



CARTE N°12 HIVER



LUTRY

BISTROT DU RIVAGE

— UN LIEU QUI VOUS FAIT CHAVIRER —



LE MENU RIVAGE

Foie gras de canard maison

Pané à la fleur de pain d'épices
Homemade duck foie gras coated with gingerbread crumbs

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes normandes

Citron de Menton et déclinaison de radis
Scallop carpaccio served with radishes, lemon

Ris de veau croustillant

Parfumé à la réglisse, abat le plus noble avec un goût délicat,
carottes fanes et pommes écrasées
Sweetbread with licorice, baby carrots and mashed potatoes

Ou

Lotte à l'Armoricaine

Médaillons de poisson sublimés par une sauce riche en saveurs
ou se mêlent tomates et homard, poireaux étuvés, riz safrané
*Monkfish enhanced by a rich, flavorful
sauce blending tomatoes and lobster, served with braised leeks and rice*

Dessert à choix

(sauf café gourmand)
choice of desserts from the menu

CHF 75.-

✓ 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 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 la Comtesse du Barry truffé

Soupe de chou-fleur crémée et chips de jambon de Parme
Creamy cauliflower soup with Parma ham chips

16.-

Vol-au-vent aux escargots du Mont d'Or

Feuilleté garnis d'escargots en persillade et vacherin Mont'd'Or
Puff pastry filled with escargots in parsley-garlic butter and cheese

23.-

Tartare de bœuf traditionnel (100gr/180gr)

Fait maison, accompagné de toasts et frites fraîches pour le plat
Home made with toast and fresh fries for the main course

24.-/36.-

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes normandes

Citron de Menton et déclinaison de radis
Scallop carpaccio served with radishes

24.-

Foie gras de canard maison pané à la fleur de pain d'épices

Homemade duck foie gras coated with gingerbread crumbs

26.-



Signature Plats signatures du Bistrot du Rivage

 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

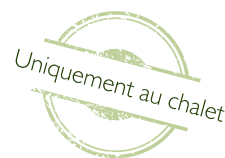


Les plats

Fondue du chalet de la fromagerie Tyrode (230gr, minimum 2 pers)

Accompagnée de pain de chez Vincent, pommes de terre de chez Jatton-Gavillet

Cheese fondue served with bread and potatoes



25.-

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.-

Burger du moment

Viande hachée de la boucherie Roth et buns de la boulangerie Vincent, accompagné de frites

Depending on the season, served with fries

30.-

Pappardelle fraîches truffées

Au beurre de truffe et crumble à l'ail noir fumé

Pasta with truffle butter and smoked black garlic crumble

32.-

Joues de porc confites

Braisées à la bière carottes fanes confites et pommes fondantes,

Beer-braised pork cheek with glazed baby carrots and tender potatoes

34.-

Lotte à l'Armoricaine

Médallions de poisson sublimés par une sauce riche en saveurs ou se mêlent tomates et homard,

Poireaux étuvés, riz safrané

Monkfish enhanced by a rich, flavorful sauce blending tomatoes and herbs, served with braised leeks and rice

38.-

Filet de cabillaud sauce beurre blanc

Ecailles de chorizo, julienne de carottes et poireaux, pommes écrasées

Cod fillet with beurre blanc sauce, chorizo scales, julienned carrots and leeks, mashed potatoes

40.-

Ris de veau croustillant

Parfumés à la réglisse, abats les plus noble avec un goût délicat, carottes fanes et pommes écrasées

Sweetbread with licorice, baby carrots and mashed potatoes

42.-

Noix de Saint-Jacques Normande

Poêlées, julienne de carottes et poireaux, pommes écrasées

Pan-seared scallops with julienned carrots and leeks, served with potatoes

46.-

Filets de Perches de Lutry, pêchés par François Lacombe

Meunières, pêcherie de Morges, frites, sauce tartare et légumes du marché

Perch filets, meunière, fries, tartar sauce and vegetables

Signature

180gr / 48.-

270gr / 64.-

Entrecôte, Café de Paris

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

48.-

Fondue Lutryarde (minimum 2 personnes)

