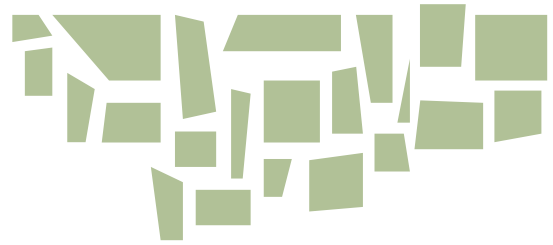


LE DECK

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.

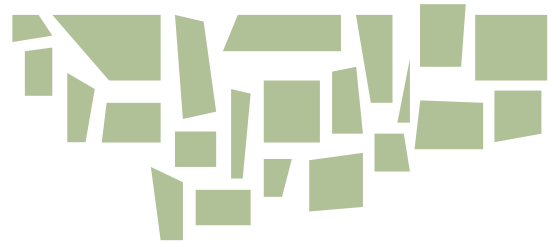
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en mettant en avant le savoir-faire des artisans locaux.

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



LE DECK

RESTAURANT



POUR COMMENCER

Maigre de Corse en "crudo"
caviar de fenouil aux clémentines et croquant d'amandes
CHF 33.00

Tourte au lièvre et foie gras de canard
saladine et graines torréfiées
CHF 32.00

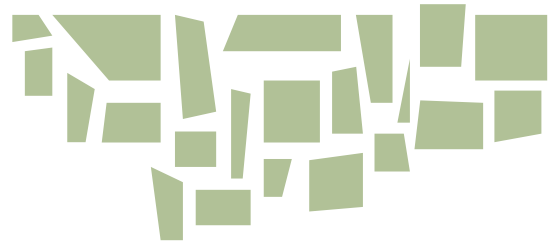
Canneloni de champignons des bois
crémeux de bolets, pousses d'épinards et Etivaz d'alpage
CHF 31.00

Salade fraîcheur Automnale
Légumes croquants du maraîcher et quinoa
CHF 22.00




LE DECK

RESTAURANT



LES INSPIRATIONS

Chevreuril du Tyrol en croûte d'aromates
gnocchi à la châtaigne, poire au sirop d'épices et choux de
Bruxelles
CHF 61.00

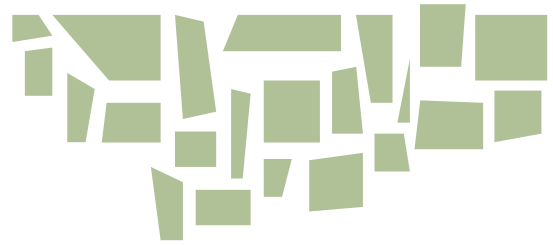
Jarret de veau du Piémont confit pendant 12h
carottes acidulées et pâtes d'épeautre de notre Canton
 CHF 48.00

Gambero rosso à la plancha
haricots coco et olives taggiasche
  CHF 46.00

Poulpe braisé au Pastis délicat du Val de Travers
estouffade de poireaux et pommes de terre au safran
CHF 38.00

LE DECK

RESTAURANT



LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf Suisse mûré
pommes pont-neuf, sucrine et sauce yaourt du Moléson aux herbes
CHF 62.00

Pêche du Léman
180gr, selon arrivage
pommes frites du terroir, saladine et mayonnaise aux herbes fraîches
CHF 54.00

Petit farci d'Automne
légumes de saison façon niçoise et purée de courge
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 où chaque bouchée vous suscite une émotion. "

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

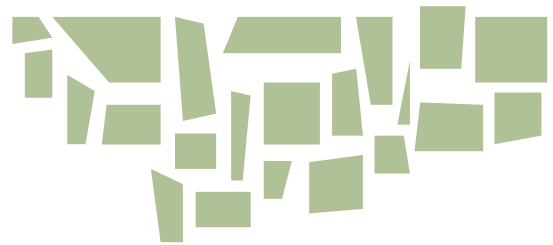
Veuillez nous communiquer toute allergie ou intolérance afin que nous nous adaptions à vos préférences. Les changements seront pris en compte pour l'ensemble des menus.

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

La poire Boskoop rôtie
fèves de Tonka, fraîcheur caramel beurre salé
CHF 18.00

Le tiramiSuisse
chocolat grand cru 72%, crème d'alpage et café intense
CHF 18.00

Soufflé glacé à la verveine aux senteurs de Provence
figues violettes aux sucs de vinaigre de pomme
CHF 18.00

Assiette de sorbets et glaces de notre Chef Pâtissier
CHF 16.00



LE DECK

RESTAURANT



PROVENANCES

Perches: Suisse, Lac Léman
Maigre: Corse
Gambero rosso: Méditerranée
Poulpe: Méditerranée

Bœuf: Suisse
Chevreuil: Autriche
Veau: Suisse
Foie gras: France

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"