

**CARTE N°11
AUTOMNE**

LUTRY



BISTROT DU RIVAGE
— UN LIEU QUI VOUS FAIT CHAVIRER —





LE MENU CHASSE



Cassolette de champignons des bois et son œuf

Œuf mollet de la ferme Haenni à Forel

Cassolette of wild mushrooms, soft-boiled egg from Haenni farm in Forel

Le prince des forêts sauce Grand Veneur

Entrecôte de cerf grillée,

Spätzlis maison, chou rouge, choux de Bruxelles,

Poire à Botzi AOP, marrons caramélisés, confiture d'airelles

Venison entrecôte served with a red wine sauce,

Homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts,

Botzi pear AOP, caramelized chestnuts, lingonberry preserves

Moelleux au chocolat noir

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

Chocolate cake with ice cream





La chasse du Rivage

Nos viandes sont d'origine Suisse ou Autriche
avec une préférence pour la chasse locale.
Vous pouvez demander à nos serveurs pour plus d'informations

Nos entrées

Pâté en croûte de gibier du Rivage

Spécialité de notre chef, pickles et saladin
Game terrine in pastry crust

19.-

Salade de rilette de lièvre

Salade d'automne (raisins, endive, noix, figes, tagliatelles de carottes) toasts de rilette maison
Hare rilette salad, grapes, endive, walnuts, figs, carrot tagliatelle with homemade rilette toasts

21.-

Cassolette de champignons des bois et son œuf

Œuf mollet de la ferme Haenni à Forel
Cassolette of wild mushrooms, soft-boiled egg from Haenni farm in Forel

24.-

Cerf façon Roastbeef

Cuisson à basse température, sauce tartare et pousses de salade
Roast-beef, slow-cooked at low temperature, served with tartar sauce and salad shoots

24.- / 36.-

 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



La chasse du Rivage

Nos viandes sont d'origine Suisse ou Autriche
avec une préférence pour la chasse locale.

Vous pouvez demander à nos serveurs pour plus d'informations

Nos plats

Consommé de champignons aux ravioles de bolets

Porcini raviolis, served in a wild mushroom



29.-

Assiette du chasseur bredouille

Spätzlis maison, chou rouge, choux de Bruxelles, poire à Botzi AOP, marrons caramélisés, confiture d'airelles
Homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, Botzi pear AOP, caramelized chestnuts, lingonberry preserves



29.-

Sanglier en civet

Mijoté de sanglier Suisse, garniture chasse

Wild boar stew, Homemade traditional game garnish

36.-

Suprême de faisan rôtie au miel de Lutry & poire

Garniture chasse

Honey-roasted pheasant supreme with pears, traditional game garnish

42.-

Le prince des forêts sauce Grand Veneur

Entrecôte de cerf grillée, garniture chasse

Venison entrecôte served with a red wine sauce, traditional game garnish

52.-

Selle de chevreuil cuite sur l'os en deux services (minimum 2pers)

Garniture chasse

Saddle of venison cooked on the bone, served in two courses (minimum 2 persons)

Game garnishes

65.- p.p.

Ces plats préparés minute demandent un peu de patience, nous vous remercions d'en tenir compte

Garniture chasse : Spätzli maison, chou rouge, choux de Bruxelles, poire à Botzi AOP, marrons caramélisés, confiture d'airelles

Traditional game garnish : : Homemade spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, Botzi pear AOP, caramelized chestnuts, lingonberry preserves

 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





Les vins coups de coeur pour accompagner la chasse

Vins Blancs

2023	Dézaley - Baronnie , Antoine Bovard, Meilleur vin Bios suisse 2025	Dézaley	CHF 57.-
2023	Compléter , Weingut Donatsch, compléter, arômes unique, grand vin Suisse	🇨🇭 Grison	CHF 175.-

Vins Rouges

2022	Grand Vin de Savuit , François Rouseil, merlot, grand cru de Lutry vinifié en barrique	Lutry	CHF 50.-
2023	Jam Session , Domaine Blondel, gamaret, merlot, garanoir, diolinoir	Epesses	CHF 65.-
2020	'Z' , Dizerens vins, gamaret, puissant et grand richesse aromatique	Lutry	CHF 69.-
2022	Gama Nera , Domaine du Daley, gamaret, cabernet-franc, puissant	Villette	CHF 72.-
2023	Humagne , Cave Caloz, une finesse et une précision	🇨🇭 Valais	CHF 84.-
2022	Syrah , Valentina Andrei, concentré d'aromes, tanins souples	🇨🇭 Valais	CHF 103.-





