cerf fumé à la châtaigne <i>Gel à la feuille de figuier, vinaigrette aux noisettes</i>	28

LA PÊCHE DU LÉMAN !
de la Pêcherie Loni, Tolochenaz

Filets de perche meunière, beurre au citron cédrat	48
--	----

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.



LAVAUX SUISSE

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

LA SUITE DES FESTIVITÉS

Risotto à la courge, chanterelles rôties 🌿	25
Épaule de sanglier pressée, confite aux herbes <i>Mousseline de pomme de terre, légumes d'automne</i>	34
Boeuf braisé <i>Mille-feuille de patate douce et carotte fane</i>	32

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 vigneron 32

*Verre de chasselas ou verre plein d'énergie (mélange de fruits et légumes fraîchement pressés)
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*

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

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%

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>Selon la sélection du moment</i>	45
Filet de boeuf, 220gr Sauce aux morilles	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'automne grillés, petite salade verte, pommes frites * et 4 différentes sauces en accompagnement*

LES DESSERTS

Pannacotta à la vanille <i>Chantilly à la courge, crumble de noisette et graine de courge caramélisée</i>	12
Tartelette à la compotée de coings <i>Ganache montée au chocolat au lait, croustillant à la cannelle</i>	14
Découverte gourmande <i>Assortiment de petits desserts, servi avec un thé ou un café</i>	16
Poire pochée et panais caramélisé <i>Jus corsé d'airelles et vin rouge de Lutry</i>	14
Le sorbet arrosé	11
La boule de glace de l'Artisan glacier de la Conversion	4

Les parfums de glaces
Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat

Les parfums de sorbets
Abricots, citron, orange, fraise, framboise, mangue passion

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

Sanglier, faisan, pigeon, chevreuil - Europe
Lièvre - Uruguay

Perches - Léman, Suisse
Sandre - France



LAVAUX SUISSE

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

LES DIGESTIFS

Grappas et marcs

Issus de la distillation de vin ou de marc puis barriqu e ou non.

Vieux Marc des Amis	Lutry – A. Chevalley	43°	2cl	6
Vieilles Lies	Lutry – A. Chevalley	43°	2cl	7
Grappa di Brunello Blanche	IT	42°	2cl	7
Grappa Amarone Barriqu�e	IT	41°	2cl	8

Eaux-de-vie

Fermentation puis distillation de fruits ou de vin, de cidre, de poir e...

Distillerie Morand	Martigny			
	Abricotine	41°	2cl	7
	Williamine	41°	2cl	7
	Framboise	41°	2cl	7
	Mirabelle	41°	2cl	7
Gentiane		37,5°	2cl	8
Kirsh		37,5°	2cl	8
Vieille Prune Morin	FR	41°	2cl	8
Calvados Morin	FR	41°	2cl	7,5
Cognac VSOP Rémy Martin	FR	41°	2cl	8,5
Cognac XO Rémy Martin	FR	41°	2cl	16
Armagnac	FR	41°	2cl	8

Liqueurs

Macération de fruits, plantes, graines ou écorces dans de l'eau-de-vie puis ajout de sucre.

Ingwerer <i>Liqueur de gingembre bio</i>	Bern	24°	4cl	9
Italicus <i>Liqueur de Bergamote</i>	IT	20°	4cl	8,5
Disaronno	IT	28°	4cl	8
Cointreau	FR	40°	4cl	8
Grand Marnier	FR	40°	4cl	8
Bailey's	IR	17°	4cl	8
Bouchello <i>Limoncello artisanal</i>	Lutry	40°	4cl	9

Bitters

Infusion de plantes aromatiques, d'herbes ou de fruits amers

Le Stim' Quiquina naturel	CH	17°	4cl	7
Bitter des Diablerets	CH	20°	4cl	6
Appenzeller	CH	29°	4cl	7
Cynar	IT	16,5°	4cl	6
Fernet Branca	IT	39°	4cl	7



LAVAUX SUISSE

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



Nous sommes certifiés VAUD ŒNOTOURISME !

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification «Vaud Œnotourisme» distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification «Vaud Œnotourisme» crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois!

WWW.VAUD-OENOTOURISME.CH



Rivage Lutry Hôtel Restaurant a le plaisir de vous régaler
des magnifiques produits de son terroir !



LAVAUX SUISSE