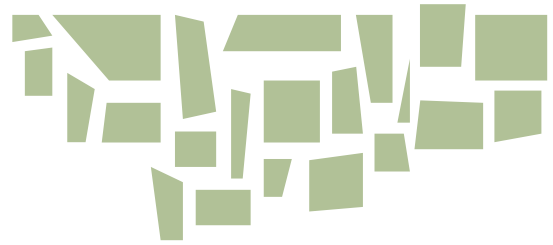


LE DECK

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.

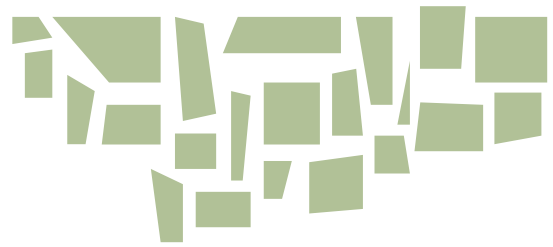
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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

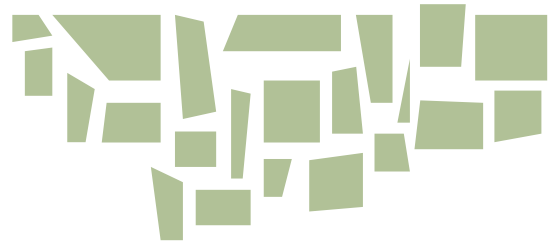
Thon rouge brûlé à la flamme
légumes du soleil à la coriandre et meringue Suisse salée
  CHF 34.00

Jambon Pata Blanca "Excellence des frères Alcala"
tartine aux condiments et basilic
CHF 33.00

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 60.00

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



CHF 49.00

Cochon Vaudois au romarin
pommes de terre primeur et cromesquis légèrement fumé

CHF 43.00

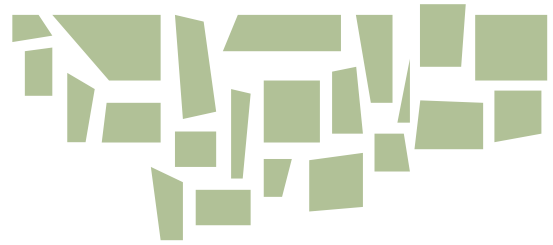
Fritto misto Méditerranée & Léman
melanzane mi-fumée, sauce bourride citronnée



CHF 39.00

LE DECK

RESTAURANT



LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf Suisse mûré
gaufre gourmande aux saveurs d'olives de Ligurie

 CHF 64.00

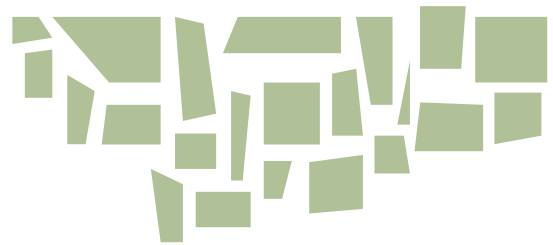
Filets de perche du Léman
180gr, selon arrivage
pommes frites du terroir et mayonnaise aux herbes fraîches
CHF 54.00

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. "

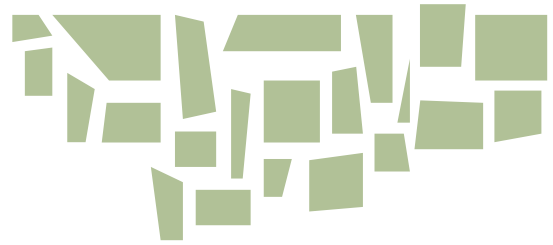
Lionel Rodriguez, son second Oriol Vaquer de la Torre et Olivier Da Costa le Chef Pâtissier

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 24.00

Le fromage retour du marché
CHF 14.00

Baba aux senteurs de sureau
dentelle aux amandes de Sicile, sorbet à la fraise
CHF 18.00

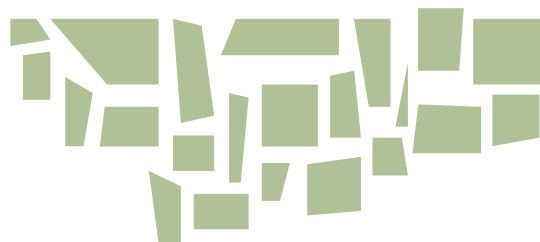
Pavlova croquante aux agrumes
chantilly à la verveine, fraîcheur délicate de citron bio
CHF 18.00

Chocolat noir Grand cru
confit de framboise et biscuit cacao
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
Thon rouge: Méditerranée
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