

**CARTE
DE PRINTEMPS
N°5**



**RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND**



Horaires

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



rivage_lutry_switzerland

Contact

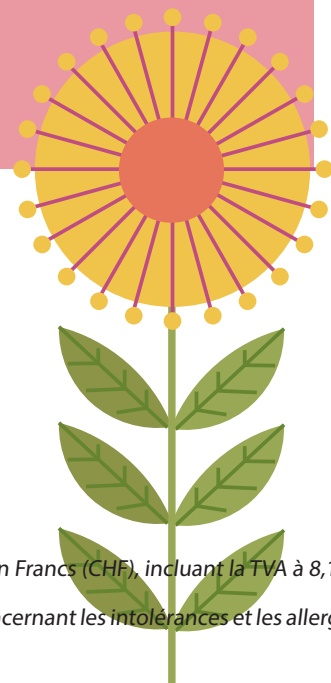
021 796 72 73
hotelrivagelutry.ch

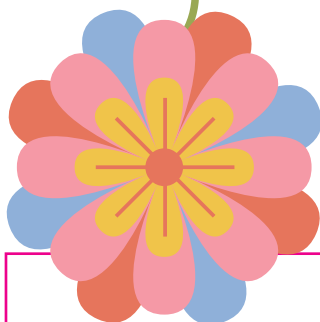


L'ASSIETTE DU JOUR
23.-

L'EXPRESS
30.-

Salade mêlée
Assiette du jour à choix
Café ou thé






LE MENU RIVAGE

74.-

Maquereau sauvage en escabèche
Grillé et mariné doucement au vinaigre de cidre et aromates

Wild mackerel in escabeche
Grilled and gently marinated in cider vinegar and herbs

Ou

Bruschetta printanière 
Chutney de tomates green zébra, poire
Tofu façon ricotta, origan du jardin

Spring bruschetta, green zebra tomato chutney, pear
Ricotta-style tofu, garden oregano

*

L'omble chevalier du Léman, Famille Pecquery
Filet, accompagné d'épeautre en risotto et de jeunes pousses d'épinards

Leman lake char from Pecquery family,
Fillet, served with spelt risotto and baby spinach shoots

Ou

Carré d'agneau rôti sur foin
Riz au cumin blanc, ail des ours et jardinière de légumes selon le marché

Rack of lamb roasted on hay, rice with white cumin, wild garlic and market vegetables

*

Entremet royal aux 3 chocolats
Blanc, dulce et noir fumé

Royal entremet with 3 chocolates, dark smoked, white and dulce



LE MENU MALAKOFF

42.-

**AVEC LE GRUYÈRE DE LA
FROMAGERIE TYRODE à L'AUBERSON**

MALAKOFFS CHAMPION DU MONDE 2023 !

3 pièces

*

VIANDE SÉCHÉE

*

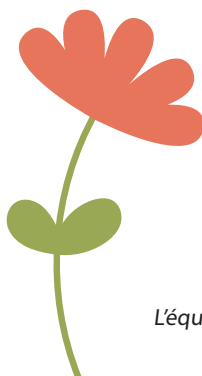
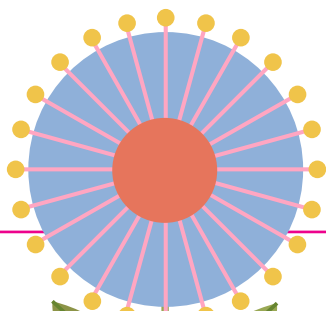
TRANCHES DE SAUCISSON VAUDOIS



*

SALADE MÊLÉE

*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND



 Végétarien
 Sansgluten

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

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



LES PLATS

SIGNATURES

Filets de Perche du Léman, pêcherie LONI à Tolochenaz Meunière, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché

Perche filets, meunière, fresh fries, tartar sauce and market vegetables

49.-

L'Entrecôte, Café de Paris ☺ Entrecôte de boeuf 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

48.-

Fondue Lutryarde, minimum 2 personnes ☺ Viande de boeuf marinée maison aux herbes aromatiques 250gr par personne Bouillon de boeuf au vin de Lutry, sauces curry, tartare. ail & 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 - minimum 2 pièces MALAKOFF D'OR 2023 !