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,

Signature

6.- la pièce

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.- la pièce

Salade mêlée de saison

Mixed salad season

10.-

Velouté de courge Vaudoise

Châtaignes braisées au four et lard sec du Valais
Pumpkin velouté with oven-braised chestnuts and dry-cured bacon from Valais

16.-

Signature

Plats signatures du Bistrot du Rivage

 Végétarien
 Sans gluten



Les plats

Pad thai

29.-

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

Burger du moment

30.-

Viande hachée de la boucherie Roth et buns de la boulangerie des Frouzes à Etagnières, accompagné de frites
Depending on the season, served with fries

Filet de sandre

42.-

Sauce au pinot noir de Lutry, risotto d'épeautres sauvage et pousses d'épinards fraîches
Fillet of pike-perch with a Pinot Noir sauce from Lutry, served with wild spelt risotto and fresh spinach shoots

Filets de Perches de Lutry, pêchés par François Lacombe

Meunières, pêcherie de Morges, frites, sauce tartare et légumes du marché
Perch fillets, meunière, fries, tartar sauce and vegetables

Signature 180gr / 48.-
270gr / 64.-

Entrecôte, Café de Paris

48.-

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

Signature

Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes)

49.-

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

Signature

 Végétarien

 Sans gluten



Signature

Plats signatures du Bistrot du Rivage

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 et légumes de saison

*Breaded chicken fillets with corn flakes,
fries and seasonal vegetables*

ou

Steak haché frais Suisse

De la boucherie Roth, Frites et légumes de saison

Burger, fries and seasonal vegetables

ou

La Perche du Moussaillon

Filets de perche meunière, Frites et légumes de saison

*Perch fillet, Meunières, fries,
Tartar sauce and seasonal vegetables*



Menu

MALAKOFF

CHF 42.-

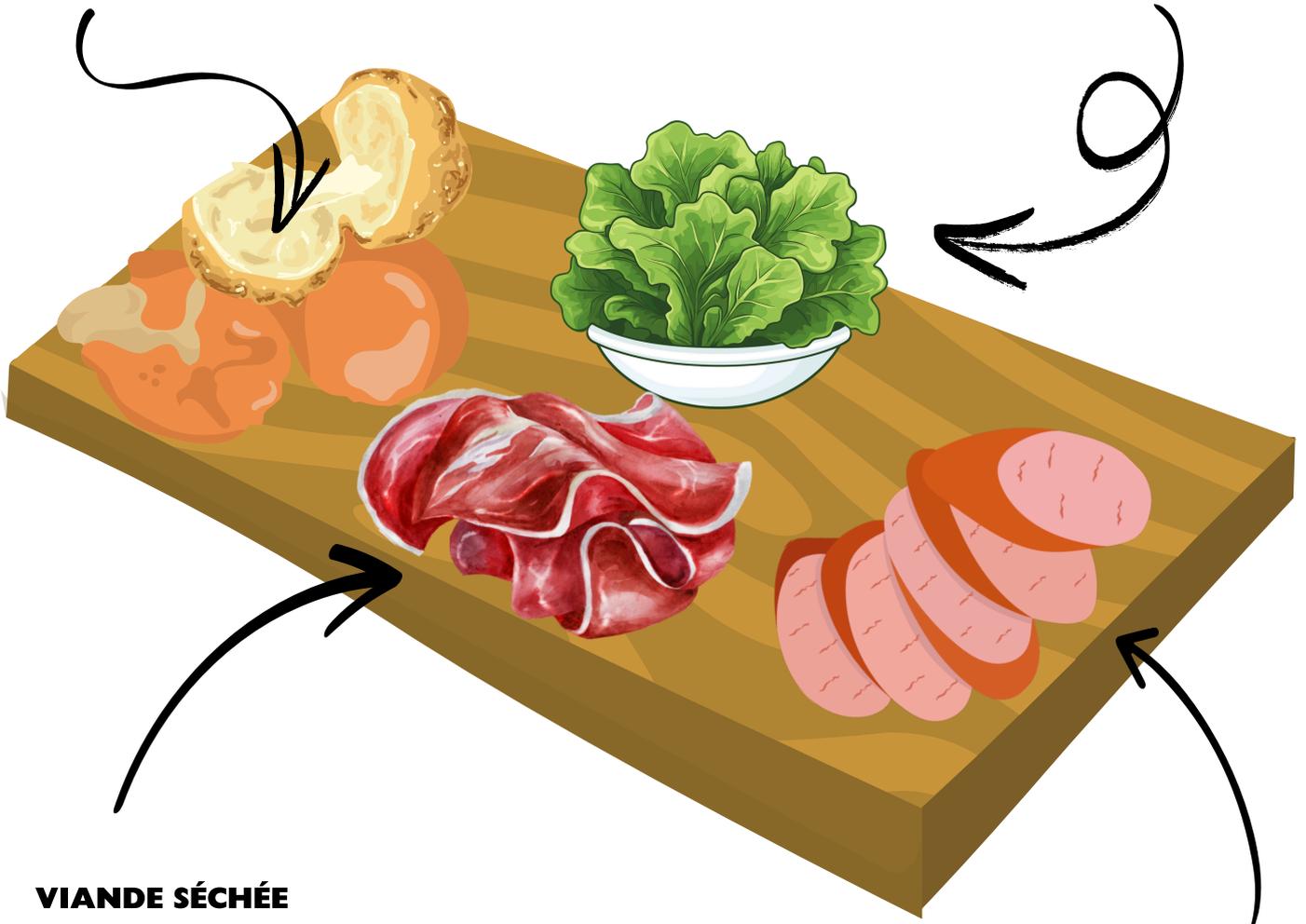
MALAKOFF D'OR

Trois pièces

Local speciality: cheese doughnut - three pieces

SALADE MÊLÉE

Mixed salad



