



## BIENVENUE À LA TABLE DU RIVAGE

### NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE

#### **Côté salle**

Azz, Benoît, Gabriel, Jennifer, Momo, Nicolas, Paul, Romain, Simon et Valérie

#### **Côté cuisine**

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

#### **Horaires**

Mar-ven 12h-14h / 18h45-21h15  
Sam-dim 12h-14h30 / 18h45-21h15

021 796 72 73

rivagelutry.ch

Rejoignez-nous : **f @ in**



## LES APÉRITIFS

Chasselas de Lutry		1dl	5,2
Calamin		1dl	6,8
L'Anthropocène, 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
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

## LES PLANCHETTES






Planchette de charcuterie	19
Pesto rosso, rouille, olives & toasts	12
Rillettes de féra fumée aux baies roses et aneth	16
Coupelle d'olives marinées	5



LAVAUX SUISSE

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

## LES RÉJOISSANCES D'HIVER ENTRÉES

Salade d'endives aux noix et Roquefort 	18
<i>Segments d'orange et pamplemousse rose</i>	
Salade de mesclun 	9
Salade mêlée aux croquants de légumes d'hiver 	11
Mi-cuit de foie gras de canard au pain d'épices	28
<i>Chutney de coings et toasts briochés</i>	
Huître fine de claire N°3 de Marennes Oléron, les 3 pièces	12
Soupe de moules safranée de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel	18
<i>Au poireaux et graines de sésame torréfiées</i>	
Velouté parmentier parfumé à l'huile de truffe blanche	14
<i>crème légère et pousses de betterave </i>	
Feuilleté de champignons des bois	29
<i>Jus de viande réduit et petites feuilles d'épinard</i>	
 Version végétarienne	29

## LES IMMANQUABLES

*de la Boucherie Roth, Lutry*

Ris de veau croustillants, sauce truffée au vin de lutry	39
<i>Purée de panais et tagliolini persillés</i>	
Papet vaudois et saucisse aux choux	28



LAVAUX SUISSE

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

## LA PÊCHE DU LÉMAN !

Filets de perche meunière 48  
*Pêcherie Loni de Tolochenaz - pommes frites\* et salade verte*

(Quand la pêche du Léman s'avère moins fructueuse, nous proposons les délicieuses perches de Loë, élevées dans les eaux claires de la région de Lötschberg en Valais.)

Taglierini en crèmeuse d'écrevisses 28  
*Cresson fontaine et artichauts*

## LA SUITE DES FESTIVITÉS

Omble chevalier poché en crèmeuse de mousseux de Lutry 39  
*Riz basmati*

Dos de cabillaud en émulsion d'huîtres 41  
*Petits légumes, billes de pommes de terres et pousse de salicorne*

Joues de boeuf braisées au vin rouge 38  
*Espuma de pommes de terres truffé et légumes d'antan*

Caille de Savoie entière mijotée aux raisins de Corinthe 34  
*Risotto safrané*

Entrecôte de boeuf du pays, «beurre aux épices» 42  
*Gratin dauphinois et légumes de saison*

## 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» + CHF 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 10 à 15 minutes de patience...</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>abricot, citron, orange, fraise, framboise, mangue, passion</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  
Foie gras, caille - France

Omble - Norvège  
Cabillaud - Atlantique Nord  
Huîtres - France



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 <i>Liqueur de gingembre bio</i>	Bern	24°	4cl	9
Italicus <i>Liqueur de Bergamote</i>	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
Bouchello <i>Limoncello artisanal</i>	Lutry	40°	4cl	9

### 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%



Nous sommes certifiés VAUD ŒNOTOURISME !

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification «Vaud Œnotourisme» distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification «Vaud Œnotourisme» crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois!

WWW.VAUD-OENOTOURISME.CH



Rivage Lutry Hôtel Restaurant a le plaisir de vous régaler  
des magnifiques produits de son terroir !

---



LAVAUX SUISSE