Malakoffs, dry meat, Vaud saussage, mixed salad

6.- la pièce



LES PLATS

À L'EMPORTER

MALAKOFF D'OR 2023 !

Malakoffs du Rivage crus
Minimum 2 pièces

Gruyère de la Fromagerie Tyrode de l'Auberson, moutarde
Malakoffs with Gruyère from cheese factory Tyrode in l'Auberson

3.50 la pièce

PLAT DU JOUR

Du lundi au vendredi

Veillez vous renseigner auprès de nos équipes !

23.-


FONDUE LUTRYARDE

Viande de boeuf marinée maison aux herbes aromatiques - 250 gr par personne
Bouillon de boeuf au vin de Lutry, sauces curry, tartare, ail & pommes de terre grenaille

Home-marinated beef with aromatic herbs - 250gr per person
Beef broth with Lutry wine, homemade sauces

39.-

 Végétarien







 Sansgluten

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



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





LES ENTRÉES / STARTERS

- 6.- **Malakoffs, MALAKOFF D'OR 2023 !** 
Au Gruyère de la Fromagerie Tyrode de l'Auberson, Moutarde à l'ancienne - minimum 2 pièces
Malakoffs with Gruyère from Cheese Factory Tyrode in l'Auberson
- 18.- **Gaspacho de fraises, de l'arrière-pays vaudois**  
Fraises, tomates, oignons rouges, lait de coco en chantilly, sarriette et vinaigre de fraise
Strawberry soup, picked in the fields of the hinterland, Strawberries, tomato, red onion, whipped coconut milk, savory and strawberry vinegar
- 19.- **Bruschetta printanière** 
Chutney de tomates green zébra, poire, tofu façon ricotta, origan du jardin
Spring Bruschetta, Green zebra tomato chutney, pear, ricotta-style tofu, garden oregano
- 21.- **Maquereau sauvage en escabèche** 
Grillé et mariné doucement au vinaigre de cidre et aromates
Mackerel caught in the mers Manche in escabeche, Grilled and gently marinated in cider vinegar and herbs
- 24.- **Ceviche inspiration d'Equateur** 
Dorade en marinade légèrement acidulée, banane plantin, gingembre, oignon cébette
Ceviche inspired by Ecuador, Sea bream in a slightly acid marinade, plantain banana, ginger, spring onion

LES PLATS / DISHES

- 28.- **La salade gourmande du moment** 
Selon les produits du marché
Gourmet salad, according to seasonal products
- 28.- **Tartare de légumes** 
Betterave, tomate, carotte, salicorne, gingembre et nori, ail des ours, frites fraîches et toasts
Tartar of vegetables from the first buds : beetroot, tomato, carrots, samphire, ginger and nori, wild garlic fresh french fries and toast
- 28.- **Pad thaï saveurs d'Asie, au tofu fumé ou criquets* ou poulet***
Nouilles de riz et légumes du moment sautés au wok, gingembre, coriandre
Pad thaï flavours of Asia, smoked tofu or crickets, wok-fried rice noodles and vegetables of the moment, ginger, coriander
*supplément 3 chf
- 29.- **Burger du Moment**
Frites fraîches, viande de la boucherie Roth, pain de la boulangerie André
Burger, Fresh French fries, meat from Butcherie Roth, bread from Boulangerie André
- 36.- **Volaille Suisse aux saveurs des sous-bois**
Suprême de poulet aux morilles, carotte dans tous ses états et pommes grenaille

