

LE DECK

R E S T A U R A N T



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.

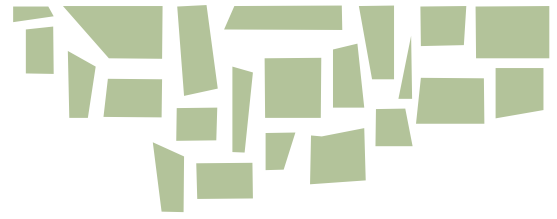


LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT




LE DECK


RESTAURANT



POUR COMMENCER

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

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

Tartelette à la ratatouille alpine, jaune d'œuf confit
crémeux de courgettes et basilic
 CHF 29.00

Salade fraîcheur printanière
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

Coquelet fermier vaudois moelleux, carotte délicate
pommes mousselines à l'huile d'olive verdé sélection



CHF 47.00

Poupe fondant à la grille
brandade nîmoise et trévisana tardive citronnée



CHF 43.00



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

LE DECK

R E S T A U R A N T



LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf suisse maturé
panisses du Midi croustillants et poireaux confits



CHF 65.00

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



CHF 56.00

Petits farcis de légumes printaniers façon niçoise
crèmeux de petits pois



CHF 32.00



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

LE DECK

R E S T A U R A N T



LES GOURMANDISES


Sélection de 5 fromages
affinés par la Maison Duttweiler
CHF 25.00

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

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

Chocolat grand cru et crème double onctueuse
nougat aux noisettes du Piémont
CHF 19.00

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

Assiette de sorbets et glaces maison
 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 et son second Oriol Vaquer de la Torre.

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.

Menu 4 plats CHF 105.00

Menu 6 plats CHF 135.00

Disponible le soir jusqu'à 20h30



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

LE DECK

RESTAURANT



PROVENANCE

Perches: Suisse, Lac Léman
Daurade et poulpe F37: Méditerranée
Gambero F51: Océan Indien
Bœuf et volaille: 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.

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

FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte à l'exception de ceux qui sont signalés par un
astérisque * sont 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.



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT