



BIENVENUE À LA TABLE DU RIVAGE

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE

Côté salle

Arthur, Azz, Gabriel, Jennifer, Momo, Nicolas, Paul, Romain,
Simon, Tom et Valérie,

Côté cuisine

Azim, Denis, Hossein, Julien, Juan, Osman
et Olivier en chef d'orchestre

Horaires

Mar-ven 12h-14h / 18h30-21h30
Sam-dim 12h-14h30 / 18h30-21h30

021 796 72 73

rivagelutry.ch

Rejoignez-nous : [f](#) [@](#) [in](#)

LES APÉRITIFS

| | | | |
|---|-----|------|-----|
| Chasselas de Lutry | | 1dl | 5,2 |
| Calamin | | 1dl | 6,8 |
| Villette bio | | 1dl | 7,5 |
| Dézaley, Clos des Moines | | 1dl | 9 |
| Bière artisanale suisse | 5° | 33cl | 8 |
| Cidre artisanal romand | 5° | 33cl | 7,5 |
| Vermouth de Lutry, <i>blanc ou rouge</i> | 18° | 6cl | 7 |
| Le Stim', quiquina naturel | 17° | 6cl | 7 |
| Pastis artisanal suisse | 45° | 3cl | 8 |
| Absinthe La Rusée | | | |
| La Bleue | 55° | 2cl | 7 |
| La Fée Verte | 65° | 2cl | 7 |
| Lutritz, le Spritz de Lutry | | | 14 |
| <i>Limoncello artisanal, mousseux de la commune, menthe</i> | | | |
| Pour les autres Spritzers, demandez la carte ! | | | 12 |
| Hugo | | | 12 |
| Negroni | | | 14 |
| Gin & tonic suisse | | | 14 |
| Le Spritz Sage | | | 10 |
| Moût pétillant de Lutry | | 33cl | 7 |
| Swiss Mountain tonic | | 20cl | 5,5 |
| Limonade artisanale bio | | 33cl | 6 |
| <i>Citron, pamplemousse ou orange</i> | | | |

LES PLANCHETTES

| | |
|--|----|
| Planchette de charcuterie | 19 |
| Pesto rosso, rouille, olives & toasts | 12 |
| Rillettes de saumon et féra fumée aux baies roses et aneth | 16 |



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

LES RÉJOISSANCES AUTOMNALES

| | |
|--|-------------------------|
| Carpaccio de veau au Brillat-Savarin parfumé à l'huile de truffe blanche | 32 |
| Terrine de lièvre aux noisettes <i>Chutney d'oignons rouges et gelée au Porto</i> | 26 |
| Salade d'automne <i>Croûtons de chèvre chaud aux noix, jambon cru du Château, figues marinées et rampon du pays</i> | 24 |
| | Version végétarienne 19 |
| Soupe de potimarron <i>Eclats de châtaignes, mousse au lait de curry et huile de courge</i> ☿ | 12 |
| Poêlée de bolets à l'ail et persil <i>Jus de viande réduit et petits croûtons</i> | 29 |
| | Version végétarienne 29 |
| Ceviche de daurade royale <i>Avocat, coriandre et citron vert</i> | 23 |
| Salade de mesclun ☿ | 9 |
| Salade mêlée aux croquants de légumes d'automne ☿ | 11 |

LES IMMANQUABLES

de la Boucherie Roth

| | |
|---|----|
| Ris de veau croustillants <i>Sauce Périgourdine, purée de panais et tagliolini persillés</i> | 39 |
| Papet vaudois et saucisse aux choux | 28 |

LA PÊCHE DU LÉMAN !

| | |
|---|----|
| Filets de perche meunière <i>Pêcherie Loni de Tolochenaz - pommes frites et salade verte</i> | 48 |
| <i>(Si la pêche dans le Léman était moins fructueuse, nous proposons en remplacement les délicieuses perches de Loë, élevées dans les eaux claires de la région de Lötschberg en Valais.)</i> | |
| Taglierini en crèmeuse d'écrevisses <i>Cresson fontaine et artichauts</i> | 28 |



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

LA CHASSE !

| | |
|--|----|
| Selle de chevreuil, sauce Grand Veneur <i>Spätzli maison et garniture chasse</i> <i>Servie en deux temps - sur commande 24h à l'avance</i> | 62 |
| Filet de cerf rôti, sauce poivrade <i>Ravioles aux champignons des bois poêlées, feuilles de choux de Bruxelles et baies de canneberges</i> | 45 |
| Noisettes de chevreuil marinées au Cognac et à l'orange, sauce Diane Chasseresse <i>Spätzli maison et garniture chasse</i> | 48 |
| Civet de chevreuil façon Mère-Grand <i>Spätzli maison et garniture chasse</i> | 38 |
| L'assiette du chasseur bredouille 🌿 <i>Garniture chasse</i> | 24 |

Autant, si ce n'est plus important que le gibier lui-même, les accompagnements de la chasse ont traversé l'histoire au gré d'élucubrations qu'on ne saurait vous raconter ici. Nous préparons chaque jour en cuisine la garniture traditionnelle : Poire au vin rouge, choux rouge, pommes caramélisées, feuilles de choux de Bruxelles, airelles, marrons caramélisés et les sémillants spätzlis, le tout fait-maison bien sûr.

