

LA CARTE

A PARTAGER

Planchette de charcuterie 12.50

Jambon cru du Château, viande séchée, saucisson aux herbes, saucisson à l'ail, lard sec du Valais
Deli board

Les entrées

Œuf parfait, poêlée de champignons, noisettes et jus de veau rôti 19.--

Perfektes Ei, gebratene Pilze, Haselnüsse und geröstete Kalbsjusforelle mit Basilikum,
Perfect egg, pan-fried mushrooms, hazelnuts and roasted veal jus Trout with basil, squeezed candied vegetables,
pomegranate virgin

Velouté de chou-fleur, foie-gras poêlé et son croûton doré 13.--

Blumenkohl-Velouté, gebratene Foie Gras und goldener Crouton
Cauliflower velouté, pan-fried foie gras and golden crouton

Féra en escabèche, pommes tièdes et cébettes 17.--

Féra en escabeche, lauwarme Äpfel und Frühlingszwiebeln
Féra en escabeche, lukewarm apples and scallions

Les plats chauds

LE PLAT DU JOUR (MIDI uniquement, café inclus) 23.50

Chaque midi, le chef mitonne un plat selon l'arrivée des produits de saison – nous vous les dévoilerons avec joie.

Jeden Mittag kocht der Küchenchef ein Gericht entsprechend der Ankunft der saisonalen Produkte - wir geben diese gerne an Sie weiter. Every noon, the chef cooks a dish according to the arrival of seasonal products - we will gladly reveal them to you.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas au label «Fait Maison »

Hôtel-Restaurant Le Rivage Lutry, ouvert du mardi au dimanche de 12h00-14h00-18h30-21h45

LAC, MER ...

« Perches and Chips », sauce tartare 37.50
*Pommes frites et salade
Eglifilets nach MüllerienArt, *Tartaresauce
Perch Filets, Fich and chips Style, *tartar Sauce

Truite au basilic, pressé de légumes confits, vierge de grenade 35.--
Forelle mit Basilikum, gepresstem kandiertem Gemüse, Granatapfel-Jungfrau
Trout with basil, squeezed candied vegetables, pomegranate virgin

Queues de crevettes sautées, risotto aux herbes et citron vert 39.--
Sautierte Garnelenschwänze, Kräuter- und Limettenrisotto
Sautéed shrimp tails, herb and lime risotto

... ET TERRE

Tartare classique, pain toasté, 39.--
*Pommes frites, salade
Rindfleisch Tartar, *Pommes frites und Toast - Beef Tartar *french fries, grilled Bread

Cœur d'entrecôte, sauce béarnaise 34.50
Pommes boulangère
Gebratene Rind-entrecote, Bearnaise Sauce- Beef Steak, bearnaise sauce

Salade Caesar 25.50
Ceasar Salat
Ceasar salad

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas au label «Fait Maison »

Hôtel-Restaurant Le Rivage Lutry, ouvert du mardi au dimanche de 12h00-14h00-18h30-21h45

DESSERTS MAISON

Plateau de fromages vaudois		14.50
Minestrone aux fruits exotiques à la verveine, sorbet citron		13.--
Minestrone aus exotischen Früchten mit Eisenkraut, Zitronensorbet Exotic fruit minestrone with verbena, lemon sorbet		
Tarte aux fruits de saison		6.50
Kuchen des Tages Pie of the day		
Cheesecake maison		8.80
Nougat glacé		11.--
Mousse au chocolat, crémeux aux noisettes et insert coco		13.--
Schokoladenmousse, Haselnusscreme und Kokosnusseinsatz Chocolate mousse, hazelnut cream and coconut insert		
Glaces de l'Artisan Glacier (la Conversion)	la boule	4.--
Vanille Bourbon - Café - Caramel – Pistache - Chocolat		
Sorbets de l'Artisan Glacier (la Conversion)	la boule	4.--
Fraise - Citron - Mangue – Abricot du Valais – Melon – Pamplemousse rose (Fruits certifiés BIO)		

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas au label «Fait Maison »

Hôtel-Restaurant Le Rivage Lutry, ouvert du mardi au dimanche de 12h00-14h00-18h30-21h45