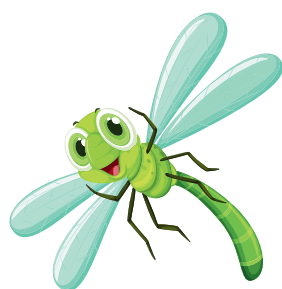




CARTE N°10



BISTROT DU RIVAGE

— UN LIEU QUI VOUS FAIT CHAVIRER —





LE MENU RIVAGE

Salade Caprese 🌱

Tomates Mozzarella de bufflone Suisse,
pesto de basilic frais, pignons de pin & roquette
Swiss buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil, pine nuts & salad

Ou

Vitello tonnato 🌱

Fines tranches de veau nappées d'une sauce au thon, anchois et câpres
Thin slices of veal covered in a tuna, anchovy and caper sauce

Suprême de poulet helvète 🌱

Cuisson basse température, légumes du sud,
Pomme de terre au four à la crème ciboulette
Chicken, BBQ sauce, southern vegetables, baked potato with chive cream

Ou

Saumon grillé du capitaine 🌱

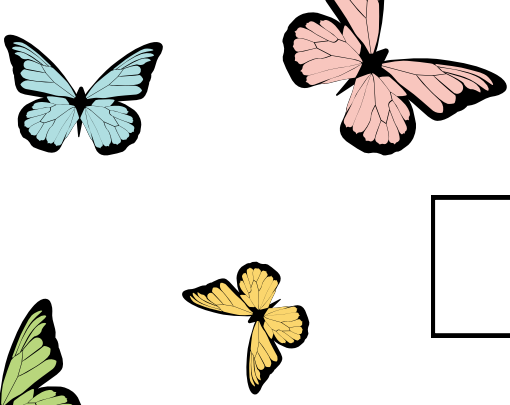
Légumes du soleil, riz blanc et sauce vierge, olives, tomate, basilic & lime
Grilled salmon, vegetables, rice with olives, tomato and basil sauce

Dessert à choix

(sauf café gourmand)

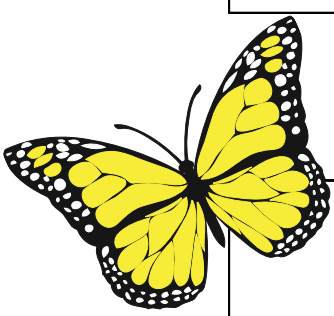
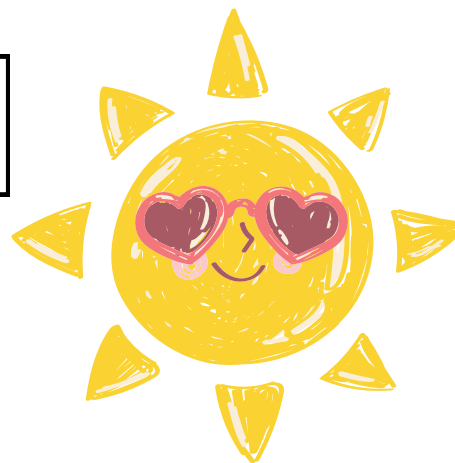
choice of dessert from the menu

CHF 59.-



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

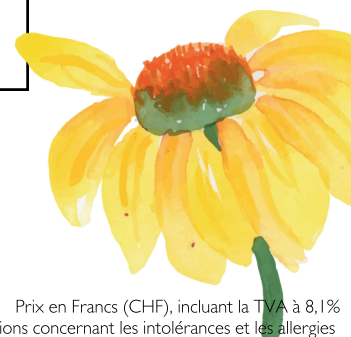
TRANCHES DE SAUCISSON VAUDOIS

Vaudois sausage slices



CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or tea with dessert selection