LA SUITE DES RÉJOISSANCES

| | |
|---|-------|
| Filet d'omble chevalier aux amandes rôties, <i>Pommes amandines persillées et légumes d'automne</i> | 39 |
| Soupe de poissons de roche <i>Rouille et croûtons au Gruyère mi-salé AOP</i> | 24 32 |
| Cœur d'entrecôte du pays, sauce Café de Paris, <i>Pommes boulangères au jus de viande, légumes de saison</i> | 42 |
| Caille mijotée aux raisins de Corinthe et miel de Lutry <i>Risotto safrané</i> | 34 |
| Tagliatelle aux champignons d'automne et crème de courge 🌿 | 26 |

POUR LES ENFANTS

La majorité de nos propositions peut être préparée en demi-portion pour les plus jeunes de moins de 11 ans (moitié du prix «portion» + 3.-).

D'autres propositions peuvent s'y ajouter, nous vous renseignerons avec plaisir !



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

LES DESSERTS

| | |
|--|----|
| Tartelette au vin cuit vaudois <i>Selon la recette traditionnelle des paysannes vaudoises</i> | 9 |
| Mousse au chocolat d'Olivier | 11 |
| Tarte fine chaude aux pommes, <i>Glace à la vanille Bourbon de Madagascar de l'artisan Glacier de la Conversion</i> | 12 |
| Soufflé glacé à la Fée Verte | 14 |
| Poires au vin rouge <i>Glace à la cannelle infusée</i> | 9 |
| Sorbet arrosé | 11 |
| La boule de glace | 4 |
| Sorbets <i>Mangue, passion, citron, abricot, orange, fraise, framboise</i> | |
| Glaces <i>Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat</i> | |

FAIT MAISON



*Nos plats sont élaborés selon les critères du label Fait Maison.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label.*

LES PROVENANCES

Boeuf - Suisse
Veau - Suisse
Cerf - Europe
Chevreuil - Europe
Caille - France
Lièvre - France

Perche - Suisse
Féra - Suisse
Omble - Atlantique
Daurade - Atlantique
Saumon - Atlantique



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%

LES DIGESTIFS

Grappas et marcs

Issus de la distillation de vin ou de marc puis barriqué ou non.

| | | | | |
|----------------------------|----------------------|-----|-----|---|
| Vieux Marc des Amis | Lutry – A. Chevalley | 43° | 2cl | 6 |
| Vieilles Lies | Lutry – A. Chevalley | 43° | 2cl | 7 |
| Grappa di Brunello Blanche | IT | 42° | 2cl | 7 |
| Grappa Amarone Barriquée | IT | 41° | 2cl | 8 |

Eaux-de-vie

Fermentation puis distillation de fruits ou de vin, de cidre, de poiré...

| | | | | |
|---------------------------------|-----------------|-------|-----|-----|
| Distillerie Morand | Martigny | | | |
| | Abricotine | 41° | 2cl | 7 |
| | Williamine | 41° | 2cl | 7 |
| | Framboise | 41° | 2cl | 7 |
| | Mirabelle | 41° | 2cl | 7 |
| Distillerie artisanale d'Aucrêt | Cully | | | |
| | Sureau | 40° | 2cl | 8 |
| | Prunes de damas | 40° | 2cl | 8 |
| | Coing | 40° | 2cl | 8 |
| Gentiane | | 37,5° | 2cl | 8 |
| Kirsh | | 37,5° | 2cl | 8 |
| Vieille Prune Morin | FR | 41° | 2cl | 8 |
| Calvados Morin | FR | 41° | 2cl | 7,5 |
| Cognac VSOP Rémy Martin | FR | 41° | 2cl | 8,5 |
| Cognac XO Rémy Martin | FR | 41° | 2cl | 16 |
| Armagnac | FR | 41° | 2cl | 8 |

Liqueurs

Macération de fruits, plantes, graines ou écorces dans de l'eau-de-vie puis ajout de sucre.

| | | | | |
|-----------------------------------|------|-----|-----|-----|
| Ingwerer Liqueur de gingembre bio | Bern | 24° | 4cl | 9 |
| Italicus Liqueur de Bergamote | IT | 20° | 4cl | 8,5 |
| Disaronno | IT | 28° | 4cl | 8 |
| Limoncello | IT | 30° | 4cl | 7 |
| Cointreau | FR | 40° | 4cl | 8 |
| Grand Marnier | FR | 40° | 4cl | 8 |
| Bailey's | IR | 17° | 4cl | 8 |

Bitters

Infusion de plantes aromatiques, d'herbes ou de fruits amers

| | | | | |
|---------------------------|----|-------|-----|---|
| Le Stim' Quiquina naturel | CH | 17° | 4cl | 7 |
| Bitter des Diablerets | CH | 20° | 4cl | 6 |
| Appenzeller | CH | 29° | 4cl | 7 |
| Cynar | IT | 16,5° | 4cl | 6 |
| Fernet Branca | IT | 39° | 4cl | 7 |



LAVAUX SUISSE

Prix en Francs (CHF), incluant la TVA à 7,7%