RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND
CARTE D'HIVER N°4

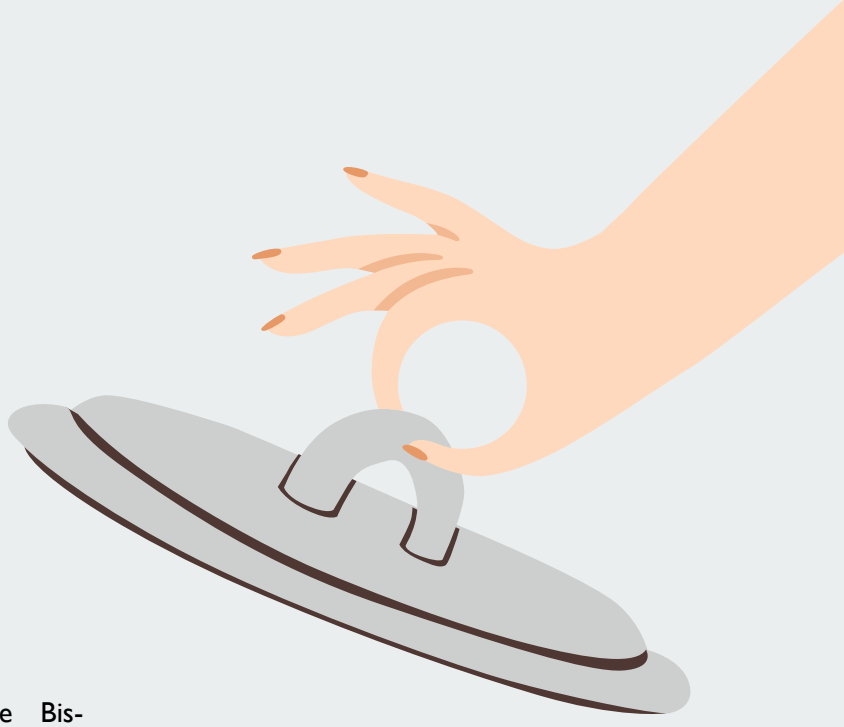
Horaires

7/7
12h-14h30 / 18h30 -21h30

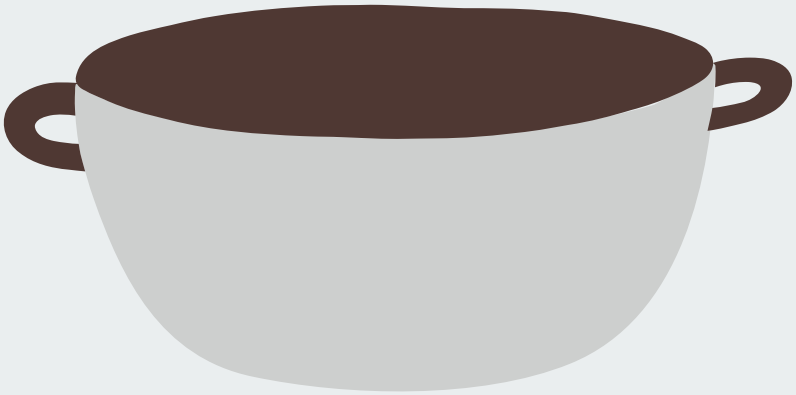
rivage_lutry_switzerland

Contact

021 796 72 73
hotelrivagelutry.ch



Le Bistrot du Rivage propose une cuisine de terroir dépoussiérée dans une ambiance familiale en mettant un accent prononcé sur les plats typiques du terroir et les traditions vaudoises, assurée par le Chef Alexandre KRIZAN et sa brigade dans un cadre d'exception. Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». Un * vous informera que le produit ne répond pas aux exigences du Label « Fait Maison ». 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 !



vaud œnotourisme

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

NOS FORMULES DU MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

L'ASSIETTE DU JOUR
23.-

L'EXPRESS
30.-

Salade mêlée
Assiette du jour à choix
Café ou thé

DESSERT DU JOUR + CHF 6.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LE MENU D'HIVER

74.-

Foie gras de canard
En ballotine, chutney de figues, fleur de sel de Bex
Pain d'épices maison

✽

Saint-Jacques des Côtes Normandes
Poêlées au beurre demi-sel
Déclinaison de courges et orange sanguine

ou

Filet de canette sucré salé
Poire conférence rôtie au miel de Lutry et verveine
accompagné de Kopytka *(recette familiale traditionnelle)*

