



S'asseoir à une table ici, c'est embarquer pour un petit tour dans notre monde !

Commencez par jeter un regard au paysage qui s'offre à vous à travers les fenêtres ou depuis la terrasse. Vous pouvez admirer les vignobles de Lavaux, classés au patrimoine mondial de l'Unesco, ainsi que notre majestueux lac Léman. A eux seuls, ils justifient que l'on en fasse ...tout un monde.

Un monde où se cache une multitude de saveurs et de produits locaux, que nous nous appliquons à rechercher, sélectionner, travailler et à vous faire découvrir. Ici s'est bâti tout un monde rassemblant artisans, producteurs, connaisseurs, fins gourmets, amoureux de Lavaux. Un monde qui vit au rythme des saisons, des changements de couleurs de la vigne, des changements d'humeur du lac.

Tout un monde, c'est également une passion pour un métier et l'envie d'offrir à chacun, quelles que soient les raisons de sa présence, la possibilité de trouver un petit bout de monde qui lui convient : au Clocher, dans la Véranda, le nez collé à la fenêtre de la cuisine ou en visite dans l'atelier de peinture de Corinne Colombo.

Tout un monde, c'est enfin un lieu de transparence, où vous pouvez observer le chef et sa brigade à l'œuvre et tout connaître sur l'origine des produits proposés.

Alors, laissez-vous tenter, et faites vivre avec nous cette région unique ... au monde !

Céline et Johann Gsponer



Nous sommes heureux de vous annoncer les labels présents sur notre carte et qui nous tiennent à cœur !



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food » / www.labelfaitmaison.ch

Ce label distingue, sur une base **volontaire**, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. L'objectif est de mettre en lumière les valeurs suivantes : **traçabilité, transparence et authenticité**. Obtention en février 2018.

☆ Un Astérix vous informera que le produit ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »



Ce label volontaire est attribué aux restaurants qui garantissent un accueil aimable et un service attentionné pour les familles, grâce aux critères de qualité suivants : un **accueil aimable** envers vos enfants / un **menu enfant sain et équilibré** / une infrastructure pour le **confort** des enfants / un **divertissement** pour vos enfants. Obtention en mai 2016.



Vaud OEnotourisme : Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « Vaud OEnotourisme » 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 OEnotourisme » crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois ! Certifié en mars 2019 .





Lavaux marques, prêts, partez...

CHF

Terrine de gibier maison, confit et pickles d'oignons rouges
et sorbet airelles, pain de campagne de notre Boulanger Martin - Cully [☆] L

26.00

Brioche [☆] d'escargots de Vallorbe, estragon et chicorée,
espuma de fée verte

26.00

Crème brûlée au Gruyère caramel de notre affineur M. Duttweiler - Forel
sucrines braisées à l'ancienne

19 .00

G

Velouté de courge vaudoise et sauge,
chutney de fruits de saison et crème battue coco

19 .00

G / L

Possible en L = sans lactose / G = sans gluten





Lavaux douce

CHF

Filet de sandre et pain de caroube, poires et endives tiédies,
beurre blanc au cidre crafty de Dr Gabs - Puidoux G

38.00

Pavé d'omble poché dans la crème de Gruyère,
mitonné de légumes que l'on n'a pas oubliés ! Vanille et riz sauvage G

38.00

Lavaux, vaches, cochons

Médallions de chevreuil et spéculoos, grand veneur aux cassis,
garniture chasse moderne... Aïrelles du domaine du Gibier - Thierrens [☆] L

52.00

Plaisir d'enfance tout en feuilletage de la boulangerie Martin - Cully [☆],
Sott'y laisse et quenelle de volaille, champignons de lisière L

42.00

Parméntier de joues de marcassin aux noisettes,
carottes des sables grand-mère et fanes frites. Morilles farçies en Guest! L

45.00

Possible en L = sans lactose / G = sans gluten





Collection 28

Lavaux ' Jojo - végé

CHF

Vermicelles asiatiques, bouillon thaïlandais et shitaké,
tofu poêlé suisse

26.00

G / L

Frittata de chanterelles du pays, potimarron rôti en quartiers et
huile de noix du moulin de Sévery - Sévery

26.00

G / L

Lavaux risques et périls

Menu confiance selon l'inspiration du chef en 4 ou 6 actes,

79 .00 / 4

pour l'ensemble de la table

119 .00 / 6

Cloche à fromages de nos compatriotes suisses!