-  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 PLATS / DISHES

- 38.- **Linguine aux escargots du Mont d'Or**
Escargots Suisses, parfumés à l'ail des ours de nos contrées
Linguine with Mont d'Or snails, Swiss snails, flavoured with wild garlic from our region
- 38.- **Le filet du « loup-bar »**
Snacké, polenta aux olives Kalamata, endive braisée, sauce à l'oseille
Fillet of sea bass, Snacké, polenta with Kalamata olives, braised endive, sorrel sauce
- 42.- **Carré d'agneau rôti sur foin**
Riz au cumin blanc, ail des ours et jardinière de légumes selon le marché
Rack of lamb roasted on hay, Rice with white cumin, wild garlic and market vegetables
- 46.- **L'omble chevalier du Léman, famille Pecquery (selon arrivage)**
Filet et accompagné d'épeautre en risotto et de jeunes pousses d'épinards
Leman lake char from Pecquery family, fillet, served with spelt risotto and baby spinach shoots
- 48.- **L'entrecôte, café de Paris ☺**
Entrecôte de boeuf 250gr Suisse tranchée, servie dans un poêlon, beurre café de Paris
Frites fraîches et légumes du marché
Beef entrecôte 250gr Suisse sliced, served in a pan with café de Paris butter, Fresh chips and market vegetables
- 49.- **Filets de Perche du Léman, pêcherie Loni à Tolochenaz**
Meunière, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Lake Lemman perch fillets from the Loni fishery, Meunière, fresh chips, tartar sauce and market vegetables
- 49.- **Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes) ☺**
Viande de boeuf marinée maison aux herbes aromatiques - 250gr par personne
Bouillon de boeuf au vin de Lutry, sauces curry, tartare, ail & frites fraîches
Home-marinated beef with aromatic herbs - 250gr per person, Beef broth with Lutry wine, homemade sauces, fresh chips fries and toast

LES ENFANTS / THE KIDS CLUB

- 12.- **Pâtes du moment**
Sauce tomate et basilic
Napolitan pasta
- 15.- **Jambon blanc**
Frites fraîches et légumes de saison
White ham, vegetables and fresh french fries
- 18.- **Filets de poulet panés Suisse au corn flakes ***
Frites fraîches et légumes de saison
Breaded chicken fillets with corn flakes, fresh fries & seasonal vegetables
- 24.- **La Perche du moussaillon**
Frites fraîches et légumes de saison
Lake Lemman perch fillets from the Loni fishery, Meunière, fresh chips, tartar sauce and market vegetables

 Végétarien

 Sansgluten

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

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



LES DESSERTS / SWEETS

- 10.- **Pâtisserie du jour**
Pastry of the day
- 12.- **Tiramisu fraise, mascarpone et speculos**
Strawberry, mascarpone and speculos tiramisu
- 14.- **Tartelette rhubarbe, pistache et hibiscus**
Rhubarb, pistachio and hibiscus tartlet
- 14.- **Entremet royal aux 3 chocolats**
Blanc, dulce et noir fumé
Royal Entremet with 3 chocolates, dark smoked, white and dulce
- 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 Liégeois

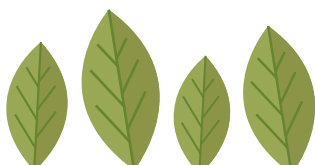
Deux boules de chocolat, une vanille, coulis de chocolat et chantilly
Two chocolate scoops, one vanilla, chocolate coulis and whipped cream