✽

Moelleux chocolat praliné
Goût intense et cœur praliné fondant
Servi avec glace croquantine

Végétarien
Sans gluten

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LE MENU MALAKOFF

42.-

AVEC LE GRUYÈRE DE LA FROMAGERIE TYRODE à L'AUBERSON

MALAKOFFS
CHAMPION DU MONDE 2023 !
3 pièces

*

VIANDE SÉCHÉE

*

TRANCHES DE SAUCISSON VAUDOIS

*

SALADE MÊLÉE

*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

NOS PLATS SIGNATURES

Filets de Perches du Léman, pêcherie LONI à Saint-Prex
Meunière, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Perche fillets, meunière, fresh fries, tartar sauce and market vegetables

49.-

L'Entrecôte, Café de Paris
Entrecôte de bœuf 250gr Suisse tranchée, servie dans un poêlon, beurre café de Paris
Frites fraîches et légumes du marché
Beef entrecote 250gr, served in a pan, «Café de Paris» butter, fresh fries and vegetables

46.-

Fondue Lutryarde
(minimum 2 personnes)
Viande de bœuf marinée maison aux herbes aromatiques - 250gr par personne
Bouillon de bœuf au vin de Lutry, sauces maison, frites fraîches
Homemade marinated beef with aromatic herbs - 250gr per person
Beef broth with Lutry wine, homemade sauces, fresh French fries

49.- par personne

Malakoffs - 4 pièces
MALAKOFF D'OR 2023 !
Viande séchée, saucisson Vaudois, salade mêlée
Malakoffs, dry meat, Vaud saussage, mixed salad

32.-

Végétarien
Sans gluten

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LES ENTRÉES / *STARTERS*

6.- pièce **Malakoffs, MALAKOFF D'OR 2023 !**
Au Gruyère et Vacherin de la Fromagerie Tyrode de l'Auberson, Moutarde à l'ancienne - minimum 2 pièces
Malakoffs with Gruyère from Cheese Factory Tyrode in l'Auberson

26.- **Foie gras de canard**
En ballotine, chutney de figues, fleur de sel de Bex, pain d'épices maison
Fat liver in ballotine, chutney, salt flower from Bex, homemade gingerbread

19.- **Croustade de sot l'y laisse de volaille**
Champignons, jeunes pousses d'épinards en salade
Croustade of poultry sot l'y laisse, mushrooms, baby spinach salad

18.- **Velouté de potimarron**
Noix de Saint-Jacques des Côtes Normandes, noisettes du Piémont grillées
Cream of pumpkin soup with Côtes Normandes scallops, roasted Piémont hazelnuts

21.- **Tartare de truite**
Avec ses herbes fraîches, chips de pain, relevé aux parfums d'agrumes
Trout tartar with fresh herbs, bread chips and citrus flavors

LES VÉGÉS / *VEGGIES*

25.- **Cardage**
Mijoté de légumes de saison et de haricots rouges *(spécialité portugaise)*
Homemade vegetarian stew with a red bean stew (Portuguese specialty)

38.- **Risotto al tartufo**
Risotto crémeux, parfumé à la truffe et parmesan
Creamy risotto with parmesan and truffle flavouring

28.- **Pad thaï, nouilles de riz sautées aux légumes du moment**
Sésame, coriandre, gingembre, tofu fumé
Pad thaï, fried rice noodles with vegetables of the moment, sesame, coriander, ginger, smoked tofu

LES POISSONS / *FISHES*

41.- **Saint-Jacques des Côtes Normandes**
Poêlées au beurre demi-sel, déclinaison de courges et orange sanguine
Côtes Normandes scallops, pan-fried with semi-salted butter, declinaison of squash and blood orange

49.- **Filets de perches du Léman, pêcherie LONI à Saint-Prex**
Meunière, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Perch fillets, meunière, fresh fries, tartar sauce and market vegetables

Végétarien
Sans gluten

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LES VIANDES / *MEATS*

29.- **Le Burger du Rivage**
Frites fraîches, viande de la boucherie Roth, pain de la boulangerie André
Fresh french fries, meat from the Roth butcher shop, bread from the André bakery

46.- **L'Entrecôte, Café de Paris**
Entrecôte de bœuf 250gr Suisse, tranchée servie dans un poêlon
Beurre café de Paris, frites fraîches et légumes du marché
Beef entrecote 250gr, served in a pan, «Café de Paris» butter, fresh fries and vegetables