+10.00 pp

Accord mets et vins en 3 et 4 verres proposés par notre maître D'

25.00 / 3

32.00 / 4

Possible en L = sans lactose / G = sans gluten





Lavaux'tre tour de notre monde...

Chaque mois, un nouveau continent sera à l'honneur en travaillant les produits suisses et issus de notre terroir ! Venez voyager avec nous mais localement...

Midis en semaine seulement: 2x entrées, 3x plats et dessert du moment ou coupe glacée



Pour régaler vos petits « Lou-s » et « Magicien-s »

Vol au vent et sott'y laisse, carottes des sables grand-mère, coquillettes	21.00
Pavé d'omble poché, mitonné de légumes oubliés et spätzli	19 .00
Bébé daim !!! Chocolat et caramel salé des mines de Bex, sorbet cacao et mousse de forêt	9 .00
Boule de glace maison	3.50

Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à solliciter notre équipe de service !

Possible en L = sans lactose / G = sans gluten





Lavaux ' l'ontiers un ptit dessert!

Caprice égoïste ou à deux, CHF
 Sélection sous cloche d'un Gruyère AOC et de deux compatriotes suisses, 18.00pp
 de notre affineur M. Duttweiler - Forel, confiture de saison et pain
 tradition de la boulangerie Martin - Cully ☆

Un daim !!! Chocolat et caramel salé des mines de Bex, 18.00
 sorbet cacao et mousse de forêt G / L

Dé compression de coing, pommes et gingembre confit, 18.00
 fromage blanc glacé au thym de la fromagerie Wüthrich - Forel G

Tarte vaudoise crème et sucre ! 18.00
 Grains, gelée et glaçon de chasselas, le cépage roi L

Palette de glaces et sorbets maison de notre chef pâtissier Mathieu 16.00
G / L

Possible en L = sans lactose / G = sans gluten,
 autres desserts sans lactose et gluten sur demande





Merci tout plein ! Viden Dank ! Thank you so much ! Arigato !

Gsponer Marylène, Paul, Cric / Sylvie ; **notre famille adorée !**

Mathyer Marie / Ramoni Flo et Raymond / Le Jannic Nol / Jaccard Diane / Simeone
Mag / Insand Sandra / Gribi Katta, Jacques, Lio et Oscar ; **THE Potes !**

Texier Isa et Michael / Leclerre Jojo et Ju, Restaurant La Balance - Daillens /

Tymen Popop / Rodriguez Cindy et Lionel ; **les Zannis - les pros !**

Rouge Lise-Mireille et Pascal et **nos fabuleux voisins** de Rieux nostra !

Haenni Jean-Pierre , Eggenberger Pascal, Jean-Paul Demierre, Georges Hauert,

Valenti Sandra et toute **la municipalité de Bourg-en-Lavaux**

Les vigneronns de Lavaux et en particulier, les « casses bouteilles » pour leur accueil !

Notre équipe de choc... (Kev, Malich, Mathieu, Joseph, Rui, Anthony, Cédric, Stéphane et nos
fidèles aides)

Nos fournisseurs, artisans et différents corps de métier

Toutes les personnes qui ont participé à nos sondages et les enjoués qui ont croisé notre
chemin...





Les retrouver...

La cité radieuse, atelier poterie pour personnes en situation de handicap physique, Cédrine Duplain - Echichens	Tasses à thé
Vivreau, système d'eau locale et écologique	Eau
think thees, Martin Audrey - Villeneuve	Thés en vrac et épices
Au Moka, famille Facchinetti - Neuchâtel	Café
Brasserie artisanale des 3 Mousesses - Le Mont-sur-Lausanne et Dr Gabs - Puidoux	Bières
Les vigneronns de Lavaux selon la carte des vins	Vins
Moulin de Sévery - Sévery	Moutardes et huiles
Pisciculture Guibert - Chambly	Poissons
Boulangerie Martin - Cully	Boulangerie
Duttweiler Jacques - Forel	Fromages
Famille Jean-Pierre Haenni - Aran	Oeufs
Armoire à Brune, fumoir artisanal - Forel	Poissons, viandes et fromages fumés
Fromagerie de la famille Benedikt Wüthrich - Forel	Fromages & yaourt
Sonja Dessert santé	Pain sans gluten
Moulin de Sévery - Sévery	Moutardes & huiles
Domaine du Gibier - Thierrens	Gibier & aïelles