CHF 42.-

le menu des kids

pour les moins de 12 ans

1 plat à choix
+ 1 sirop
+ 1 boule de glace
CHF 15.-



Pâtes du moment

Sauce tomate et basilic
Napolitan pasta
ou

Filets de poulet Suisse, panés au corn flakes*

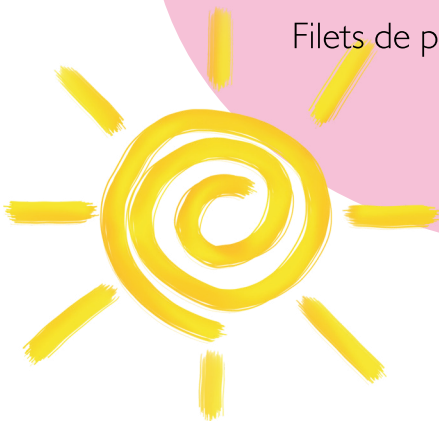
Frites fraîches et légumes de saison
Breaded chicken fillets with corn flakes,
fresh fries & seasonal vegetables
ou

Steak haché frais Suisse

De la boucherie Roth, Frites fraîches et légumes de saison
Burger, fresh fries & seasonal vegetables
ou

La Perche du Moussaillon

Filets de perches meunière, Frites fraîches et légumes de saison
Perch fillets, Meunières, fresh fries,
Tartar sauce and seasonal vegetables





LES PLATS

SIGNATURES

FILETS DE PERCHES SAUVAGES FRAIS

Pêcherie du lac Léman 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

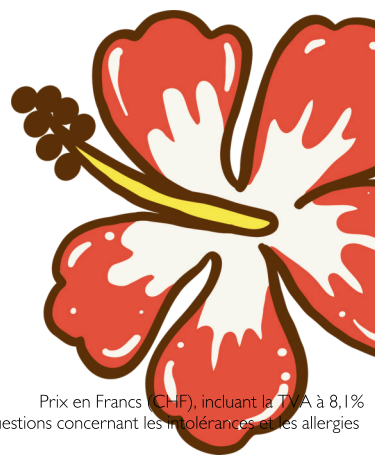
MALAKOFF D'OR 2023

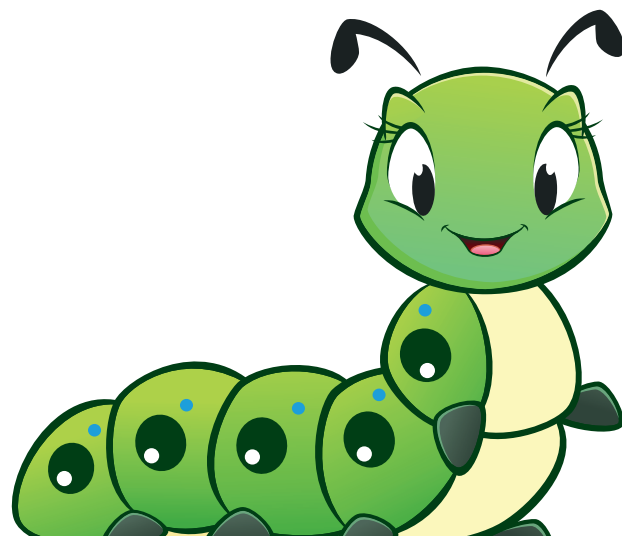
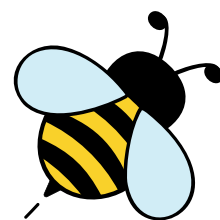
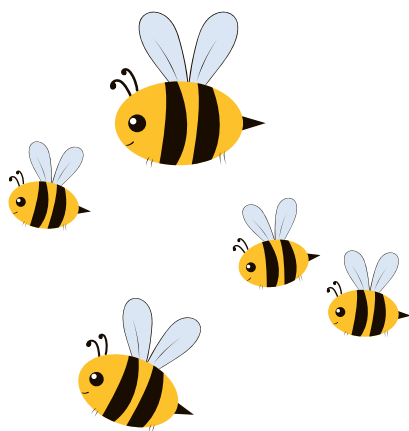
Minimum deux pièces

