

BIENVENUE  
AU RESTAURANT DU RIVAGE

# CARTE DES METS

## **Notre équipe vous accueille**

Côté salle

Arthur, Azz, Benoît, Clément, Gabriel, Jennifer, Lisa, Luca,  
Momo, Nicolas, Paul, Roméo, Simon, Tom & Valérie

Côté cuisine

Alexandre, Azim, Julien, Juan, Maxime, Olivier & Osman

## **Horaires**

Lun-ven 12h-14h / 18h30-21h30






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

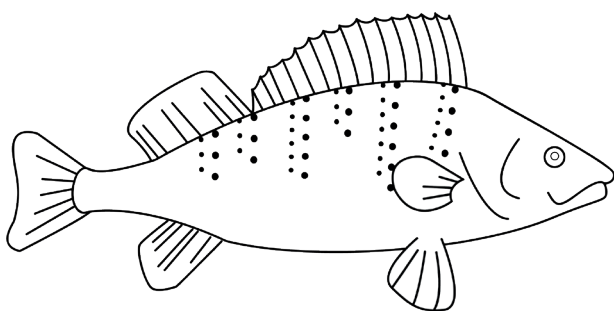
021 796 72 73

[rivagelutry.ch](http://rivagelutry.ch)

# Réjouissances estivales

Entrée Plat

<b>Gaspacho andalou rafraîchi à la glace balsamique</b> 	<b>16</b>	
<b>Carpaccio de bœuf du pays au pistou</b> <i>Copeaux de parmesan et artichauts marinés</i>	<b>24</b>	<b>36</b>
<b>Salade de lentilles aux petits légumes et cerfeuil</b> <i>Saucisson tiède aux pistaches de la boucherie Grandjean à Cheseaux-sur-Lausanne</i>	<b>23</b>	<b>32</b>
<b>Meli-Melo de pastèque et melon de Cavaillon</b> 	<b>19</b>	<b>28</b>
<b>Vitello tonnato aux anchois et fleurs de câpre</b> <i>Assortiment de crudités</i>	<b>21</b>	<b>34</b>
<b>Salade mêlée</b> 	<b>11</b>	
<b>Salade de mesclun</b> 	<b>9</b>	
<b>Feuilleté de chanterelles à l'ail nouveau et persil plat</b> 	<b>25</b>	
<b>Soupe de poissons de roche</b> <i>Rouille et croûtons toastés au gruyère râpé</i>	<b>24</b>	<b>32</b>



## 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 !

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

# Les immanquables

Entrée Plat

**Poêlée de rognons de veau de chez Roth** 35  
*Au madère et tomates séchées  
Riz basmati et petits légumes.*

**Travers de porc marinés au curry orangé** 36  
**Laqués au miel de Lutry**  
*Pommes rissolées et salade de roquette, vinaigrette au balsamique.*

**Tartare de bœuf du Rivage (180gr.)** 38  
*Pommes frites\**

**Tomate cœur de bœuf et mozzarella di buffala de chez Mehli** 21 29  
*Basilic et huile d'olive extra-vierge du moulin de Sévery* 

## La pêche du Léman ! (selon arrivage)

**Filets de perche meunière (180gr.)** 48  
*Beurre blanc au citron cédrat, pommes frites\**

**Filet de féra au beurre de câpres, petits croûtons et citron vert** 36  
*Pommes persillées et légumes d'été*

## La suite des festivités

**Coquelet du pays grillé en crapaudine** 39  
*Moutarde ancienne, jus épicé  
Pommes grenailles rissolées et légumes d'été.*

**Tagliatelles aux chanterelles et crème de persil frisé**  28

**La jolie assiette de légumes de saison**  24

**Cœur d'entrecôte de bœuf** 42  
*Sauce béarnaise, gratin dauphinois et légumes de saison*

**Filet de loup de mer grillé** 42  
*Tranche de fenouil confite et coulis de poivrons doux  
Riz vénéré et pousses de mesclun*

# DESSERTS

<b>Tarte Tatin</b> <i>Glace vanille Bourbon</i>	<b>12</b>
<b>Soufflé glacé au Grand-Marnier</b>	<b>14</b>
<b>Tartelette aux fraises</b>	<b>9</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>12</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>11</b>
<b>Boule de glace</b>	<b>4</b>
<b>Sorbets</b> <i>Mangue, passion, citron, abricot, orange, fraise, framboise</i>	
<b>Glace</b> <i>Vanille, caramel salé, pistache, café, chocolat</i>	



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

## Provenances

Boeuf	Suisse	Perche	Suisse
Porc	Suisse	Féra	Suisse
Rognons	Suisse	Loup de Mer	Atlantique
Volaille	Suisse	Veau	

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

# 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	40°	2cl	8.5
Cognac XO Rémy Martin	FR	40°	2cl	16
Armagnac	FR	40°	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

*Infusions 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

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