36.- **Blanquette de veau à l'ancienne de chez Roth**
Riz pilaf, petits oignons glacés et champignons de Paris
Veal blanquette from Roth, pilaf rice, glazed onions and button mushrooms

38.- **Filet de canette sucré salé**
Poire conférence rôtie au miel de Lutry et verveine, accompagné de Kopytka *(recette familiale traditionnelle)*
Sweet and sour duck fillet, roasted conference pear with Lutry honey and verbena, served with Kopytka

145.- **Côte de boeuf Suisse**
Angus-Simmental-Hérens
1 kg, rassie sur os 45 jours, grillée
Gratin dauphinois, légumes du marché et sauce béarnaise
Pour 2 personnes - 20 minutes de préparation
Angus-Simmental-Hérens Swiss prime rib, 45 days old, 1kg, grilled
Served with gratin dauphinois market vegetables and Béarnaise sauce

49.- **Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes)**
Viande de bœuf marinée maison aux herbes aromatiques (250gr)
Bouillon de bœuf au vin de Lutry, sauces maison, frites fraîches
Homemade marinated beef with aromatic herbs - 250gr per person
Beef broth with Lutry wine, homemade sauces, fresh French fries

LE COIN DES P'TITS MOUSS / *THE CHILD-HOOD!*

12.- **Orecchiette Napolitaine**
Neapolitan orecchiette

18.- **Filets de poulet panés Suisse au corn flakes ***
Frites fraîches & légumes de saison
Breaded chicken fillets with corn flakes, fresh fries & seasonal vegetables

22.- **La Perche du moussaillon**
Frites fraîches & légumes de saison
The seaman's Perch, fresh fries & seasonal vegetables

Végétarien
Sans gluten

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LES DESSERTS / *SWEETS*

9.- **Pâtisserie du jour**
Pastry of the day

12.- **Gâteau des Rois de Mamie**
Crème d'amandes en pâte feuilletée, clémentines poellées
King's cake, almond cream in puff pastry, clementine coulis

14.- **Moelleux chocolat praliné**
Goût intense et cœur praliné fondant, servi avec glace croquantine
Moelleux chocolate praline intense taste and melting praline heart, served with croquantine ice cream

14.- **Traditionnelles profiteroles, glace vanille et sa sauce chocolat chaud**
Traditional profiterole with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

16.- **Café gourmand - Assortiment de desserts, café ou thé**
Gourmet coffee - Assorted desserts, coffee or tea

16.- LES COUPES DE GLACE / *ICE-CREAMS*

Colonel
Deux boules citron arrosées de vodka 2 cl
Two lemon scoops sprinkled with 2 cl vodka

Danemark
Trois boules vanille, coulis de chocolat et chantilly
Three vanilla scoops, chocolate coulis and whipped cream

