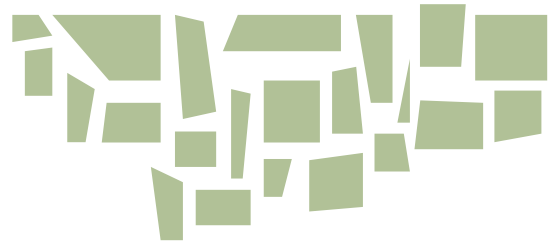


# LE DECK

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.

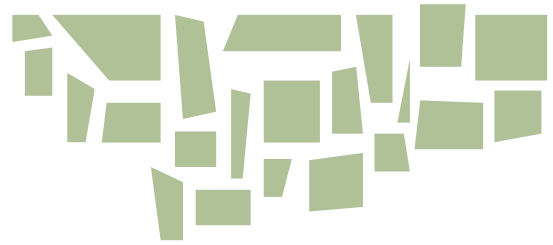
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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




# LE DECK

RESTAURANT



## POUR COMMENCER

Linguine fraîche, crémeux Etivaz  
morilles étuvées et asperges croquantes  
CHF 36.00

Maigre de Corse en "crudo"  
caviar de fenouil à la roquette, condiments oursin  
 CHF 33.00

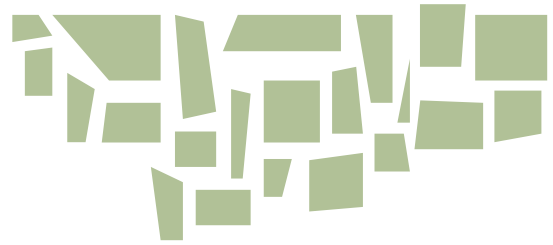
Oeuf fermier en omelette soufflée  
filet de Pata negra des Frères Alcala et fèves  
CHF 30.00

Salade fraîcheur de printemps  
Légumes croquants du maraîcher et quinoa  
CHF 22.00



# LE DECK

RESTAURANT



## LES INSPIRATIONS

Filet de veau à la sauge  
courgette farcie et socca provençale



CHF 56.00

Omble chevalier de la Riviera Vaudoise, rôti  
artichauts, petits-pois onctueux et ravioli croustillants



CHF 46.00

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

CHF 41.00

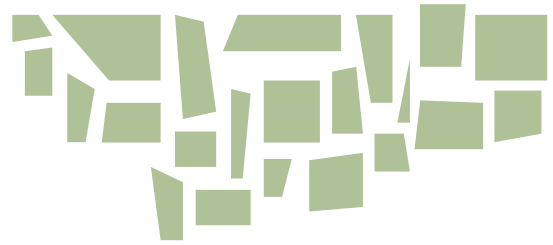
Fritto misto Méditerranée & Léman  
melanzane mi-fumée, sauce bourride citronnée



CHF 39.00

# LE DECK

RESTAURANT



## LES INCONTOURNABLES

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



CHF 64.00

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

CHF 54.00

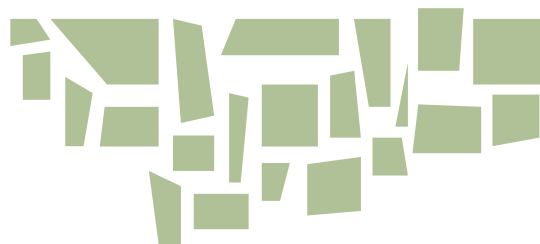
Petit farci de Printemps  
légumes de saison façon niçoise et purée de petits-pois



CHF 31.00

# 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 Olivier Da Costa 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 CHF 144.- / PERSONNE

5 PLATS (SANS FROMAGE) CHF 129.- / PERSONNE



# 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

Baba aux senteurs Amaretto  
dentelle aux amandes de Sicile, chantilly infusé à l'orange  
CHF 18.00

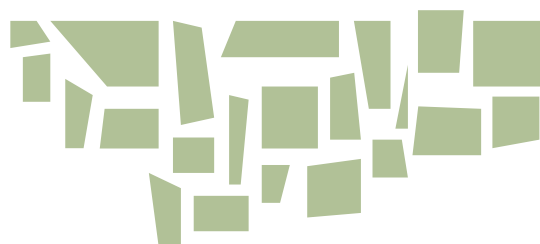
Crèmeux aux agrumes kalamansi  
kiwi de la côte Suisse, fraîcheur citron verveine  
CHF 18.00

Chocolat extra 63 %  
poire moelleuse de nos vergers, croquant délicat  
CHF 18.00

Assiette de sorbets et glaces de notre Chef Pâtissier  
 CHF 16.00

# LE DECK

## RESTAURANT



### PROVENANCES

Perches: Suisse, Lac Léman  
Omble chevalier: Chamby Suisse  
Maigre: Corse  
Fritto misto: Méditerranée et Léman

Bœuf: Suisse  
Cochon: Suisse, Vaud  
Veau: Suisse  
Pata negra: Neuchâtel 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 Dutweiler" - Forel

Huile d'olive Sélection "Famille Méli" - Lausanne

Réseau des pêcheurs du Léman "Taste & Tell" et Patrice Brugger, Quai de Vevey