Café glacé

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



-  Végétarien
-  Sansgluten

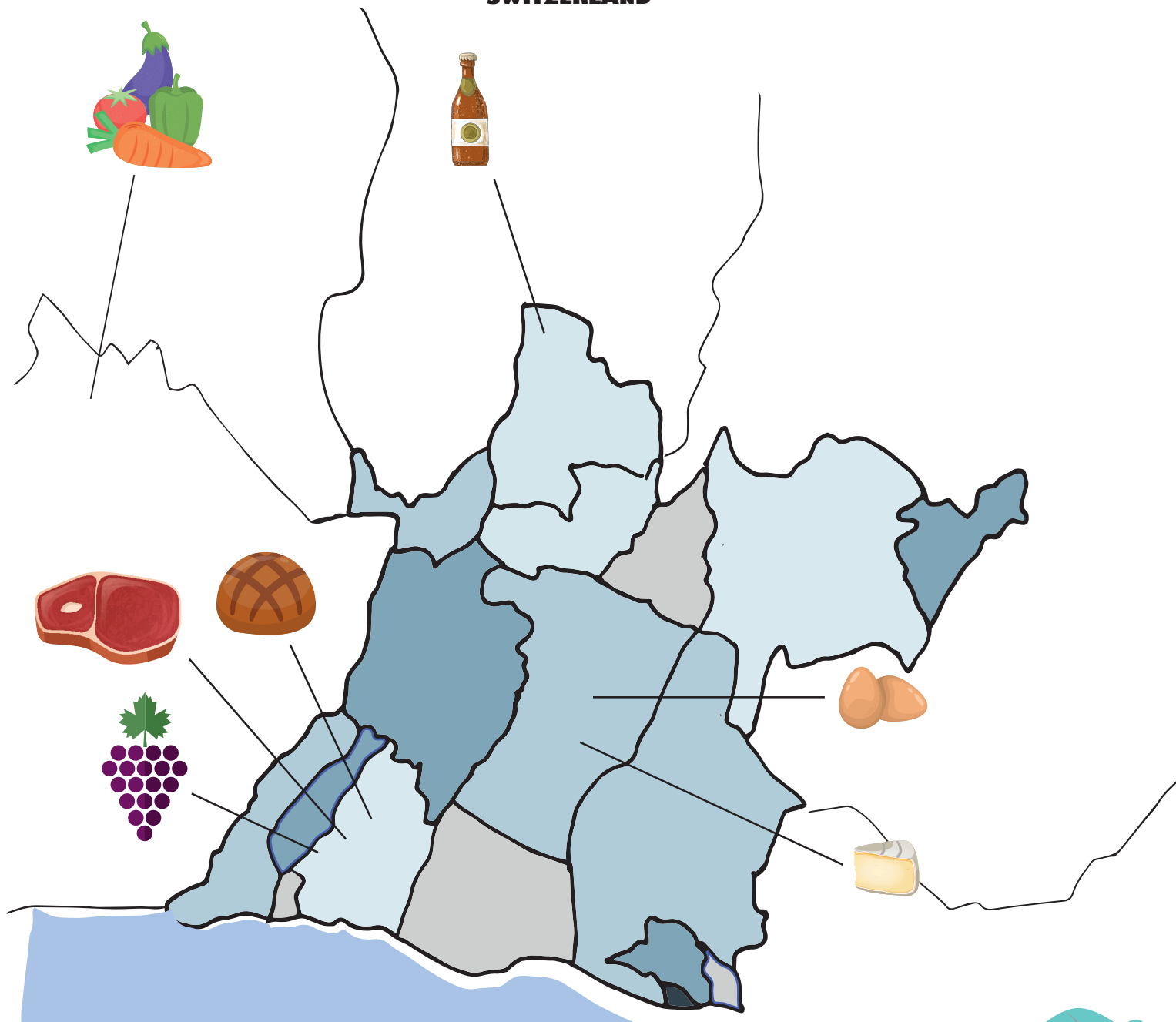


Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 8,1%

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



RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND



Les provenances de nos produits

Suisse : Boeuf, Volaille, Porc, Filets de Perche



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

Boulangerie André
Pour le pain burger

Octo Food, Famille Pecquery
Pour l'omble chevalier,

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 steak haché, le veau
et le saucisson vaudois

Chez Loni à Tolochenaz
Pour les filets de Perches

La Ferme Heanni
Pour les oeufs

Chez l'Artisan Glacier à la Conversion
Pour les glaces

Nos vigneronns Suisses
Pour les vins

La Bouquetterie à Lutry
Pour les Fleurs



LA CAVE DU RIVAGE.

GLOSSAIRE



Vin coup de coeur

Testez les incontournables du moment !