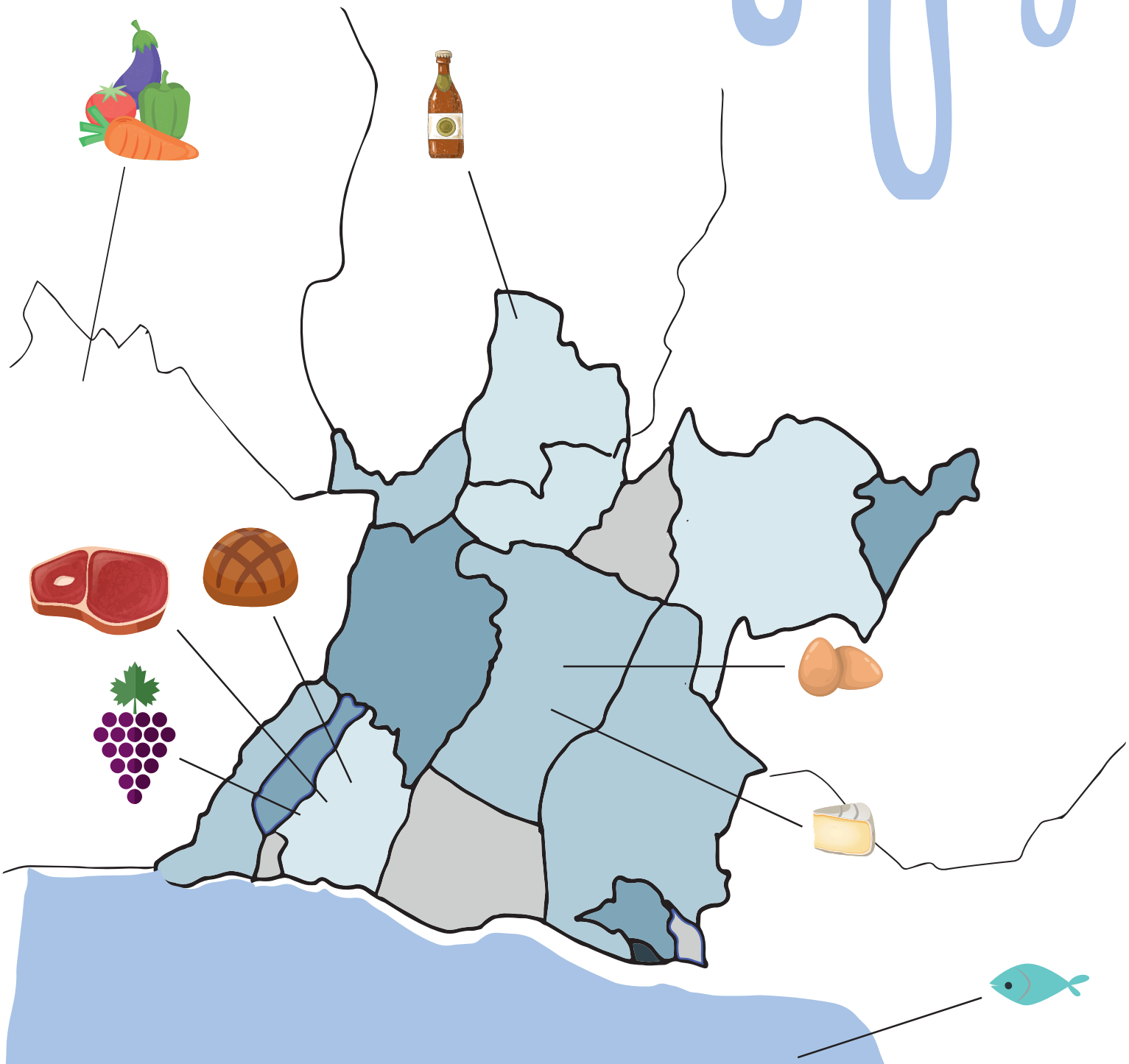
Chocolat Liégois
Deux boules de chocolat, une vanille, coulis de chocolat et chantilly
Two chocolate scoops, one vanilla, chocolate coulis and whipped cream

Café glacé
Deux boules de café, un expresso et chantilly
Two coffee scoops, one espresso and whipped cream

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

L'équipe répond à toutes vos questions concernant les intolérances et les allergies

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



Les provenances de nos produits

Suisse : Boeuf, Veau, Volaille, Perche du Léman
France : Truite, Saint-Jacques, Canard

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

Remerciements à tous nos commerçants de Lutry et de Lavaux, qui en plus de faire vivre le bourg et la région depuis tant d'années, nous approvisionnent en produits de qualité.

Il nous tient à coeur de les mentionner ici, car en plus du lien indéfectible qui nous lie, il est autre chose de très fort qui nous unit : la confiance.

MERCI

Fromagerie Tyrode
Pour le Gruyère
et le vacherin mont d'or

Boulangerie André
Pour le pain burger

Octo Food, Famille Pecquery
Pour la Saint Jacques et la Truite

Jaton-Gavillet à Peney-le-Jorat
Pour les pommes de terres

La Route des épices à Lutry
Pour les épices

Boulangerie Vincent à Lutry
Pour le pain

Chez Roth à Lutry
Pour le steack haché, le veau
et le saucisson vaudois

Chez Loni à Saint-Prex
Pour les filets de Perches

La Ferme Heanni
Pour les oeufs

Chez l'Artisan Glacier à la Conversion
Pour les glaces

Nos vignerons Suisses
Pour les vins

La Bouquetterie à Lutry
Pour les Fleurs

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LA CAVE DU RIVAGE.

GLOSSAIRE

Vin coup de coeur
Testez les incontournables du moment !

Vin bio
Issu de raisins cultivés et dont la vinification respectent le principe de l'agriculture biologique. Dans la vigne : pas d'utilisation d'engrais ou de produits chimiques de synthèse. À la cave, pour vinifier ce type de vin, seuls les intrants œnologiques d'origines naturelles sont autorisées.

