

# CARTE N°9



LUTRY



**BISTROT DU RIVAGE**

— UN LIEU QUI VOUS FAIT CHAVIRER —





# LE MENU RIVAGE



## Rillettes de poissons

Poissons selon la marée,  
servis sur tartines & salade de jeunes pousses  
*Fish rillettes on toast with salad*

Ou

## Soupe froide de petits pois à la menthe et toast de féta végétale

*Cold pea soup with mint and vegetal feta toast*

---

## Ombre chevalier au chasselas de Lutry

En roulade, déclinaison de choux fleurs, échalote confite et gnocchis croustillants  
*Arctic char with cauliflower, shallot confit and crispy gnocchi*

Ou

## Agneau printanier

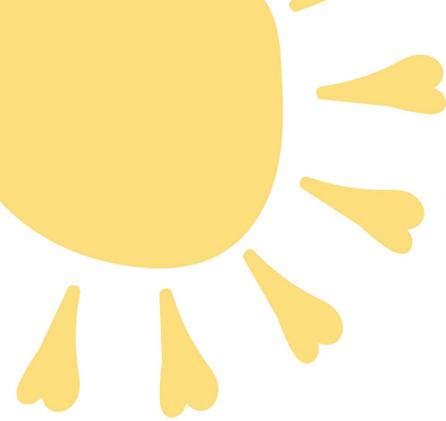
Côtelettes d'agneau grillées,  
Petits pois à la française et écrasé de pommes de terre à l'ail des ours  
*Grilled lamb chops, French peas and mashed potatoes with wild garlic*

---

## Dessert à choix

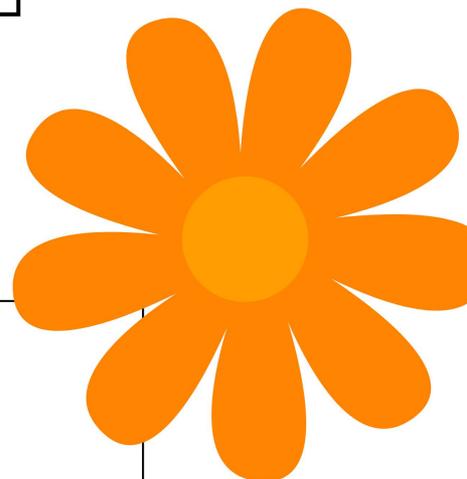
(sauf café gourmand)  
*choice of dessert from the menu*

# CHF 68.-



# LE MOMENT MALAKOFF

AVEC LE GRUYÈRE  
DE LA FROMAGERIE TYRODE  
à L'AUBERSON



**SALADE MÊLÉE**  
*Mixed salad*

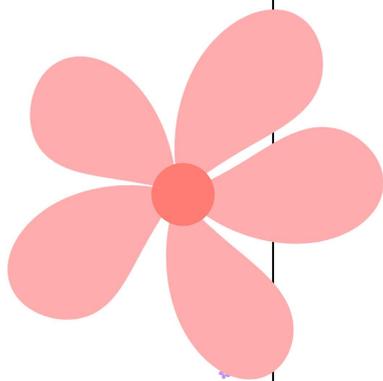


**MALAKOFF D'OR 2023** 

Trois pièces  
*Local speciality: cheese doughnut - three pieces*

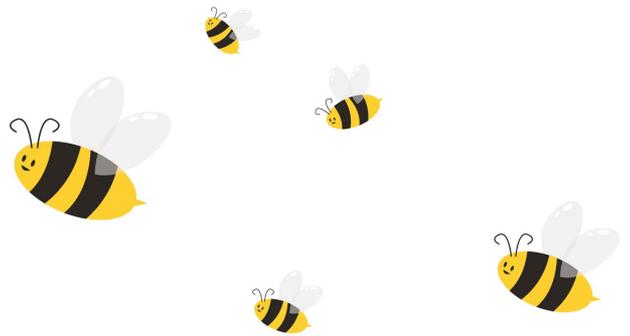
**VIANDE SÉCHÉE**  
*Dry beef*

**TRANCHES DE  
SAUCISSON VAUDOIS**  
*Vaudois sausage slices*



**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
*Coffee or tea with dessert selection*

**CHF 42.-**





# LES PLATS

## SIGNATURES

### FILETS DE PERCHES SAUVAGES EXTRA FRAIS

Pêcherie Loni ou import

Meunières, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché

*Perch fillets, meunières, fresh 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, fresh fries and vegetables*

48.-

### FONDUE LUTRYARDE

minimum 2 personnes

Viande de boeuf marinée au gros sel de Bex & 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, fresh fries*

