



CARTE D'HIVER



ENTREES

Salade d'hiver «Auberge de Rivaz» 19.00

Chips de kale & racines d'hiver / Baies de goji /
Crosnes du Japon / Tofu fumé

Winter salad «Auberge de Rivaz»

Kale & root vegetables chips / Goji berries
Crosnes / Smoked tofu

Pressée de foie gras de canard maison 28.00

Truite fumée / Gelée de soja

Home made duck liver terrine

Smoked trout / Soy jelly

Poireaux vinaigrette à l'ancienne 21.00

Tempura de poireaux

Chef's style leeks with vinaigrette

Leek tempura

Filets de hareng fumé 21.00

Pommes de terre / Raifort / Chips de seigle

Smoked herring fillets

Potatoes / Horseradish / Rye chips

Oeuf parfait de Forel «Hivernal» 24.00

Purée d'épinards / Champignons de Paris vinaigrés

Langoustines / Crème à la muscade

Slow cooked egg (63°) «Winter» style

Spinach puree / Pickled mushrooms / Scampi
Nutmeg cream

Soupe de poissons de roche / Rouille / Croûtons 19.00

Rock fish soup / Rouille sauce / Bread croutons

Noix de St-Jacques fraîche & coques 27.00

Façon «Poulette»

Fresh scallop & cockles

«Poulette» style



FRUITS DE MER

Huîtres creuses Marennes Oléron No 3

Vinaigre à l'échalotte / Citron

Marennes Oléron Oysters No 3

Vinegar with shallot / Lemon

3 Huîtres / 3 Oysters

14.00

6 Huîtres / 6 Oysters

28.00

Huîtres plates Belon No 00

Vinaigre à l'échalotte / Citron

Belon Oysters No 00

Vinegar with shallot / Lemon

3 Huîtres / 3 Oysters

19.50

6 Huîtres / 6 Oysters

39.00

Crevettes roses (6 pièces)

22.00

Mayonnaise & citron

Prawn (6 pieces)

Mayonnaise & lemon

PÂTES ET RISOTTO

Risotto «à la Vaudoise»

Saucisse aux choux émiettée / Poireaux

Chips de saucisson / Crème de poireaux

29.00

Vaudoise style risotto

Crumbled & chips sausage / Leek

Orecchiette «alle cime di rapa»

28.00

Brocoli-rave / Tomates / Ail / Anchois / Pecorino

Rapini / Tomatoes / Garlic / Anchovy / Pecorino

Panzerotti au Vacherin Mont d'Or

29.00

Panzerotti with Vacherin cheese



POISSONS

Filets de perche du lac Léman meunière 44.00

Aïoli ou tartare / Frites

Lake Geneva fillets of perch meunière

Aïoli or tartare sauce / French fries

Filets de perche import meunière 39.00

Aïoli ou tartare / Frites

Fillets of perch meunière

Aïoli or tartare sauce / French fries

Pavé de barbrue sauvage au jus acidulé 42.00

Courge / Châtaignes / Mandarine

Wild brill fillet with sour juice

Pumpkin / Chestnuts / Tangerine

Choucroute de la mer 42.00

Poissons frais et fumés / Moules / Crevettes

Sauce vin blanc

SauerkROUT fish

Fresh & smoked fishes / Mussels / Shrimps

White wine sauce

Moules de Bouchot «marinière»

Frites

29.00

Bouchot mussels «marinière»

French fries



VIANDES

Choucroute garnie 39.00

Lard salé / Carré fumé / Saucisson Vaudois / Vienne

Sauerkraut

Bacon / Ham / Saucisson / Knack sausage

Filet d'agneau en croûte de noix de cajou 44.00

Tatin de navets / Gnocchi à la grenade

Lamb fillet with cashew crust

Turnips / Pomegranate gnocchi

Joues de boeuf braisées au vin rouge 35.00

Mousseline & racines d'hiver / Polenta tessinoise

Braised beef cheeks

Winter vegetables / Polenta from Ticino

Onglet de bœuf 39.00

Os à moelle «tube» / Sauce échalotes / Frites

Beef onglet

Bone-marrow / Shallot sauce / French fries

Parmentier de canard 36.00

Salade frisée

Duck's Parmentier

Green leaves

Cordon bleu de veau « à la Bréhonnet » 49.00

Frites / Légumes d'hiver

Veal's cordon bleu « Bréhonnet style »

French fries / Winter vegetables



DESSERTS MAISON

Omelette norvégienne à la lie de Lavaux 16.00
Norwegian omelette with lie de Lavaux

Dôme au chocolat noir & Yuzu 15.00
Croquant de feuillantine
Black chocolate & Yuzu dome
Crispy biscuit

Poire rôtie au caramel 14.00
Biscuit café / Crème glacée châtaignes-whisky
Roasted pear with caramel
Coffee biscuit / Chestnut-whiskey icecream

Minestrone d'agrumes au fruit de la passion 14.00
Tuile au miel / Sorbet mangue
Citrus soup with passion fruit
Honey biscuit / Mango sorbet

Brioche perdue 16.00
Glace vanille
French toast
Vanilla ice cream

Sélection de fromages de nos régions 16.00
Pain aux fruits secs
Selection of cheeses from our regions
Dried fruit bread

En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment
de votre commande, nous sommes à votre écoute.
In case of food allergy, please inform us when you order.
Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.
Prices in CHF / VAT 7.7% and service included.