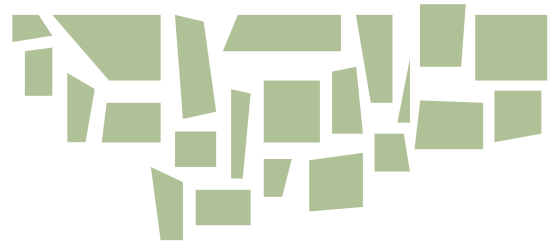


LE DECK

RESTAURANT



Membre certifié du réseau "œnotourisme Vaud", le "Deck" situé au coeur des magnifiques terrasses de Lavaux est fier et heureux de vous présenter sa carte qui revisitera avec finesse l'excellence des produits sélectionnés avec soins.

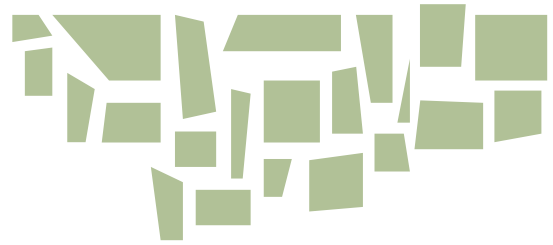
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en mettant en avant le savoir-faire des artisans locaux.

Une carte variée, remplie de soleil à la fois Lémanique, Alpin et Méditerranéen, en harmonie avec les saisons.



LE DECK

RESTAURANT



POUR COMMENCER

Tartare de gambero rosso de Sicile
poichichade au citron confit et concombre



CHF 33.00

Melon "Puits d'amour" & pastèque
mozzarella du Val de Travers et tomates marinées



CHF 31.00

Jambon Suisse "Pata Blanca Excellence des Frères Alcala"
tartine aux condiments et basilic

CHF 29.00

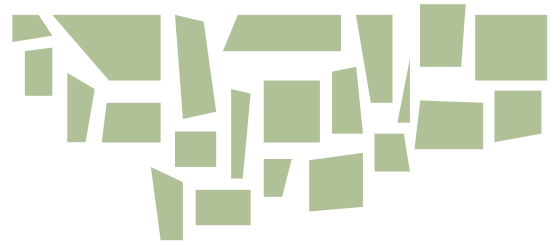
Salade fraîcheur estivale
Légumes croquants du maraîcher et quinoa



CHF 22.00


LE DECK


RESTAURANT



LES INSPIRATIONS

Filet de bœuf Suisse mûré
tarte aux légumes d'été et sauce au romarin de notre jardin
CHF 62.00

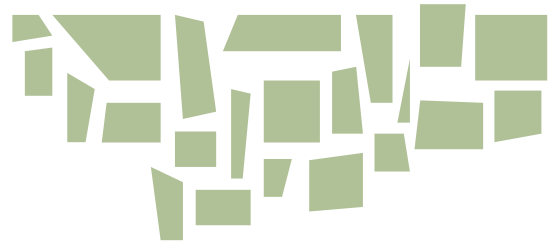
Loup de la Méditerranée
cuisiné à la Sicilienne, riz vénéré aux herbes sauvages
  CHF 48.00

Volaille Vaudoise moelleuse en croûte de céréales
chanterelles et artichauts violet, polenta croustillante
 CHF 44.00

Tagliatelle fraîche aux légumes de saison
courgette en fleur et jus de ratatouille à la "provençale"
CHF 36.00

LE DECK

RESTAURANT



LES INCONTOURNABLES

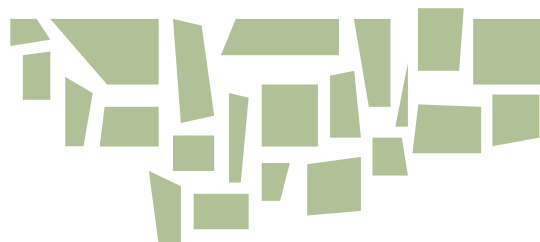
Filets de perche des pêcheurs du Léman
180gr, selon arrivage
CHF 54.00

Tartare de veau de notre boucher
pesto de roquette, haricots verts et crostini
 CHF 45.00

Petit farci d'Eté
légumes de saison façon niçoise et crémeux de verdure
CHF 29.00

LE DECK

RESTAURANT



MENU SIGNATURE

Le Chef sélectionne les meilleures produits du moment pour vous en toute confiance.

Les mots des Chefs

" La base de tout c'est le plaisir de créer des plats avec un équilibre subtil et aux goûts intenses, des assiettes à la fois gourmandes et légères ou chaque bouchée vous suscite une émotion. "

Lionel Rodriguez, son second Oriol Vaquer de la Torre et Arnaud Xolin le Chef Pâtissier

Veuillez nous communiquer toute allergie ou intolérance afin que nous nous adaptions à vos préférences.

DISPONIBLE LE SOIR JUSQU'À 20H30
6 PLATS CHF 130.- / PERSONNE
5 PLATS (SANS FROMAGE) CHF 120.- / PERSONNE

LE DECK

RESTAURANT



LES GOURMANDISES

Sélection de 5 fromages
affinés par la "Maison Dutweiller"
CHF 22.00

Le fromage retour du marché
CHF 14.00

L'abricot du Valais dans tous ses états
biscuit à la pistache et croquant sucré
CHF 18.00

La tomate du Pays rôtie
crème madame vanillée et infusion au basilic
CHF 18.00

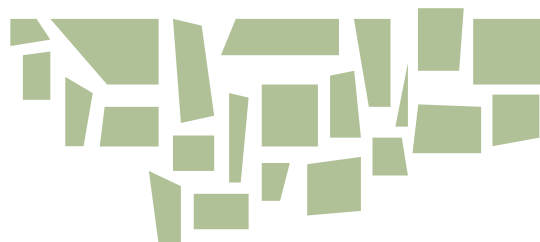
Soufflé glacé à la fraise et tagada
miel de nos alpages et espuma à la fève de tonka
CHF 18.00

Assiette de sorbets et glaces de notre Chef Pâtissiere
CHF 16.00



LE DECK

RESTAURANT



PROVENANCES

Perches: Suisse, Lac Léman
Loup de mer: Méditerranée
Gambero rosso: Méditerranée

Bœuf: Suisse
Veau: Suisse
Volaille: Suisse
Jambon: Suisse

Sans lactose



Sans gluten



Végétarien



Pour tout autre renseignement
relatif aux allergènes ou restrictions
alimentaires, notre équipe de salle
est à votre entière disposition.

FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte qui sont signalés par un astérisque *
ne sont pas entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et
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 CH.



PARTENAIRES / FOURNISSEURS

Boulangerie "Restaurant de l'Hôtel de
Ville de Crissier" - Crissier

Ratatouille by Léguriviera - Vevey

Les Jardins du Closy - Puidoux

Boucherie "Suter Viandes" - Villeneuve

Boucherie " La grande Boucherie du
Mollard" - Genève

Maître fromager et affineur "Maison
Dutweiller" - Forel

Huile d'olive Sélection "Famille Méli" -
Lausanne

Réseau des pêcheurs du Léman "Taste &
Tell"