Vin biodynamique
Élaboré selon les principes de biodynamie. La vigne a été cultivée sans produit chimique de synthèse, et les préparations (à base de plantes) ont été utilisées pour dynamiser les sols. Cela implique aussi que toute action du vigneron sur la vigne, doit suivre le calendrier lunaire biodynamique

Vin issue d'une agriculture raisonnée
Viticulture respectueuse de l'environnement, économiquement viable pour le producteur. Démarche prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal.

Label Vinatura
Référence pour les consommateurs désireux d'acheter des produits respectueux des principes fondamentaux du développement durable.

AU VERRE

LES BULLES

Mousseux de Lutry, Domaine Communal de Lutry Chasselas. *Joyeux, fruité.*	Lutry	2022	8.-
La Cuvée, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. *Équilibré, fruité.*	AOC Champagne	2023	15.-

LES ROSÉS

Oeil-de-Perdrix, Vins Keller Pinot Noir, Domaine, Vins Keller. *Souple, fruité.*	AOC Neuchâtel	2023	7.-

LES BLANCS

La Récolte de la Commune, Domaine Communal de Lutry Chasselas. *Jolie minéralité.*	AOC Lavaux	2022	6.-
Viognier, Terre de Lavaux Viognier. *Bel équilibre entre richesse et acidité.*	AOC Lavaux	2022	8.-
Lune Blanche, Frères Dubois Chardonnay, Muscat, Riesling,Sylvanner. *Parfum d'abricot, notes de pêches et fruits jaunes.*	AOC Lavaux	2021	8.50

LES ROUGES

Pinot Noir, Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. *Rond, équilibré.*	AOC Lavaux	2020	6.-
Or Rouge, Domaine de Bory Gamay. *Tendre, gourmand.*	AOC Lavaux	2022	8.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

À LA BOUTEILLE

LES BULLES

La Cuvée, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. *Equilibré, fruité.*	AOC Champagne	2023	120.-
La Cuvée Rosée, Laurent Perrier Pinot Noir, Laurent Perrier. *Arômes intenses , fruits rouges frais.*	AOC Champagne	2023	180.-
Brut Millésimé, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir. *Notes de pêches blanches, noisettes fraîches.*	AOC Champagne	2012	190.-
Mousseux de Lutry, Domaine Communal de Lutry Chasselas. *Joyeux, fruité.*	Lutry	2012	43.-
Les Perles de Lavaux, Domaine Genévaz Doral. *Touche festive, pétillante.*	Villette	2012	90.-

LES ROSÉS

Domaine Communal Rosé, Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. *Charmeur, équilibré.*	AOC Lavaux	2023	42.-
Oeil-de-Perdrix, Boris Keller Pinot Noir. *Vif, équilibré. Accompagne poissons et viandes.*	AOC Neuchâtel	2023	55.-
Rose de Pinot Noir, Les Frères Dutruy Pinot Noir. *Arômes de fruits rouges et pêche.*	AOC La Côte	2023	52.-

LES BLANCS

Pierre Grise, Domaine Chaudet Pinot Gris. *Nez délicat, floral.*	St Saphorin, AOC Lavaux	2022	58.-
Viognier, Terre de Lavaux Viognier. *Bel équilibre entre richesse et acidité.*	AOC Lavaux	2022	66.-
Déesse Métisse, Antoine Bovard Doral, Sauvignon. *Exotique, parfumé et décomplexé.*	AOC Lavaux	2022	68.-
Viognier Grande Réserve, Domaine du Daley Viognier. *Vin blanc très aromatique, pêches de vigne – abricots.*	Villette Grand Cru	2022	78.-
Viognier, Stephane Gros Viognier. *Frais, vigoureux et fin à la fois.*	AOC Genève	2020	77.-
Pinot Gris, Boris Keller Pinot Gris. *Notes boisées associées à des arômes floraux et fruités plus discrets.*	AOC Neuchâtel	2021	51.-
Mueller Thurgau, Besson-Strasser Rivaner. *Multi-facettes, charmant et élégant. Compagnon parfait pour l'apéritif.*	AOC Zürich	2021	95.-
Rauschling, Rauschling Besson-Strasser Rauschling Besson-Strasser. *Équilibré, frais et racé.*	AOC Zürich	2020	85.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

À LA BOUTEILLE

LES BLANCS CHASSELAS MON AMOUR...

