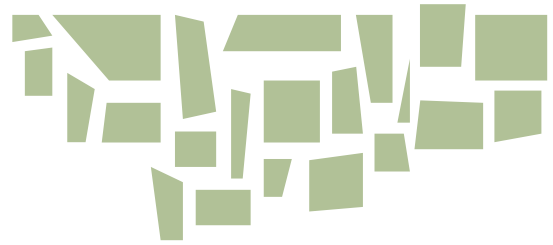


LE DECK

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.

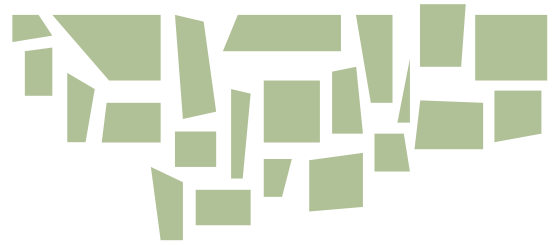
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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



LE DECK

RESTAURANT



POUR COMMENCER

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

Fleur de courgette farcie au sésame
soupe froide de tomate infusée à la menthe

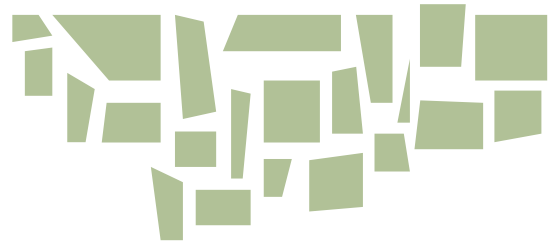
 CHF 30.00

Salade fraîcheur d'été
légumes croquants du maraîcher et quinoa

   CHF 22.00

LE DECK

RESTAURANT



LES INSPIRATIONS

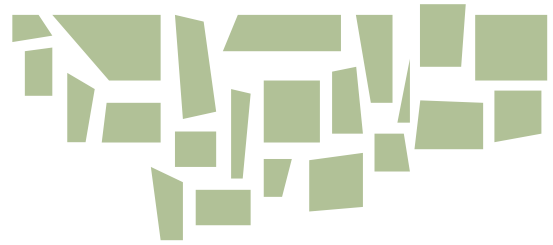
Loup de Corse en filet " à la plancha"
crozet alpin aux chanterelles et calamaretti
CHF 49.00

Tartare de veau de notre boucher
pesto de roquette, haricots verts à la raisinet et crostini
CHF 47.00

Cochon Vaudois au romarin
pommes de terre primeur et cromesquis légèrement fumé
CHF 43.00

LE DECK

RESTAURANT



LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf Suisse mûré
gaufre gourmande aux saveurs d'olives de Ligurie
CHF 64.00

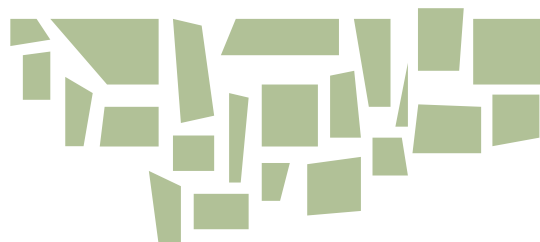
Filets de perche du Léman
180gr, selon arrivage
pommes frites du terroir et mayonnaise aux herbes fraîches
CHF 54.00

Petit farci d'été
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. "

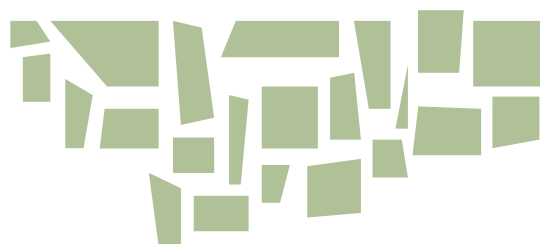
Lionel Rodriguez, son second Oriol Vaquer de la Torre et Olivier Da Costa le Chef Pâtissier

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 15.00

Jardin de fruits rouges délicat
en fraîcheur et compotée, crémeux à la vanille
CHF 18.00

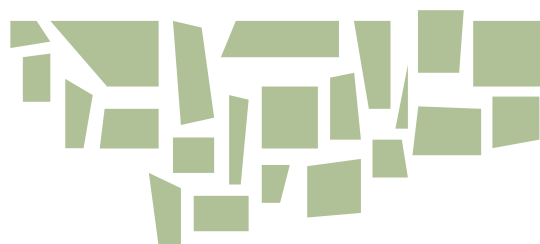
Pavlova croquante aux agrumes
chantilly à la verveine, fraîcheur délicate de citron bio
CHF 18.00

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

Loup de mer: Corse

Thon rouge: Méditerranée

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