Malakoff with Gruyère from cheese factory Tyrode

minimum two pieces

6.- la pièce







Les entrées

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.-

Oeufs mimosa de la ferme Haeni à Forel

Sur un lit de salade composée
Boiled egg mayonnaise served with salad

12.-

Duo de melon/pastèque au jambon de pays

Accompagné d'un gaspacho et d'un gressin au jambon de pays et la menthe de notre jardin
Melon, watermelon salad and melon gaspacho

16.-

Tartare de bœuf Rivage (100gr)

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

24.-

Vitello tonnato

Fines tranches de veau nappées d'une sauce au thon, anchois, parmesan, tomates cerises, roquette et câpres
Thin slices of veal covered in a tuna, anchovy and caper sauce,

24.-



La pêche

Poulpe grillé 🌱

Salsa de piquillos, oignons cibette, tomates et persil, riz jasmin
Grilled octopus, salsa de piquillos, cebette onions, tomatoes and parsley, rice

36.-

Saumon grillé du capitaine 🌱

Légumes du soleil, riz blanc et sauce vierge, olive, tomate, basilic & lime
Grilled salmon, vegetables rice and olives, tomato and basil

38.-

Filets de Perches sauvages frais

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

180gr / 47.-

270gr / 64.-

Les plats de saison

Salade Caprese 🌱 🌱

Tomates, Mozzarella de bufflone Suisse, pesto de basilic frais, pignons de pin & roquette
Swiss buffalo mozzarella tomatoes, fresh basil, pine nuts & salad

26.-

Halloumi grillé à la mode de Chypre 🌱

Fromage chypriote au lait de chèvre, brebis & vache, guacamole, menthe, oignons rouges, poivrons, accompagné de riz.
Cypriot cheese, wheat cake, guacamole, mint, red onions, peppers served with rice

27.-

Salade César

Poulet, laitue romaine, parmesan, croutons, tomates, oeufs, olives
Chicken, romaine lettuce, parmesan, croutons, tomatoes, eggs.

29.-

Pad thai 🌱

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

29.-

Poke bowl 🌱

Saumon gravlax, riz, roquette, avocat, edamame, tomates cherry, oignons rouges, radis, graines de courge, sésame.
Salmon, rice, salad, avocado, cherry tomato, red onion, radish, pumpkin seed, sesame.

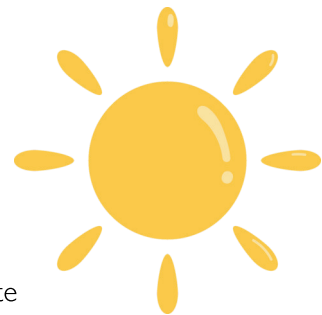
29.-

La volaille

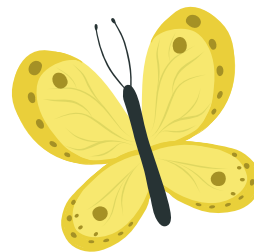
Suprême de poulet helvète 🌱

Cuisson basse température, légumes du sud, pomme de terre au four à la crème ciboulette
Chicken, southern vegetables, baked potato with chive cream

38.-



Le boeuf



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.--

Tartare de bœuf Rivage (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

36.--

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

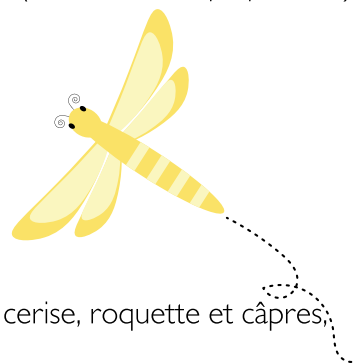
49.-p.p

Côte de boeuf Suisse rassie sur os 35 jours 🌾

environ 1kg, pour 2 personnes, frites fraîches, légumes grillés et sauce chimichurri (env 20 min de préparation)
For 2 people, fresh chips, grilled vegetables and chimichurri sauce

62.-p.p

Le veau

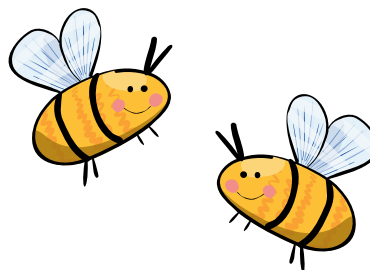


Vitello tonnato 🌾

Fines tranches de veau nappées d'une sauce au thon, anchois, parmesan, tomates cerise, roquette 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