VIANDE SÉCHÉE

Dried beef

TRANCHES DE SAUCISSON VAUDOIS

Vaudois sausage slices



CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffee or tea with desserts selection

Le p'tit coup de balayette

Coupe sorbet arrosé

Une boule
Deux boules

12.-
16.-



Les gâteries

Pomme au four caramélisée

Accompagnée d'une boule de glace cannelle
Caramelized baked apple with cinnamon ice cream

8.-

Mousse au chocolat noir 66% intense et myrtilles

Dark chocolate mousse and blueberry

10.-

Tarte aux noix et châtaignes

Et son caramel au beurre salé
Walnut and chestnut tart with salted butter caramel sauce

12.-

Moelleux au chocolat noir

Accompagné d'une boule de glace de l'Artisan Glacier
Chocolate cake with ice cream

14.-

Café gourmand

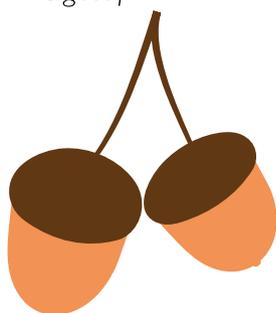
Assortiment de 4 minis desserts, café ou thé gourmand
Coffee - Assorted desserts, coffee or tea

16.-

Bistouille gourmande

Assortiment de 3 minis desserts, café ou thé+ 2cl de digestif (*Limoncello, Amaretto, Williamine*)
Coffee - Assorted desserts, coffee or tea + digestif

18.-



 Végétarien
 Sans gluten



 Végétarien
 Sans gluten

La p'tite coupe qui va bien

Grignoter glacé avec l'Artisan Glacier



Poire belle Hélène

Deux boules vanille, poires pochées, chocolat chaud, amandes éfilées et chantilly

Poached pears with two scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce 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, chocolat chaud et chantilly

Three vanilla scoops, chocolate coulis and whipped cream

16.-

Chocolat ou café Liégeois

Deux boules de chocolat ou café, une vanille, chocolat chaud et chantilly

Two chocolate or cafe scoops, one vanilla, chocolate coulis and whipped cream

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

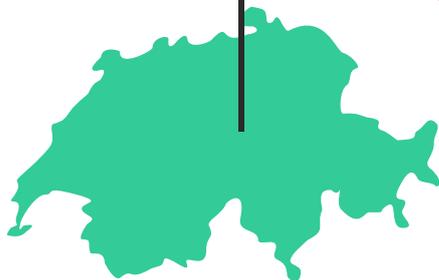
1,50





Provenances de nos produits

Chasse
Sandre
Boeuf, volaille
Perche
Faisant



Suisse, Autriche
Suède
Suisse
Léman Suisse
France



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 Lacombe à Morges, 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

