



BIENVENUE À LA TABLE DU RIVAGE

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE

Côté salle

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

Côté cuisine

Azim, Denis, Hossein, Julien, Juan, 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 AUTOMNALES

Carpaccio de veau au Brillat-Savarin <i>Parfumé à l'huile de truffe blanche</i>	32
Terrine de lièvre aux noisettes <i>Chutney d'oignons rouges et gelée au Porto</i>	26
Salade d'automne <i>Croûtons de chèvre chaud aux noix, jambon cru du Château, figues marinées et rampon du pays</i>	24
	🌱 Version végétarienne 19
Soupe de potimarron <i>Eclats de châtaignes, mousse au lait de curry et huile de courge</i> 🌱	12
Poêlée de bolets à l'ail et persil <i>Jus de viande réduit et petits croûtons</i>	29
	🌱 Version végétarienne 29
Ceviche de daurade royale <i>Avocat, coriandre et citron vert</i>	23
Salade de mesclun 🌱	9
Salade mêlée aux croquants de légumes d'automne 🌱	11

LES IMMANQUABLES

de la Boucherie Roth

Ris de veau croustillants, sauce Périgourdine <i>Purée de panais et taglierini persillés</i>	39
Papet vaudois et saucisse aux choux	28

LA PÊCHE DU LÉMAN !

Filets de perche meunière <i>Pêcherie Loni de Tolochenaz - pommes frites* et salade verte</i>	48
--	----

(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 <i>Cresson fontaine et artichauts</i>	28
--	----



LAVAUX SUISSE

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

LA CHASSE !

Selle de chevreuil, sauce Grand Veneur <i>Spätzli maison et garniture chasse</i> <i>Servie en deux temps - sur commande 24h à l'avance</i>	62
Filet de cerf rôti, sauce poivrade <i>Ravioles aux champignons des bois poêlées, feuilles de choux de Bruxelles et baies de canneberges</i>	45
Noisettes de chevreuil marinées au Cognac et à l'orange, sauce Diane Chasseresse <i>Spätzli maison et garniture chasse</i>	48
Civet de chevreuil façon Mère-Grand <i>Spätzli maison et garniture chasse</i>	38
L'assiette du chasseur bredouille ☯ <i>Garniture chasse</i>	24

Autant, si ce n'est plus important que le gibier lui-même, les accompagnements de la chasse ont traversé l'histoire au gré d'élucubrations qu'on ne saurait vous raconter ici. Nous préparons chaque jour en cuisine la garniture traditionnelle : poires au vin rouge, choux rouge, pommes caramélisées, feuilles de choux de Bruxelles, aïelles, marrons caramélisés et les sémillants spätzlis.

LA SUITE DES FESTIVITÉS

Filet d'omble chevalier aux amandes rôties <i>Pommes amandines persillées et légumes d'automne</i>	39
Soupe de poissons de roche <i>Rouille et croûtons au Gruyère mi-salé AOP</i>	24
	Entrée
	32
	Plat
Cœur d'entrecôte du pays, sauce Café de Paris <i>Pommes boulangères au jus de viande, légumes de saison</i>	42
Caille mijotée aux raisins de Corinthe et miel de Lutry <i>Risotto safrané</i>	34
Orecchiette aux champignons d'automne et crème de courge ☯	26

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 !



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>Mangue, passion, citron, abricot, orange, fraise, framboise</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, Veau - Suisse
Cerf, Chevreuil - Europe
Lièvre, Caille - France

Perche, Féra, Ecrevisse - Suisse
Omble, Daurade - Atlantique



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 barriqu e 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 Barriqu�e	IT	41°	2cl	8

Eaux-de-vie

Fermentation puis distillation de fruits ou de vin, de cidre, de poir e...

Distillerie Morand	Martigny			
	Abricotine	41°	2cl	7
	Williamine	41°	2cl	7
	Framboise	41°	2cl	7
	Mirabelle	41°	2cl	7
Distillerie artisanale d'Aucr�t	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   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