Calamin «la Béguine», Dizerens J&M *Arômes de fruits rouges, pêche.*	AOC Lavaux	2022	48.-
Chasselas Lutry, Domaine Communal de Lutry *Arômes fins de fruits exotiques.*	AOC Lavaux	2022	42.-
♥ **Lutry «Tradition»**, Terre de Lavaux *Nez de fleurs des champs, minéralité dominante.*	AOC Lavaux	2022	46.-
Villette, PA & S. Blondel *Bouquet délicat, floral.*	AOC Lavaux	2022	44.-
Crêt Plan, Domaine Paschoud *Notes subtilement terroitées.*	Lutry, AOC Lavaux	2022	44.-
Carnotzet de la Municipalité, Domaine Communal de Lutry *Fruité, friand.*	AOC Lavaux	2022	44.-
Clos de Chamaley, Peppmeier *Compagnon idéal pour les mets au fromage.*	Villette	2022	45.-
♥ **Calamin Grand Cru**, Domaine Fauquex *Complexe, puissant, vivifiant.*	AOC Calamin	2022	58.-
Réserve Blanche, Château de Glérolles *Nez légèrement fruité, complexe.*	Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux	2022	78.-
Les Blassinges, P-L. Leyvraz *Multi-médaillé au fil des années.*	AOC Lavaux	2022	62.-
Medinette, Louis Bovard *Onctueux, minéra, persistance prodigieuse.*	AOC Dézaley	2022	96.-
Clos du Rocher, Obrist *Charpenté, racé.*	Yvorne, AOC Chablais	2022	78.-
Féchy Grand Cru, P-A Gallay. *Arômes subtils, complexes.*	AOC La Côte	2022	44.-
Chasselas Cuvée Spéciale, Les Frères Dutruy *Complexe, harmonieux, structuré.*	AOC La Côte	2022	47.-
Féchy Vignoble du mi coteau, Domaine Kursner *Vins d'une complexité digne des plus grands.*	AOC La Côte	1989	91.-
Féchy Vignoble du mi coteau, Domaine Kursner *Dévoile un parfait équilibre entre sa minéralité et sa puissance.*	AOC La Côte	2002	75.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

À LA BOUTEILLE

LES ROUGES DE CHEZ NOUS...

Rouge Pertuis, Domaine Chaudet Merlot. *Notes de tilleul, de poires.*	AOC Dézaley	2022	95.-
Gama Nera tradition, Domaine du Daley Gamaret, Cabernet-Franc. *Puissant aux tannins très fins, épicés.*	AOC Lavaux	2021	70.-
Galotta, Terre de Lavaux Galotta. *Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.*	AOC Lavaux	2020	95.-
La Barrique, A.Chevalley Gamaret, Cabernet et Merlot, A.Chevalley. *Intense et onctueux.*	AOC Lavaux	2022	59.-
Pinot Noir, Domaine Communal de Lutry Pinot noir. *Léger, fruité.*	AOC Lavaux	2022	42.-
Gamaret Garanoir de la Commune, Domaine communal de Lutry Gamaret Garanoir. *Notes de vanilles, cerises noires, réglisse, poivre.*	AOC Lavaux	2022	50.-
Pinot Noir, PA & S Blondel Pinot Noir. *Vin aux arômes fruités.*	AOC Lavaux	2020	48.-
Grand Vin de Savuit, Francois Rouseil Merlot. *Grand Cru de Lutry vinifé en barrique.*	AOC Lavaux	2020	55.-
Castello di Glérolles, Château de Glérolles Merlot, Cabernet-Franc. *Belle longueur en bouche.*	AOC Lavaux	2018	114.-
43 Grand Rue, Domaine Paschoud Garanoir. *Notes de petites baies rouges et noires.*	Lutry, AOC Lavaux	2022	47.-
Pinot Noir Grand Terroir, Boris Keller Pinot noir. *Parfums de fraise, notes boisées, arômes floraux.*	AOC Vaud	2021	68.-
Satin Pourpre, Domaine Antoine Bovard Merlot. *Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.*	Epesses Lavaux AOC	2021	55.-
Signature, Les Fils Rogivue Garanoir, Diolinoir, Gamaret, Syrah. *Arômes de fruits noirs.*	St Saphorin, AOC Lavaux	2021	75.-
Réserve Noire, Château de Glérolles Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc, Pinot Noir. *Notes de fruits rouges.*	Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux	2021	89.-
Mersyca Grande Réserve, Domaine Daley. Merlot, Syrah, Cabernet. *Grand vin de gastronomie et de garde.*	Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux	2020	114.-
Or Rouge, Domaine de Bory Gamay. *Arômes de fruits rouges compotés, épices.*	Villette	2019	43.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

À LA BOUTEILLE

ET LES AUTRES...

Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon. *Jolie longueur en bouche.*	Genève	2020	120.-
Humagne, Maurice Zufferey Humagne. *Avenant et frais. Charpenté avec de jolis tannins.*	AOC Valais	2022	66.-
Grain Noir, Marie-Thérèse Chappaz Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon. *Nez d'une grande complexité et joli côté sauvage.*	AOC Valais	2022	132.-
Grain Pinot, Marie-Thérèse Chappaz Pinot Noir. *Arômes de fruits rouges.*	AOC Valais	2022	123.-
Moncucchetto Riserva, Fattoria Moncucchetto Merlot, cabernet-Sauvignon, Fattoria Moncucchetto. *Notes épicées, cuirées.*	DOC Ticino	2018	116.-
Scintilla, Azienda Mondo Merlot. *Fin, équilibré.*	DOC Ticino	2020	74.-
Platinium, Guido Brivio Merlot. *Ample, généreux, tanins veloutés, dotés d'un fruité de prune sucrée.*	DOC Ticino	2019	163.-
Zweigelt, Besson-Strasser Zweigelt. ***Droit, dense.*** *Belle harmonie et caractère.*	AOC Zürich	2019	79.-
Cholfirst, Besson-Strasser Pinot Noir. *Fruité, flatteur. Expression du terroir Zurichois.*	AOC Zürich	2019	105.-

NOS PETITS FORMATS - 0.50 CL

Domaine Communal Rosé, Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. *Charmeur, équilibré.*	AOC Lavaux	2022	30.-
Chasselas Lutry, Domaine Communal de Lutry. Chasselas. *Arômes fins de fruits exotiques.*	AOC Lavaux	2022	30.-
Gamaret Garanoir Orpheus, Terres de Lavaux Gamaret Garanoir. *Notes de vanilles, cerises noires, réglisse et poivre.*	AOC Lavaux	2022	45.-
Pinot Noir, Domaine communal de Lutry Pinot noir. *Léger, fruité.*	AOC Lavaux	2022	30.-
Satin Pourpre, Domaine Antoine Bovard Merlot. *Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.*	Epesses Lavaux AOC	2021	66.-
Humagne, Maurice Zufferey Humagne. *Avenant, frais, presque sauvage, avec une jolie acidité.*	AOC Valais	2022	40.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

À LA BOUTEILLE

NOS GRANDS FORMATS - 1.50 L

La Cuvée, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. *Equilibré, fruité.*	AOC Champagne	2023	145.-
Domaine Communal Rosé, Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. *Charmeur, équilibré.*	AOC Lavaux	2023	79.-
Chasselas Lutry, Domaine Communal de Lutry *Arômes fins de fruits exotiques.*	AOC Lavaux	2022	79.-
Carnotzet de la Municipalité, Domaine communal de Lutry Chasselas. *Fruité, friand.*	Villette, AOC Lavaux	2022	80.-
Réserve Blanche, Château de Glérolles *Nez légèrement fruité, complexe.*	Saint-Saphorin Grand Cru	2022	122.-
Pinot Noir, Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. *Rond, équilibré.*	AOC Lavaux	2022	79.-
Mersyca, Domaine du Daley Merlot, Syrah, Cabernet. *Grand vin de gastronomie et de garde.*	AOC Lavaux	2021	190.-
Réserve Noire, Château de Glérolles Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc, Pinot Noir. *Notes de fruits rouges.*	Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux	2021	135.-
Grain Noir, Marie-Thérèse Chappaz Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon. *Nez d'une grande complexité et joli côté sauvage.*	AOC Valais	2022	189.-
Gros Cheptel L'Étable Sidanie, Stéphane Gros Cabernet-Franc. *Arômes de cassis, d'épices, de poivre ou encore de violette confite.*	AOC Genève	2021	132.-
Chasse-Spleen Héritage Merlot, Syrah, Cabernet. *Grand vin de gastronomie et de garde.*	Haut-Médoc, France	2016	150.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LA CAVE DU RIVAGE.