Vin bio



Issu de raisins cultivés et dont la vinification respecte 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 autorisés.

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. <i>Joyeux, fruité.</i>	Lutry	2023	8.-
La Cuvée , Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. <i>Équilibré, fruité.</i>	Champagne	2023	16.-

LES ROSÉS

La Récolte de la Commune , Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. <i>Charmeur et équilibré.</i>	Lutry	2023	7.-
Oeil-de-Perdrix , Vins Keller Pinot Noir, Domaine, Vins Keller. <i>Souple, fruité.</i>	Neuchâtel	2023	8.-

LES BLANCS

La Récolte de la Commune , Domaine Communal de Lutry Chasselas. <i>Jolie minéralité.</i>	Lutry	2023	6.-
Déesse Métisse , Antoine Bovard Doral, Sauvignon. <i>Exotique, parfumé et décomplexé.</i>	Treytorrens	2023	9.-

LES ROUGES


Pinot Noir , Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. <i>Rond, équilibré.</i>	Lutry	2023	7.-
La Barrique , Christophe Chevalley Gamay arcanant. <i>Fruité, tanins légers et court.</i>	Lutry	2023	9.-
Arcenant , Pierre Mandry Gamay arcanant. <i>Remarquable, fruité, tanins légers et court.</i>	La côte	2016	10.-

À LA BOUTEILLE

LES BULLES

La Cuvée , Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. <i>Équilibré, fruité.</i>	Champagne	2023	120.-
La Cuvée Rosée , Laurent Perrier Pinot Noir, Laurent Perrier. <i>Arômes intenses, fruits rouges frais.</i>	Champagne	2023	180.-
Brut Millésimé , Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Noir. <i>Notes de pêches blanches, noisettes fraîches.</i>	Champagne	2012	190.-
Mousseux de Lutry , Domaine Communal de Lutry Chasselas. <i>Joyeux, fruité.</i>	Lutry	2023	48.-
Les Perles de Lavaux , Domaine Genévaz Doral. <i>Touche festive, pétillante.</i>	Villette	2023	90.-

LES ROSÉS







Domaine Communal Rosé , Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. <i>Charmeur, équilibré.</i>	Lutry	2023	45.-
 Oeil-de-Perdrix , Boris Keller Pinot Noir. <i>Vif, équilibré. Accompagne poissons et viandes.</i>	Neuchâtel	2023	55.-

LES BLANCS

Pierre Grise , Domaine Chaudet Pinot Gris. <i>Nez délicat, floral.</i>	Saint-Saphorin	2023	58.-
Viognier , Terre de Lavaux Viognier. <i>Bel équilibre entre richesse et acidité.</i>	Lavaux	2023	66.-
 Déesse Métisse , Antoine Bovard Doral, Sauvignon. <i>Exotique, parfumé et décomplexé.</i>	Treytorrens	2023	68.-
 Viognier Grande Réserve , Domaine du Daley Viognier. <i>Vin blanc très aromatique, pêches de vigne – abricots.</i>	Villette	2023	78.-
 Viognier , Stephane Gros Viognier. <i>Frais, vigoureux et fin à la fois.</i>	Dardagny	2020	77.-
 Mueller Thurgau , Besson-Strasser Rivaner. <i>Multi-facettes, charmant et élégant. Compagnon parfait pour l'apéritif.</i>	Zürich	2021	95.-
 Rauschling , Rauschling Besson-Strasser Rauschling Besson-Strasser. <i>Équilibré, frais et racé.</i>	Zürich	2020	85.-

À LA BOUTEILLE

LES BLANCS CHASSELAS MON AMOUR...

