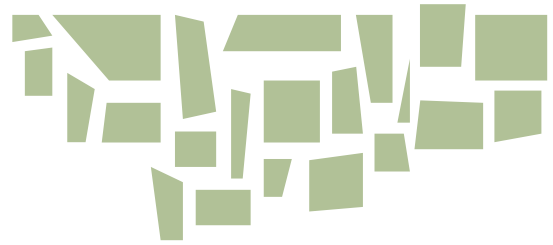


# LE DECK

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.

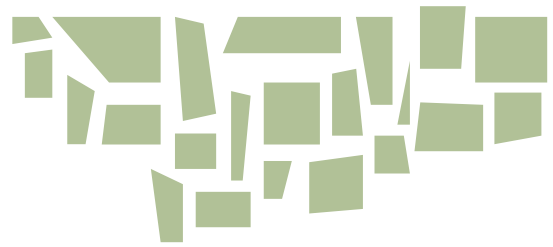
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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



# LE DECK

RESTAURANT



## POUR COMMENCER

Gambero Rosa en crudo  
caviar d'aubergine violette et poulpes de Méditerranée

  CHF 35.00

Tarte Tatin de bolets et aubergine  
saladine amère et rebibes d'Etivaz 4 ans  
CHF 33.00

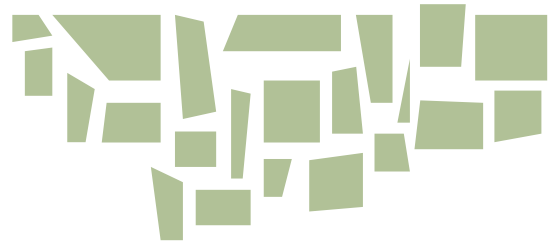
Féra du Léman moelleuse  
sauce alpine au citron confit et sablé croquant  
CHF 32.00

Salade fraîcheur automnale  
légumes croquants du maraîcher et quinoa

   CHF 22.00



# LE DECK


RESTAURANT



## LES INSPIRATIONS

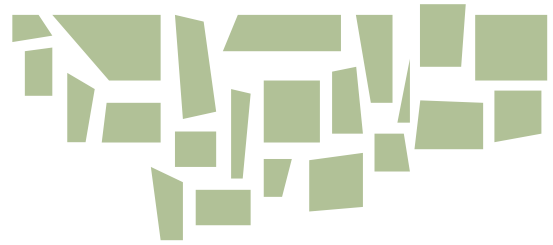
Filet de Chevreuil d'Autriche en croute d'aromates  
polenta, choux rouge et pruneau au sirop  
CHF 60.00

Daurade "Label Rouge" à la Méditerranéenne  
riz vénéré de la vallée de Pô et olives Taggiasche  
  CHF 49.00

Cochon vaudois façon "cordon bleu"  
courge butternut confite et crémeuse, graines torrifiées  
 CHF 45.00

# LE DECK

RESTAURANT



## LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf Suisse mûré  
panisses du midi croustillants et tendre poireaux

 CHF 64.00

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

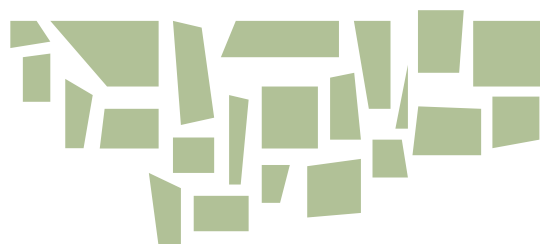
 CHF 56.00

Petits farcis  
légumes de saison façon niçoise et purée de cucurbitacées

   CHF 31.00

# LE DECK

RESTAURANT



## LES GOURMANDISES

Sélection de 5 fromages  
affinés par la "Maison Duttweiler"  
CHF 25.00

Le fromage retour du marché  
salade sucrine au vieux vinaigre  
CHF 16.00

Chocolat noir 70% mousseux  
biscuit léger, amandes torréfiées de Sicile et caramel  
CHF 18.00

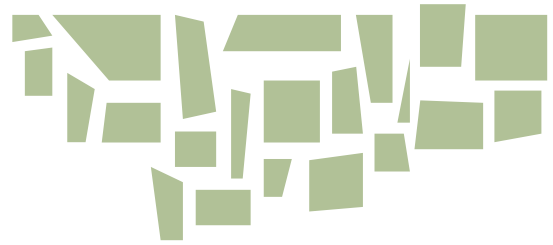
Figues au miel des Alpes  
ricotta du pays et noisettes croustillantes  
CHF 18.00

Pomme verte vaudoise acidulée  
sablé croquant, compotée goûteuse et fraîcheur du verger  
CHF 18.00

Assiette de sorbets et glaces de notre Chef Pâtissier  
 CHF 16.00

# 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. "

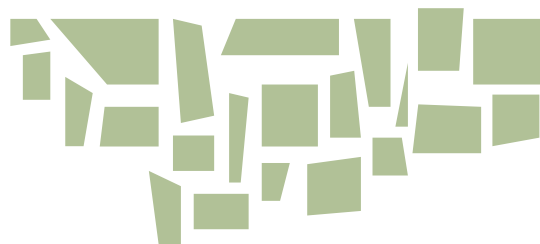
Lionel Rodriguez, son second Oriol Vaquer de la Torre et Olivier Da Costa le Chef Pâtissier

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



### PROVENANCES

Perches: Suisse, Lac Léman

Daurade: Méditerranée

Gambero: Océan Indien

Bœuf: Suisse

Cochon: Suisse, Vaud

Veau: Suisse

Chevreuil: Neuchâtel Autriche

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 Molard" - Genève

Maître fromager et affineur "Maison Duttweiler" - Forel

Huile d'olive Sélection "Famille Méli" - Lausanne

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