LES VINS DU RESTE DU MONDE

BLANC - 75CL

Les Contours de Deponcins Viognier, François Villars	France, Rhône	2018	80.-
Chablis Chardonnay, Séguinot Bordet	France, Bourgogne	2022	72.-

ROUGE - 75CL

Nero D'Avola Santandi	Italie, Sicile	2018	46.-
I Vigneri Assemblage, Salvo Foti	Italie, Sicile	2019	68.-
Barbera d'Alba Barbera, Mario Marengo	Italie, Piémont	2021	65.-
Carros Cannoneau, Puddu	Italie, Sardaigne	2017	62.-
Caiarossa Assemblage, Caiarossa	Italie, Toscane	2010	113.-
Baie di Palmas Carignan, Santadi	Italie, Sardaigne	2019	55.-
Le Volte Sangiovese, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Ornellaia	Italie, Toscane	2021	79.-
Plini Assemblage, Laurona	Espagne	2014	98.-
Morgon Gamay, Kevin Descombes	France, Beaujolais	2021	59.-
Le Médoc de Cos Assemblage, Ch. Cos d'Estournel	France, Medoc	2015	84.-
Croze Hermitage Syrah, Domaine Habrard	France, Rhône	2021	85.-
La Sirène de Giscours Assemblage, Château Giscours	France, Margaux	2016	98.-
Le «C» des Carmes Haut-Brion Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Château Les Carmes	France, Pessac Léognan	2019	84.-
Chasse-Spleen Héritage Merlot, Syrah, Cabernet. *Grand vin de gastronomie et de garde.*	Haut-Médoc, France	2018	85.-
Aloxe Corton Pinot Noir, Michel Gay	France, Bourgogne	2016	107.-
Châteauneuf du Pâpe Assemblage, Château Sixtine	France, Rhône	2020	88.-
Festivo Malbec, Monteviejo	Argentine	2021	45.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

LES DIGESTIFS ET CIGARES.

LES DIGEOS DU BISTROT

GRAPPA

		2 cl
Di Brunello Blanche	42°	10.-
Amarone Barrique	41°	10.-
Tignanello Antinor	42°	12.-

EAU DE VIE

Williamine Distillerie Morand	41°	8.-
Framboise Distillerie Morand	41°	8.-
Mirabelle Distillerie Morand	41°	8.-
Sureau Domaine d'Aucret	41°	8.-
Vieux Marc des Amis Chevaley Lutry	43°	8.-
Abricotine Distillerie Morand	41°	10.-
Vieille Prune Morin	41°	10.-
Tequila Maria Pascuela Blanco	40°	10.-
Tequila Maria Pascuela Anejo	40°	13.-
Tequila Azul Reposado	40°	25.-
Calvados Morin	41°	8.-
Armagnac Marquisa	40°	8.-
Cognac XO Fine Champagne Remy Martin	40°	16.-
Cognac Kelt XO, Grand Champagne	40°	22.-

RHUM

Rhum Don Isidro *République Dominicaine 8 ans*	38°	16.-

SPIRITUEUX

Absinthe verte Larusée	40°	12.-
Absinthe liqueure Larusée	16°	8.-

LIQUEUR

Limoncello Bouchello Lutry	40°	8.- (4cl)
Moit-Moit Williamine-liqueure de poire	40°	8.- (4cl)
Chatreuse Verte MOF	40°	8.-

WHISKY

Glennfiddich 12 ans	40°	10.-
Whisky Nikka Taketsuru *Pure Malt hors d'Age Japon*	43°	10.-
Whisky Suntory Toki Japanese Blended	43°	10.-

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

LES CIGARES

Tres Hermanos (Swiss Company) sont fait à la main
avec une haute finition de qualité dans leur
propre manufacture en République Dominicaine.

ROBUSTO CHF 15.00
12.4 cm / Ring 50 / 20 minutes

GORDITO CHF 16.00
Short-wide robusto
11 cm / Ring 60 / 30 minutes

SHORT GORDITO CHF 16.00
10 cm / Ring 52 / 45 minutes

PIRAMIDE CHF 18.00
Torpedo
15.3 cm / Ring 52 / 35 minutes

LANCERO CHF 24.00
Laguito
19 cm / Ring 39 /50 minutes

BIG HERMANO CHF 24.00
1868
18 cm / Ring 39 / 2 heures

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%