



BIENVENUE À LA TABLE DU RIVAGE

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE

Côté salle

Azz, David, Gabriel, Pasquale, Théo et Maxime

Côté cuisine

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

Horaires

Ma-ven 12h-14h / 18h45-21h15
Samedi 11h-14h30 / 18h45-21h15
Dimanche 11h00-14h30

021 796 72 73

rivagelutry.ch

Rejoignez-nous : **f @ in**

LES APÉRITIFS

Chasselas de Lutry		1dl	5,2
Calamin		1dl	6,8
Viognier		1dl	7,5
Dézaley, Clos des Moines		1dl	9
Bière artisanale suisse	5°	33cl	8
Cidre artisanal romand	5°	33cl	7,5
Vermouth de Lutry, <i>blanc ou rouge</i>	18°	6cl	7
Le Stim', quiquina naturel	17°	6cl	7
Pastis artisanal suisse	45°	3cl	8
Absinthe La Rusée			
La Bleue	55°	2cl	7
La Fée Verte	65°	2cl	7
Le Cocktail du moment			15
Lutritz, le Spritz de Lutry			14
<i>Limoncello artisanal, mousseux du Canton, menthe</i>			
Pour les autres Spritzers, demandez la carte !			12
Negroni			14
Gin & tonic suisse			14
Le Spritz Sage			10
Limonade artisanale bio		33cl	6
<i>Citron, pamplemousse ou orange</i>			

LES APÉROS

Planchette de charcuterie du pays	16
Terrine de sanglier	14
Houmous et pain pita	10
Coupelle d'olives marinées	5
Rillettes de féra	14
Assortiment de fromage	17



LAVAUX SUISSE

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

LES RÉJOISSANCES D'AUTOMNE

ENTRÉES

Salade aux crudités d'automne 🌿	9
Carpaccio de cerf fumé à la châtaigne <i>Gel à la feuille de figuier, vinaigrette aux noisettes</i>	28
Faisan en grosse raviole <i>Bolets et céleri rôtis, bouillon à la sarriette</i>	24
Oignon rouge en croûte de sel 🌿	16
<i>Cappuccino au vieux Guyère, pickles et oignons crispies</i>	
Terrine tiède de lièvre <i>Déclinaison autour du maïs</i>	15
Brochet en gravlax <i>Bisque épicée, petits légumes, tartine de rouille</i>	24
Velouté de panais et noisettes 🌿	13

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

Sandre en saumure de bourgeons de sapin cuits à 90° Purée de chou-fleur rôti, navet boule d'or caramélisé et carotte fane braisée aux graines de cumin	36
Filet de chevreuil laqué à la betterave et aux baies de genièvre <i>Garniture de la chasse</i>	49
Selle de chevreuil et sa garniture chasse <i>Spätzli, marrons, purée de panais, choux de Bruxelles, betterave, chutney d'airelles et chou rouge</i>	62
Risotto à la courge, chanterelles rôties	25
L'assiette du chasseur bredouille ☺	24
Boeuf braisé <i>Mille-feuille de patate douce et carotte fane</i>	32
Entrecôte rôtie, jus de viande <i>Pont neuf de rôsti et carottes fanes</i>	42

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

****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 CHALET DU RIVAGE

Formule 1 FONDUE VIGNERONNE DU RIVAGE 58
par personne

Crème de panais ou salade de saison

Fondue Lutryarde

250g de boeuf / personne

*Sauces faites maison, pommes frites**

Tartelette à la compotée de coings, ganache montée au chocolait au lait et croustillant à la cannelle

Formule 2 FONDUE AU FROMAGE DU RIVAGE 45
par personne

Plateau de charcuterie

Fondue moitié-moitié, Vacherin & Gruyère

Pommes de terre, oignons & cornichons, pain

Tartelette à la compotée de coing, ganache montée au chocolat au lait, croustillant à la cannelle

Formule 3 L'APÉRO DU RIVAGE

Planchette de charcuterie et fromages 24
par personne

Huitres, Fine de claire n°3, la douzaine 42
par personne

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

021 796 72 72

info@hotelrivagelutry.ch

Chalet sur les Quais

De 4 à 8 personnes sur réservations uniquement

À partir du 12/11/22 jusqu'au 19.02.23, du mardi au dimanche midi
(excepté 24-25.12 et 31.12/01.01)

De 12h à 16h et de 18h à 23h (16h et 23h, fermeture de l'espace)

Réservation minimum 24h à l'avance

Menu hors boissons, incluant la TVA à 7.7%

LES DESSERTS

Pannacotta vanille, chantilly à la courge <i>Crumble de noisettes et graines de courge caramélisée</i>	12
Tartelette à la compotée de coing <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 au 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

Boeuf - Suisse
Agneau, porc- France

Perches, féra, saumon - Suisse
Poulpe- Italie



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 barriqué 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 Barriquée	IT	41°	2cl	8

Eaux-de-vie

Fermentation puis distillation de fruits ou de vin, de cidre, de poiré...

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 à 7,7%



Nous sommes certifiés VAUD OENOTOURISME !

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification «Vaud Oenotourisme» 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 Oenotourisme» 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