



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

Membre certifié du réseau «Enotourisme 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

R E S T A U R A N T



POUR COMMENCER

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

Filet royal de truite du Rhône
asperges vertes, vierge de légumes et citron de Menton
  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

R E S T A U R A N T



STARTERS

Fresh linguine with Etivaz cream
morels and crispy green asparagus
CHF 36.00

Royal trout fillet from the «Rhône»
green asparagus, virgin vegetables and Menton lemon
  CHF 35.00

Alpine ratatouille tartlet, egg yolk confit
creamy courgette and basil
 CHF 29.00

Fresh spring salad
crispy vegetables from the market and quinoa
   CHF 22.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



LES INSPIRATIONS

Maigre de la baie d'Ajaccio à la plancha
fenouil braisé aux agrumes et arancini savoureux
CHF 45.00

Coquelet fermier vaudois moelleux, jus gourmand
pommes mousselines à l'huile d'olive verdé sélection
 CHF 47.00

Poulpe de Méditerranée à la grille
brandade nîmoise et trévisana tardive citronnée
 CHF 43.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



THE INSPIRATIONS

Ajaccio meager «à la plancha»
braised fennel with citrus fruits and tasty arancini
CHF 45.00

Tender young cockerel from the region, delicate carrot
potato mousseline flavoured green olive oil
 CHF 47.00

Grilled octopus
«brandade nîmoise» and late season trevisana with lemon
 CHF 43.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



LES INCONTOURNABLES

Filet de bœuf suisse maturé
falafel de pois chiches aux senteurs du Sud, sauce relevée



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



THE ESSENTIALS

Matured Swiss beef fillet
chickpeas falafel with southern flavours, spicy sauce



CHF 65.00

Fillets of perch from Lemman Lake 180gr
according to availability
with local fries* and fresh herb mayonnaise



CHF 56.00

«Petits farcis»
spring vegetables and peas



CHF 32.00

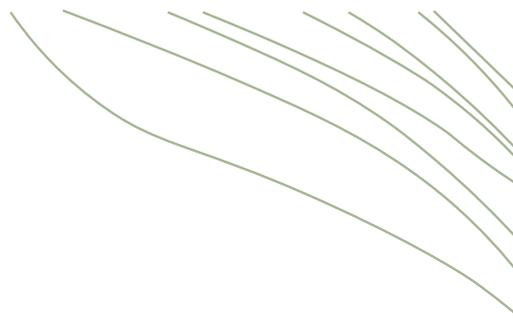


LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

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

Barre glacée aux noisettes croquantes
chocolat 68% et cœur caramel
CHF 19.00

Délicate infusion à l'hibiscus en gelée
grapefruit et fraîcheur à l'orange sanguine
 CHF 18.00

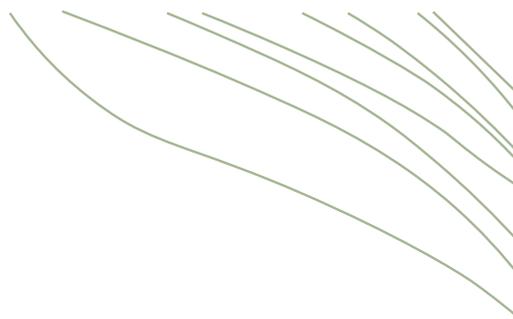
Fraises de Provence, biscuit moelleux à la pistache
glace à la crème double de la Gruyère
 CHF 18.00

Assiette de sorbets et glaces maison
 CHF 16.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



DELICACIES

Selection of 5 cheeses refined
by the House of Duttweiler
CHF 25.00

The cheese of the moment from the market
lettuce salad with aged wine vinegar
CHF 16.00

Crunchy hazelnut ice cream bar
68% chocolate with caramel
 CHF 19.00

Delicate hibiscus infusion in jelly
grapefruit and blood orange sorbet
 CHF 18.00

Strawberries from Provence, soft pistachio biscuit
ice cream with Gruyère double cream
 CHF 18.00

Homemade sorbets and ice creams
 CHF 16.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



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

R E S T A U R A N T



PROVENANCE

Perches: Suisse, Lac Léman

Truites: Suisse, Vionnaz

Maigre et poulpe F37: Méditerranée

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