49.- par personne

### MALAKOFF D'OR 2023

Minimum deux pièces

*Malakoff with Gruyère from cheese factory Tyrode*

*minimum two pieces*

6.- la pièce





## LES ENTREES

### STARTERS

#### Malakoff d'Or !

Au Gruyère de la Fromagerie Tyrode de l'Auberson - Minimum 2 pièces  
*With Gruyère from Cheese Factory Tyrode in l'Auberson,*

6.-

#### Malakoff D'or Noir

A la truffe et au Gruyère de la Fromagerie Tyrode de L'auberson. Minimum 2 pièces  
*With truffles and Gruyère from Cheese Factory Tyrode in l'Auberson,*

9.-

#### Salade mêlée de saison

*Mixed salad season*

10.-

#### Soupe froide de petits pois à la menthe et toast de féta végétale

*Cold pea soup with mint and vegetal feta toast*

16.-

#### Rillette de poissons

Poissons selon la marée, servis sur tartines & salade de jeunes pousses  
*Fish rillettes on toast with a salad*

19.-

#### Tartare de bœuf Rivage (100gr/180gr)

Viande de bœuf, noix, parmesan, citron vert, huile de courge, basilic et toasts accompagné de frites pour le plat  
*Beef tartar, nuts, parmesan, lime, pumpkins oil, basil and toast with fresh fries for the main course*

24 / 36.-

#### Vitello tonato

Fines tranches de veau nappées d'une sauce au thon, anchois et câpres, accompagné de frites pour le plat  
*Thin slices of veal covered in a tuna, anchovy and caper sauce, served with chips for the main course*

24 / 36.-

#### Poke bowl printanier

Quinoa, roquette, avocat, mangue, tomates cherry, oignons rouges, radis, graines de courge, sésame.  
*Quinoa, rocket, avocado, mango, cherry tomato, red onion, radish, pumpkin seed, sesame.*

26.-



# LES PLATS

## DISHES

### Lasagnes aux légumes du soleil

Légumes délicatement cuits au four, composés de tomates, poivrons, courgettes ainsi que d'aubergines  
Delicately roast vegetables, including tomatoes, peppers, courgettes and aubergine

26.-

### Pad thai

Nouilles de riz sautées aux légumes du moment, sésame, coriandre, gingembre, soja, tofu fumé ou poulet  
Rice noodles sautéed with vegetables, sesame, coriander, ginger, smoked tofu or chicken

29.-

### Burger du moment

Viande hachée de la boucherie Roth et buns de la boulangerie Vincent, accompagné de frites fraîches  
Depending on the season, served with fresh fries

30.-

### Risotto carnaroli safrané et gambas

Risotto crémeux infusé au safran, accompagné de gambas black tiger snackées  
Creamy saffron-infused risotto with snacked black tiger prawns

36.-

### Duo de rouget et dorade

Snackés, panisse à la ricotta & sarriette, sauce vierge, olives, tomates et fenouil  
Sea bream and red mullet, ricotta & savory panisse, olives, tomato and fennel sauce

36.-

### Ombre chevalier au chasselas de Lutry

En roulade, déclinaison de choux fleurs, échalote confite et gnocchis croustillants  
Arctic char with cauliflower, shallot confit and crispy gnocchi

39.-

### Ballotine de volaille Suisse aux morilles

Farci aux morilles, accompagnée de carottes nouvelles et riz noir vénéré  
Poultry Stuffed with morels, carrots and black rice

39.-

### Agneau printanier

Côtelettes d'agneau grillées, petits pois à la française et écrasé de pommes de terre à l'ail des ours  
Grilled lamb chops, French peas and mashed potatoes with wild garlic

44.-

### Filets de Perches sauvages extra frais

Meunière, pêcherie Loni ou import, frites fraîches, sauce tartare et légumes du marché  
Perch filets, meunière, fresh fries, tartar sauce and market vegetables

180gr / 47.-  
270gr / 64.-

### Entrecôte, Café de Paris

Entrecôte de bœuf 250gr Suisse, servie tranchée dans un poêlon, beurre café de Paris, frites fraîches et légumes  
Beef entrecôte 250gr, served in a pan, «Café de Paris» butter, fresh fries and seasonal vegetables

48.-

### Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes)

Viande de bœuf Suisse marinée au gros sel de Bex et herbes aromatiques (250gr)  
Bouillon de bœuf au vin de Lutry, Sauces cocktail, tartare, ail & frites fraîches  
Marinated beef with aromatic herbs and salt (250gr), homemade sauce served with fresh fries