Chasselas Lutry , Domaine Communal de Lutry <i>Arômes fins de fruits exotiques.</i>	Lutry	2023	42.-
Crêt Plan , Domaine Paschoud <i>Notes subtilement terroirées.</i>	Lutry	2023	44.-
Lutry «Tradition» , Terre de Lavaux <i>Nez de fleurs des champs, minéralité dominante.</i>	Lutry	2023	46.-
 Epesses , Christophe Chevalley <i>Généreux, belle complexité aromatique</i>	Epesses	2023	42.-
 La Crosse , Luc Massy <i>Frais et vivace, fruits.</i>	Epesses	2023	44.-
Villette , PA & S. Blondel <i>Bouquet délicat, floral.</i>	Villette	2023	48.-
Clos de Chamaley , Peppmeier <i>Compagnon idéal pour les mets au fromage.</i>	Villette	2023	45.-
Calamin Grand Cru , Domaine Fauquex <i>Complexe, puissant, vivifiant.</i>	Calamin	2023	58.-
 Les Blassinges , P-L. Leyvraz <i>Multi-médaille au fil des années.</i>	Saint-Saphorin	2023	62.-
 Réserve Blanche , Château de Glérolles <i>Nez légèrement fruité, complexe.</i>	Saint-Saphorin	2023	78.-
 La Tour Marsens , Arthur Duplan <i>Notes de miel, vin de caractère.</i>	Dézaley	2023	72.-
Medinette , Louis Bovard <i>Onctueux, minéra, persistance prodigieuse.</i>	Dézaley	2023	74.-
Clos du Rocher , Obrist <i>Charpenté, racé.</i>	Yvorne	2023	78.-
 Féchy Grand Cru , P-A Gallay. <i>Arômes subtils, complexes.</i>	Féchy	2022	44.-
Féchy Vignoble du mi coteau , Domaine Kursner <i>Dévoile un parfait équilibre entre sa minéralité et sa puissance.</i>	Féchy	2002	75.-
Féchy Vignoble du mi coteau , Domaine Kursner <i>Vins d'une complexité digne des plus grands.</i>	Féchy	1989	91.-

À LA BOUTEILLE

LES ROUGES DE CHEZ NOUS...

Galotta , Terre de Lavaux Galotta. <i>Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.</i>	Lavaux	2020	78.-
La Barrique , A.Chevalley Gamaret, Cabernet et Merlot, A.Chevalley. <i>Intense et onctueux.</i>	Lutry	2023	59.-
Pinot Noir , Domaine Communal de Lutry Pinot noir. <i>Léger, fruité.</i>	Lutry	2023	45.-
Gamaret Garanoir de la Commune , Domaine communal de Lutry Gamaret Garanoir. <i>Notes de vanilles, cerises noires, réglisse, poivre.</i>	Lutry	2023	50.-
Pinot Noir , PA & S Blondel Pinot Noir. <i>Vin aux arômes fruités.</i>	Lutry	2020	48.-
Grand Vin de Savuit , Francois Rouseil Merlot. <i>Grand Cru de Lutry vinifié en barrique.</i>	Lutry	2023	55.-
43 Grand Rue , Domaine Paschoud Garanoir. <i>Notes de petites baies rouges et noires.</i>	Lutry	2023	47.-
 Pinot Noir Grand Terroir , Boris Keller Pinot noir. <i>Parfums de fraise, notes boisées, arômes floraux.</i>	Neuchâtel	2021	68.-
Satin Pourpre , Domaine Antoine Bovard Merlot. <i>Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.</i>	Epesses	2021	55.-
Rouge Pertuis , Domaine Chaudet Merlot. <i>Notes de tilleul, de poires.</i>	Dézaley	2023	82.-
Signature , Les Fils Rogivue Garanoir, Diolinoir, Gamaret, Syrah. <i>Arômes de fruits noirs.</i>	St Saphorin	2021	75.-
 Réserve Noire , Château de Glérolles Merlot, Diolinoir, Cabernet Franc, Pinot Noir. <i>Notes de fruits rouges.</i>	Saint-Saphorin	2022	89.-
 Mersyca Grande Réserve , Domaine Daley. Merlot, Syrah, Cabernet. <i>Grand vin de gastronomie et de garde.</i>	Saint-Saphorin	2020	114.-
 Castello di Glérolles , Château de Glérolles Merlot, Cabernet-Franc. <i>Belle longueur en bouche.</i>	Saint-Saphorin	2018	114.-
Or Noir , Domaine de Bory Gamay. <i>Arômes de fruits rouges compotés, épices.</i>	Villette	2023	60.-
Gama Nera tradition , Domaine du Daley Gamaret, Cabernet-Franc. <i>Puissant aux tannins très fins, épicés.</i>	Villette	2022	70.-
 Le Gamay de TIMME , Château de Valeyres Valeyres Gamay. <i>Rond, équilibré.</i>	Côtes de l'Orbes	2023	50.-
Arcenant , Pierre Mandry Gamay arcenant. <i>Remarquable, fruité, tanins légers et court</i>	La côte	2016	59.-