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

49.-

Signature

Plats signatures du Bistrot du Rivage

✓ Végétarien

🌾 Sans gluten



Prix en Francs (CHF) incluant la TVA à 8,1%
L'équipe répond à toutes vos questions concernant les politiques et les allergies

le menu des kids

pour les moins de 12 ans



1 plat à choix
+ 1 sirop
+ 1 boule de glace

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.-

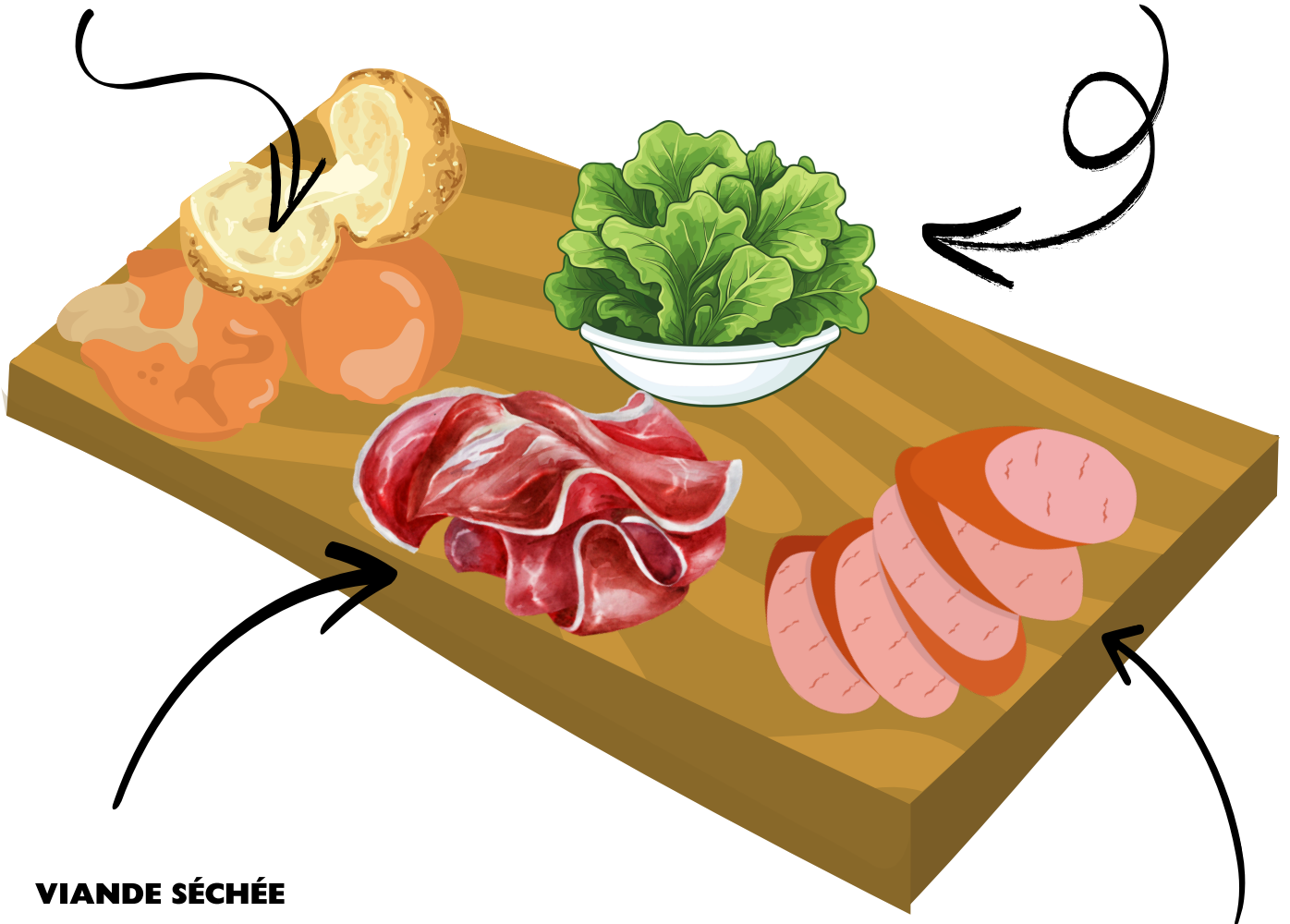
MALAKOFF D'OR

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



Brioche perdue

Mandiant et caramel beurre salé
French sweet toast with salted butter caramel

8.-

Dôme passion-coco

Entremet noix de coco et fruit de la passion et sont coulis
Coconut and passion fruit entremet with its coulis

10.-

Tartelette clémentine à la vanille de Madagascar

Clementine tartlet with Madagascar vanilla

10.-

Moelleux au chocolat noir de Madagascar 64%

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

12.-

Café gourmand

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

16.-

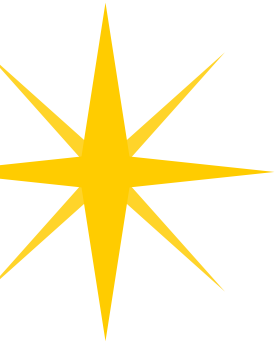
Bistouille gourmande

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



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

