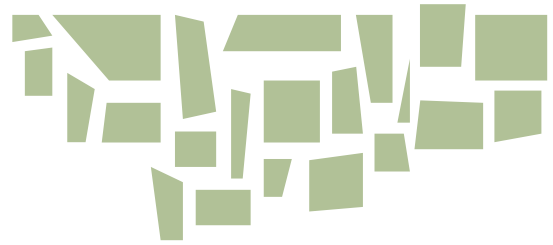


# LE DECK

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 soin.

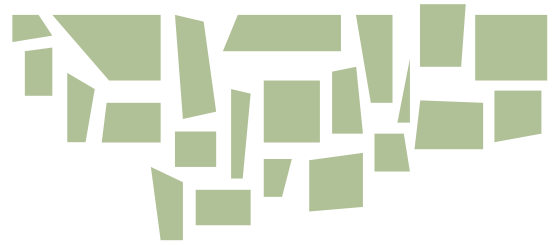
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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

Foie gras de canard au citron  
brioche dorée, condiment betterave et noisette  
CHF 32.00

Risotto Carnaroli Superfino onctueux  
vacherin Mont D'or et potimarron

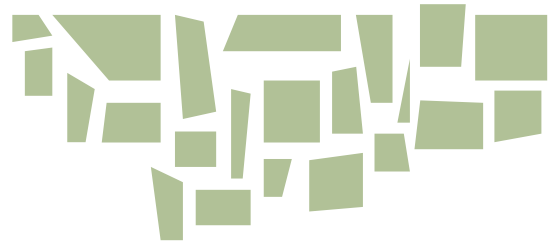
 CHF 29.00

Salade fraîcheur hivernale  
Légumes croquants du maraîcher et quinoa

   CHF 22.00

# LE DECK

RESTAURANT



## LES INSPIRATIONS

Jarret de veau du Piémont confit pendant 16h  
carottes acidulées et pâtes d'épeautre de notre Canton



CHF 48.00

Gambero rosso à la plancha  
endives caramélisées au miel et vongoles



CHF 46.00

Cochon Vaudois croustillant  
Sauce à la truffe noire, chou romanesco et pomme gaufrette



CHF 39.00

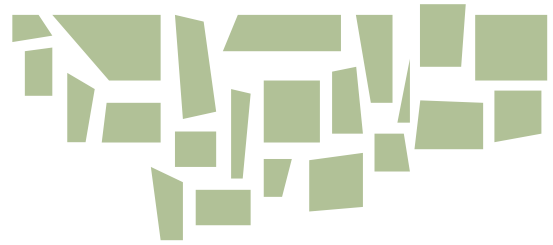
Poulpe braisé au Pastis délicat du Val de Travers  
estouffade de poireaux, jambon et pommes de terre au safran



CHF 38.00

# LE DECK

RESTAURANT



## LES INCONTOURNABLES

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



CHF 63.00

Filets de perche du Léman  
180gr, selon arrivage  
pommes frites du terroir, saladine et mayonnaise aux herbes fraîches

CHF 54.00

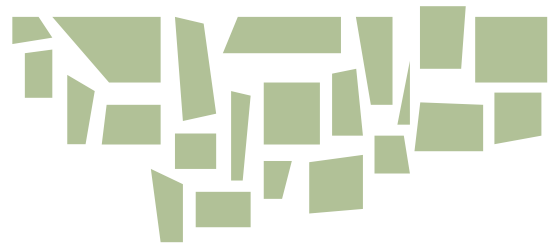
Petit farci d'hiver  
légumes de saison façon niçoise et purée de carottes



CHF 29.00

# LE DECK

RESTAURANT



## MENU SIGNATURE

Le Chef sélectionne les meilleurs 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

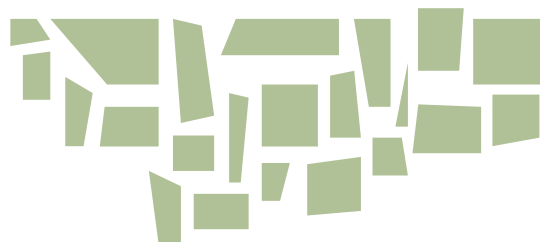
Veillez nous communiquer toute allergie ou intolérance afin que nous nous adaptions à vos préférences. Les changements seront pris en compte pour l'ensemble des menus.

DISPONIBLE LE SOIR JUSQU'À 20H30  
6 PLATS  
5 PLATS (SANS FROMAGE)



# LE DECK

RESTAURANT



## LES GOURMANDISES

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

Le fromage retour du marché  
CHF 14.00

Le chocolat & la vanille  
mille-feuilles chocolat noir, mousse vanille, sorbet chocolat  
CHF 18.00

Le soufflé au Grand Marnier  
soufflé chaud et sa glace pistache  
CHF 18.00

La noix de coco, rhum et passion  
mousse à la noix de coco et rhum, coulis fruit de la passion et  
sorbet coco et rhum  
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  
Cochon: Suisse, Vaud  
Veau: Italie, Piémont  
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  
Dutweiler" - Forel

Huile d'olive Sélection "Famille Méli" -  
Lausanne

Réseau des pêcheurs du Léman "Taste &  
Tell"