À LA BOUTEILLE

ET LES AUTRES...

 Grand'Cour , Jean-Pierre Pellegrin Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon. <i>Jolie longueur en bouche.</i>	Peissy	2020	120.-
Humagne , Domaine Germanier Humagne. <i>Avenant et frais. Charpenté avec de jolis tannins.</i>	Valais	2022	66.-
 Grain Pinot , Marie-Thérèse Chappaz Pinot Noir. <i>Arômes de fruits rouges.</i>	Valais	2022	123.-
 Grain Noir , Marie-Thérèse Chappaz Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon. <i>Nez d'une grande complexité et joli côté sauvage.</i>	Valais	2022	132.-
Scintilla , Azienda Mondo Merlot. <i>Fin, équilibré.</i>	Ticino	2020	74.-
Moncucchetto Riserva , Fattoria Moncucchetto Merlot, cabernet-Sauvignon, Fattoria Moncucchetto. <i>Notes épicées, cuirées.</i>	Ticino	2018	116.-
Platinum , Guido Brivio Merlot. <i>Ample, généreux, tanins veloutés, dotés d'un fruité de prune sucrée.</i>	Ticino	2019	163.-
 Zweigelt , Besson-Strasser Zweigelt. <i>Droit, dense. Belle harmonie et caractère.</i>	Zürich	2019	79.-
 Cholfirst , Besson-Strasser Pinot Noir. <i>Fruité, flatteur. Expression du terroir Zurichois.</i>	Zürich	2019	105.-
NOS PETITS FORMATS - 0.50 CL			
Domaine Communal Rosé , Domaine Communal de Lutry Pinot Noir. <i>Charmeur, équilibré.</i>	Lutry	2023	30.-
Chasselas Lutry , Domaine Communal de Lutry. Chasselas. <i>Arômes fins de fruits exotiques.</i>	Lutry	2023	30.-
Gamaret Garanoir Orpheus , Terres de Lavaux Gamaret Garanoir. <i>Notes de vanilles, cerises noires, réglisse et poivre.</i>	Lutry	2023	45.-
Pinot Noir , Domaine communal de Lutry Pinot noir. <i>Léger, fruité.</i>	Lutry	2023	30.-
 Satin Pourpre , Domaine Antoine Bovard Merlot. <i>Jeune, ce vin accompagnera des viandes rouges et du gibier.</i>	Epeses	2021	52.-
Humagne , Domaine Germanier Humagne. <i>Avenant, frais, presque sauvage, avec une jolie acidité.</i>	Valais	2022	40.-

À LA BOUTEILLE

NOS GRANDS FORMATS - 1.50 L

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



LA CAVE DU RIVAGE.

LES VINS DU RESTE DU MONDE

ROSÉ - 75CL

Côte de Provence, Cuvée Prunelle

Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache Domaine Vallombrosa

France, Provence

2023

58.-

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 Temps Volé

Merlot, Cabernet-sauvignon, Domaine Pique Russe

France, Charente

2016

70.-

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.-



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	38°	16.-
<i>République Dominicaine 8 ans</i>		

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	43°	10.-
<i>Pure Malt hors d'Age Japon</i>		
Whisky Suntory Toki Japanese Blended	43°	10.-

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