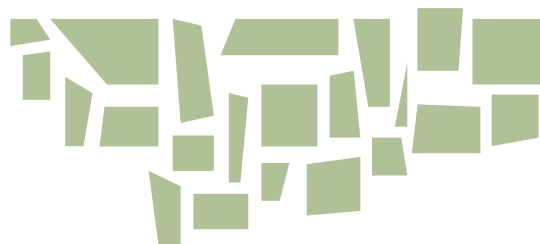


LE DECK

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

Foie gras « recette de Famille »
Clémentine en marmelade, basilic et brioche dorée
CHF 36.00

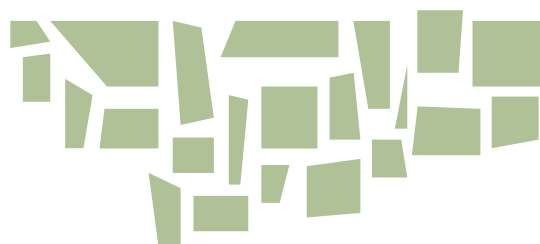
Gambero Rosa en crudo
caviar d'aubergine violette et poulpes de Méditerranée
 CHF 35.00

Oeuf fermier poché onctueux
Topinambours truffée, écume à L'Etivaz Vieux
 CHF 32.00

Salade fraîcheur d'hiver
légumes croquants du maraîcher et quinoa
   CHF 22.00


LE DECK

RESTAURANT



LES INSPIRATIONS

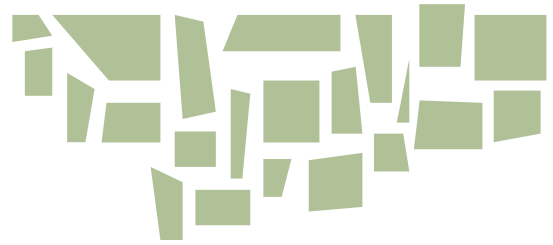
Daurade « Label Rouge » à la Méditerranéenne
riz vénéré de la vallée de Pô et olives Taggiasche
CHF 49.00

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

Veau de nos monts
ris croustillants, chou farci braisé et carottes fanes
CHF 43.00


LE DECK

RESTAURANT



LES INCONTOURNABLES

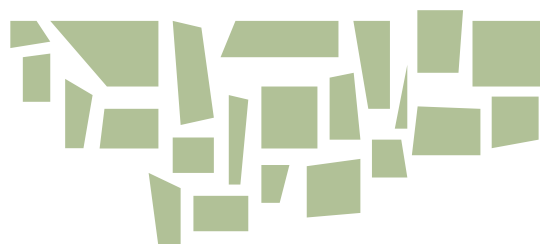
Filet de bœuf Suisse maturé
panisses du midi croustillants et tendre poireaux
 CHF 64.00

Filets de perche du Léman
180gr, selon arrivage
pommes frites du terroir* et mayonnaise aux herbes fraîches
 CHF 56.00

Petits farcis
légumes hivernaux façon niçoise et purée de courge
   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

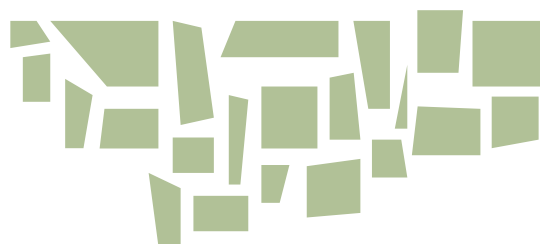
Baba aux agrumes aux senteurs Méditerranéennes
Sorbet à l'orange sanguine et crémeux délicat
CHF 18.00

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

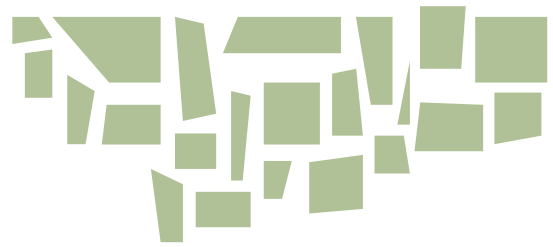
Veillez nous communiquer toute allergie ou intolérance afin que nous nous adaptions à vos préférences. Les changements seront pris en compte pour l'ensemble des menus.

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
Veau: 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
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