

CARTE D'APRES...

N° 6

ENTREES

Ceviche de sandre de nos lacs Citron vert / Pêche / Oignon rouge / Menthe / Piment	24.00
Millefeuille d'aubergine Tomates / Pesto / Stracciatella / Coulis scamorza fumée	22.00
Vitello Tonnato Câpres / Anchois	26.00
Oeuf parfait No 6 Champignons d'été en persillade / Courgette violon / Pickles	24.00
Tentacules de poulpe snackés Pommes de terre / Chorizo / Câpres / Paprika fumé / Safran	26.00
Artichaut de l'ami Pierre Artichaut Camus de Bretagne & vinaigrette maison	19.00

PATES & RISOTTO

Linguine aux fruits de mer Moules / Vongole / Calamars / Poulpe / Couteaux	34.00
Risotto à l'eau de tomates Chèvre frais / Basilic / Chips de parmesan	26.00

POISSONS

Filets de perche du LAC Léman meunière <u>OU</u> (selon arrivage)	48.00
Filets de perche IMPORT meunière Sauce Aioli <u>ou</u> tartare / Frites / Supplément sauce Aioli <u>et</u> tartare	39.00 2.00
Marmite de coquillages de mer / Frites	38.00
Coeur de filet de thon Albacore Tagliolini de pâtes & légumes / Sauce Vierge	44.00

Chers Amis, chers Clients,

Après un Hiver qui fût bien long et un Printemps plutôt maussade, voici venu le temps de l'Été et ses magnifiques produits colorés !

Après les turbulences et les nuages, les 3 soleils de Lavaux rayonnent à nouveau pour notre plus grand plaisir et le vôtre.

Cette carte d'été a été conçue afin de répondre au mieux aux attentes de chacune et chacun. Nous espérons que vous aurez autant de plaisirs gustatifs et visuels que nous en avons eus en la préparant en collaboration avec notre chef Angelo Delle Cave.

Nous profitons de cette occasion afin de vous remercier de votre précieux soutien lors de ces derniers mois bien compliqués et vous souhaitons un magnifique été !

Encore une fois : nous vous remercions de votre présence parmi nous et vous souhaitons un excellent appétit !

Jacques & Stéphanie
ainsi que toute l'équipe de
l'Auberge de Rivaz

VIANDES

Foie de veau 36.00
Grenailles / Oignons / Légumes d'été / Chips de lard

Tagliata de boeuf 44.00
Pesto de roquette / Tomates / Parmesan / Frites

Râble de lapin farci 42.00
Polenta snackée / Légumes d'été

Carré d'agneau en croûte d'herbes 48.00
Gnocchi à la Romana / Déclinaison d'artichauts

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT 25.00
Frites / Légumes

ENTRECOTE DE BOEUF 25.00
Frites / Légumes

TAGLIATELLES 14.00
Tomate ou nature

DESSERTS MAISON

Clafoutis maison aux cerises noires 16.00
Coulis cassis

Sorbet pastèque maison 15.00
Espuma de chasselas / Basilic grec

Un dernier «After Eight» 16.00
Dôme chocolat noir / Coeur menthe

Chèvre frais 16.00
Olives taggiasche / Pesto maison

Assiette de fromages de nos régions 16.00

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

GLACES

Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé
Café / Amarena / Pistache / Lie de Lavaux

SORBETS

Citron / Chocolat / Fraise / Passion / Verveine
- la boule de glace 4.00
- supplément chantilly 2.50
- supplément arrosage 4.50

En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.

Nous travaillons uniquement avec des produits fait maison.
L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.