49.-





## LES DESSERTS

### THE DESSERTS

#### **Tarte de mamie gâteau**

Confectionnée par nos soins accompagnée de crème fouettée

*Made by us topped whipped cream*

10.-

#### **Tarte meringuée au citron bergamote**

Lemon and bergamot meringue pie

12.-

#### **Macaron du Rivage**

Macaron géant au goût intense de café et au coeur caramel beurre salé

*Giant macaroon with intense coffee flavour and salted butter caramel centre*

12.-

#### **Verrine fraise-choco blanc**

Mousse chocolat blanc, fraise et lime

*White chocolate, strawberry and lime mousse*

12.-

#### **Moelleux au chocolat noir**

Accompagné d'une boule de glace de l'Artisan Glacier

*Chocolate cake with ice cream*

14.-

#### **Café gourmand**

Assortiment de desserts, café ou thé gourmand

*Coffee - Assorted desserts, coffee or tea*

16





## LES COUPES DE GLACES

### ICE CREAMS

Grignoter glacé avec l'Artisan Glacier

#### **Banana split**

Banane, une boule vanille, une boule fraise, une boule chocolat, coulis de chocolat et chantilly  
*Banana, one scoop vanilla, one scoop strawberry, one scoop chocolate, chocolate coulis and whipped cream*

16.-

#### **Colonel**

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

16.-

#### **Danemark**

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

16.-

#### **Chocolat Liégeois**

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

16.-

#### **Café glacé**

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

16.-

#### **Coupe sorbet arrosé**

Une boule  
Deux boules

12.-

16.-

#### **Affogato**

Espresso servi avec une boule de glace vanille  
*Espresso with one vanilla scoop*

7.-

#### **Boule de glace**

Vanille, chocolat, fraise, citron, abricot du Valais, caramel, café, stracciatella

4.50

#### **Toppings à choix**

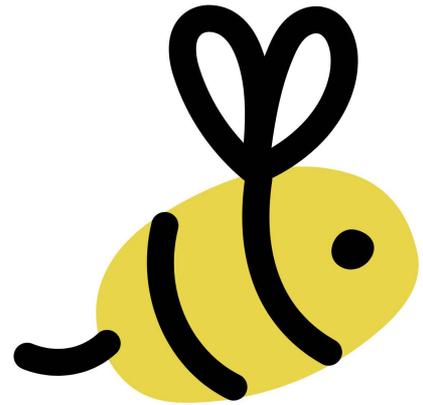
Chantilly, sauce chocolat, caramel, coulis de fraise

1,50



# la formule des kids

1 plat  
+ 1 sirop  
+ 1 boule de glace



## **Pâtes du moment**

Sauce tomate et basilic  
Napolitan pasta  
12.-

## **Jambon blanc**

Frites fraîches et légumes de saison  
White ham, seasonal vegetables and fresh fries  
15.-

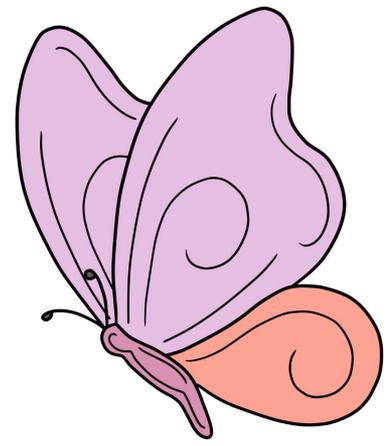
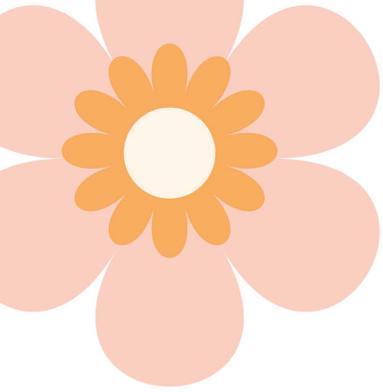
## **Filets de poulet Suisse, panés au corn flakes\***

Frites fraîches et légumes de saison  
Breaded chicken fillets with corn flakes, fresh fries  
& seasonal vegetables  
18.-

## **La Perche du Moussaillon**

Frites fraîches et légumes de saison  
Perch fillets, Meunières, fresh fries,  
Tartar sauce and seasonal vegetables  
24.-





## Provenances de nos produits

Bœuf, Volaille, Porc, Veau –  
Rouget, Dorade, Omble -  
Perche – **Léman Suisse / Pologne / Estonie**  
Agneau -  
Gambas –

**Suisse**  
**France**  
**Irlande**  
**Vietnam**



**Merci les amis !**

**Fromagerie Tyrode** à Sainte-Croix pour le Gruyère  
**Octo Food Famille Pecquery** au Bouveret pour les poissons  
**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 les pains  
**Chez Roth** à Lutry pour le steak haché et le saucisson vaudois  
**Chez Loni** à Tolochenaz, pour les filets de Perches  
**La Ferme Heanni** à Forel pour les oeufs  
**Valentin Chappuis** à Lussery-Villars pour le cochon  
**Chez l'Artisan Glacier** à la Conversion pour les glaces  
**Nos vignerons Suisses** pour les vins  
**La Bouquetterie** à Lutry pour les Fleurs

