RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND
CARTE D'AUTOMNE N°7

RIVAGE LUTRY
SWITZERLAND

NOS FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

L'ASSIETTE DU JOUR

CHF 23.-

L'EXPRESS

Salade mêlée
Assiette du jour à choix
Café ou thé

CHF 30.-

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 CHASSE

Œuf parfait de la ferme Haenni à Forel, inspiration des sous-bois
Œuf cuit à basse température à 63°
Champignons (selon la cueillette) poêlés en fricassée au beurre d'herbes
Terreau en trompe l'œil

*

Entrecôte de cerf
Spätzles maison, chou rouge, poire à Botzi
Marrons caramélisés, choux de Bruxelles et sauce airelles

*

Moelleux au chocolat 66%
Boule de glace de l'Artisan Glacier

CHF 78.-

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

LA CARTE CHASSE

LES ENTRÉES / STARTERS

22.- **Œuf parfait de la ferme Haenni à Forel, inspiration des sous-bois**
Œuf cuit à basse température à 63°, champignons (selon la cueillette) poêlés en fricassée au beurre d'herbes
Terreau en trompe l'œil
Œuf parfait from the Haenni farm in Forel, inspired by the undergrowth, egg cooked at a low temperature of 63°, mushrooms according to the harvest,
Stew in grass butter

26.- **Marbré de foie gras au magret de canard**
Foie gras cuit en terrine, magret de canard fumé, mirabelles en confiture gourmande
Foie gras meets duck : foie gras cooked in a terrine, smoked duck breast, mirabelle plum in a gourmet jam

LES PLATS / DISHES

25.- **Assiette du chasseur bredouille**
Spätzles maison, chou rouge, poire à Botzi, marrons caramélisés, choux de Bruxelles et sauce airelles
Plate of the empty-handed hunter : home-made spätzle, red cabbage, Botzi pear, caramelised chestnuts, Brussels sprouts and cranberry sauce

36.- **Hachis façon parmentier de chevreuil**
Effiloché de chevreuil sur un écrasé de pommes de terre
Shepherd's pie : éffiloché of venison with mashed potatoes

38.- **Sanglier de la boucherie Roth cuisiné en civet**
Mijoté de sanglier, pommes château, carottes confites et choux de Bruxelles
Roth wild boar stew : wild boar stew with potatoes, candied carrots and Brussels sprouts

52.- **L'entrecôte de cerf**
Spätzles maison, chou rouge, poire à Botzi
Marrons caramélisés, choux de Bruxelles et sauce airelles
Venison entrecôte, homemade Spätzle, red cabbage, Botzi pear, caramelised chestnuts,

SUR PLAT, SERVIS EN DEUX SERVICES / SERVED IN TWO COURSES

65.- **Selle de chevreuil cuite sur l'os** (minimum 2 personnes temps de cuisson de 20 minutes)
Cuite au four avec thym et ail, Spätzles maison, chou rouge, poire à Botzi, marrons caramélisés,
Choux de Bruxelles et sauce airelles
Saddle of venison cooked on the bone (minimum 2 people, cooking time 20 minutes)
Baked with thyme and garlic, homemade Spätzle, red cabbage, Botzi pear, caramelised chestnuts, Brussels sprouts and cranberry
Brussels sprouts and cranberry sauce

70.- **Selle de chamois cuite sur l'os** (minimum 2 personnes temps de cuisson de 20 minutes)
Cuite au four avec thym et ail, Spätzles maison, chou rouge, poire à Botzi, marrons caramélisés,
Choux de Bruxelles et sauce airelles
Saddle of chamois cooked on the bone (minimum 2 people, cooking time 20 minutes,)
Baked with thyme and garlic, homemade Spätzle, red cabbage, Botzi pear, caramelised chestnuts, Brussels sprouts and cranberry

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 MOMENT

MALAKOFF

AVEC LE GRUYÈRE
DE LA FROMAGERIE TYRODE
à L'AUBERSON

MALAKOFF D'OR 2023

Trois pièces
Local speciality: cheese doughnut - three pieces

VIANDE SÉCHÉE

Dry beef

TRANCHES DE SAUCISSON VAUDOIS

Vaudois sausage slices

SALADE MÊLÉE

Mixed salad

+

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or tea with dessert selection

CHF 42.-

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

SIGNATURES

FILETS DE PERCHE SAUVAGE EXTRA FRAIS

Pêcheries Loni & Brugger (selon arrivage) ou import
Meunière, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Perch fillets, meunière, fresch fries, tartar sauce and market vegetables

