

LA CHASSE DU RIVAGE

LES ENTREES

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne, mousse de lait au curry ^V	12.--
Terrine de lièvre et sanglier, gelée au Porto et chutney d'oignons rouges	21.--

LES PLATS

Feuilleté de champignons d'automne en persillade, jus de viande réduit	16.--	21.--
Noisettes de chevreuil poêlées marinées au Cognac à l'orange, sauce Diane chasseresse, garniture chasse et spätzli « Maison »		49.--
Civet de chevreuil façon Grand-Mère, garniture chasse et spätzli « Maison »		38.--

LES SUGGESTIONS DU RIVAGE

Papet vaudois, saucisse aux choux de la boucherie Roth	28.--
Risotto à la courge muscade et champignons des bois du pays ^V	27.--

Provenance de nos produits

Saucisse au chou, boucherie Roth Lutry

Viandes de bœuf, veau, poulet et porc, CH

Viande séchée, saucisson à l'ail et aux herbes, lard sec, CH – Valais

Chevreuil, A et Ho

Crevettes, Vietnam

Jambon cru du Château, CH - Villeneuve

Poularde et huitres, F

Omble chevalier, Norvège

Filets de perche, import - Estonie

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

^V plat végétarien

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

LA CARTE

A PARTAGER

Assiette de viande séchée du Valais	21.—
Planchette de charcuterie du pays	19.--
Petit croissant au jambon selon la recette de ma maman	3.--/pc
Huitres fines de claire (no3) de Bretagne	3.50/pc

LES ENTREES

Salade d'automne aux croquants de légumes et magret de canard fumé	21.--
Petite salade verte ou mêlée ♡	9.—
Salade de rampon du pays aux noix et pomme Granny Smith, vinaigrette de cidre ♡	14.--

LAC, MER ...

Omble chevalier poché en crèmeuse de Champagne et petits légumes	38.--
Perches and Chips, sauce tartare, *pommes frites et salade de mesclun	37.50
Sauté de crevettes, risotto citron vert	39.--

... ET TERRE

Cœur d'entrecôte de bœuf grillée, sauce béarnaise	36.50
Pommes boulangère et petits légumes d'automne	
Suprême de poularde rôti en crèmeuse de pleurotes et persil plat	37.—
Tagliatelle au beurre	
Tartare classique (180gr), pain toasté	39.--
*Pommes frites, mesclun de salades	

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

♡ plat végétarien

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

FROMAGES et DESSERTS MAISON

Plateau de fromages vaudois		14.50
VITRINE DE DESSERTS MAISON		selon choix
Glaces de l'Artisan Glacier de la Conversion	la boule	4.--
Vanille Bourbon - Café - Caramel – Pistache - Chocolat		
Sorbets de l'Artisan Glacier de la Conversion	la boule	4.--
Fraise - Citron - Mangue – Abricot du Valais – Melon – Pamplemousse rose (Fruits certifiés BIO)		

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

🌱 plat végétarien

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