36.-

Le cochon



Conchiglioni au pesto et lard sec du Valais

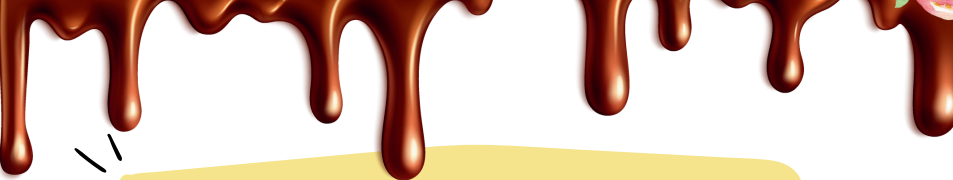
Pâtes, tomates cerises, pesto de basilic et lard sec du Valais
Pasta, cherry tomato, basil pesto and Valais cured bacon

26.-

Ribs de porc de chez Valentin Chappuis confits aux épices 🌾

12h de cuisson, sauce BBQ, frites fraîches et légumes du soleil
12h cooking, BBQ sauce, fresh fries and seasonal vegetables

36.-



Le p'tit coup de balayette

Coupe sorbet arrosé

Une boule

Deux boules

12.-

16.-

Les gâteries



Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Vanilla crème brûlée

10.-

Tiramisu au limoncello

12.-

Soupe de fraises à la menthe et sa boule stracciatella

Strawberry and mint soup with stracciatella scoop

14.-

Moelleux au chocolat noir

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

Chocolate cake with ice cream

14.-

Café gourmand

Assortiment de 4 desserts, café ou thé gourmand

Coffee - Assorted desserts, coffee or tea

16.-

Bistouille gourmande

Assortiment de 3 desserts, café ou thé gourmand + 2cl de digestif (*Limoncello, Amaretto, Williamine*)

Coffee - Assorted desserts, coffee or tea + digestif

18.-



La p'tite coupe qui va bien

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 ou café Liégeois

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

16.-

Pêche melba

Deux boules de vanille, pêche au sirop et coulis fruits rouge
Two vanilla scoops, sirup peach, strawberry coulis

16.-

Affogato

Expresso servi avec une boule de glace vanille
Expresso with one vanilla scoop

7.-

Boule de glace

Vanille, chocolat, fraise, citron, poire, abricot du Valais, caramel, café, stracciatella, pistache.

4.50

Toppings à choix

Chantilly, sauce chocolat, caramel, coulis de fraise

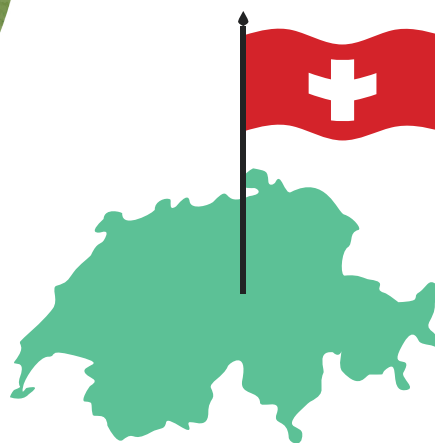
1,50



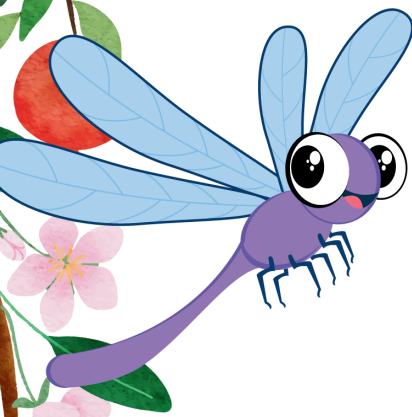


Provenances de nos produits

Bœuf, Volaille, veau, Porc
Saumon
Poulpe
Perche – **Léman Suisse / Pologne / Estonie**



Suisse
Norvège
Méditerrané



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