47.-

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, fresch fries and vegetables

48.-

FONDUE LUTRYARDE

minimum 2 personnes
Viande de boeuf marinée au gros sel & herbes aromatiques, 250gr par personne
Bouillon de boeuf au vin de Lutry, sauces cocktail, tartare, ail & frites fraîches
Homemade marinated beef with aromatic herbs - 250gr per person, beef broth with Lutry wine, homemade sauces, fresch fries

49.- par personne

MALAKOFF D'OR 2023

Minimum deux pièces
Malakoff with Gruyère from cheese factory Tyrode
minimum two pieces

6.- la pièce

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.- **Malakoff d'Or 2023 !**
Au Gruyère de la Fromagerie Tyrode de l'Auberson - minimum 2 pièces
Malakoffs with Gruyère from Cheese Factory Tyrode in l'Auberson, mustarde

10.- **Salade mêlée de saison**
Mixed salad

16.- **Velouté de courge truffé**
Potimarron, crème double de la Gruyère, graines de courge
Pumpkin, Gruyère cream, pumpkin seeds

22.-/36.- **Tartare de boeuf (100.00 gr / 180.00gr)**
Viande de bœuf, noix, parmesan, citron vert, huile de courge, basilic et toasts / frites fraîches pour le plat
Beef tartar, nuts, parmesan, lime, pumpinks oil, basil and toast / fresh fries for the main course

21.-/29.- **Salade d'Automne et Tomme Vaudoise panée**
Doucette, viande séchée, tomme vaudoise, miel de montagne, noisettes et Gruyère
Autumn salad with breaded Tomme Vaudoise cheese, lettuce, dried meat, Tomme Vaudoise cheese, mountain honey, hazelnut and Gruyère cheese

LES PLATS / DISHES

29.- **Pad thaï, nouilles de riz sautées aux légumes du moment**
Sésame, coriandre, gingembre, tofu fumé ou poulet
Pad thaï, rice noodles sautéed with vegetables of the moment, sesame, coriander, ginger, smoked tofu or chicken

30.- **Burger du Moment**
Frites fraîches, pain de la boulangerie André
Burger, fresh fries, bread from Boulangerie André

42.- **Risotto al tartufo da Capponi**
Risotto crémeux à la truffe de chez Capponi
Creamy risotto with truffles and parmesan cheese

47.- **Filets de Perche sauvage extra frais**
Meunière, 180 gr, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Perch fillets, meunière, fresh fries, tartar sauce and market vegetables

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

49.- **Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes)**
Viande de bœuf suisse marinée aux gros sel de Bex et herbes aromatiques (250gr)
Bouillon de bœuf au vin de Lutry, sauces curry, tartare, ail & frites fraîches
Marinated beef with aromatic herbs (250gr), homemade sauce served with fresh fries

64.- **Filets de Perche sauvages extra frais servi sur réchaud**
Meunière, 270 gr, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché
Perch fillets, meunière, fresh fries, tartar sauce and 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 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, seasonal vegetables and fresh 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 Leman perch fillets, Meunière, fresh fries, tartar sauce and 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

GRIGNOTER GLACÉ AVEC L'ARTISAN / ICY SNACK WITH THE ARTISAN

4.50 Boule de glace
Vanille, chocolat, fraise, citron, abricots du Valais, caramel, café, stracciatela

1.- Toppings à choix
Chantilly, sauce chocolat, caramel, coulis de fraise

LES DESSERTS / SWEETS

12.- Crême brûlée de notre enfance
Crême brûlée from our childhood

12.- Vermicelles aux marrons
Vermicelli with chestnuts

14.- Moelleux au chocolat 66%, boule de glace de l'artisan glacier
66% chocolate cake with ice cream

14.- Crêpe suzette, flambée en salle au Grand Marnier
Thin pancake with an orange flavour

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, onespresso and whipped cream

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

NOS PRODUITS
DE VAUD ET LAVAUX

LES PROVENANCES DE NOS PRODUITS / WHERE OUR PRODUCTS COME FROM

Bœuf - Suisse

Volaille - Suisse

Canard - France

Chevreuil - Allemagne, Autriche

Cerf - Allemagne, Autriche

Sanglier - Allemagne, Autriche

Chamois - Allemagne, Autriche

Perches - Suisse, Pologne