



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

Féra du Léman délicatement fumée
taboulé végétal au citron confit et aneth

  CHF 35.00

Melon Puits d'Amour, pastèque et feta
cecina ibérique sur son croustillant

CHF 33.00

Tomates anciennes toutes en couleurs et fraises
crémeux de burrata et basilic

  CHF 29.00

Salade fraîcheur estivale
légumes croquants du maraîcher et quinoa

   CHF 22.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



STARTERS

Delicate smoked Lemman féra
vegetable tabbouleh with preserved lemon and dill

  CHF 35.00

«Puits d'Amour» melon, watermelon and feta
Iberian cecina on crispy toast
CHF 33.00

Colourful heirloom tomatoes and strawberries
creamy burrata and basil
  CHF 29.00

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



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

LE DECK

R E S T A U R A N T



LES INSPIRATIONS

Tartare de veau du pays
sauce tonnato et pousses de roquette
CHF 46.00

Maigre de corse à la plancha
fenouil braisé aux agrumes et arancini savoureux
CHF 45.00

Pasta di Gragnano aux chanterelles
courgettes et ricotta du Mont Gibloux
CHF 39.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



THE INSPIRATIONS

Local veal tartare
tonnato sauce and rucola shoots
CHF 46.00

Corsican meagre «à la plancha»
braised fennel with citrus fruit and arancini
CHF 45.00

Pasta di Gragnano with chanterelles
courgettes and ricotta from Mont Gibloux
CHF 39.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



LES INCONTOURNABLES

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



CHF 65.00

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



CHF 56.00

Petits farcis
légumes estivaux façon niçoise et condiment de courgettes



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»
summer «niçoise» vegetables and courgette condiment



CHF 32.00

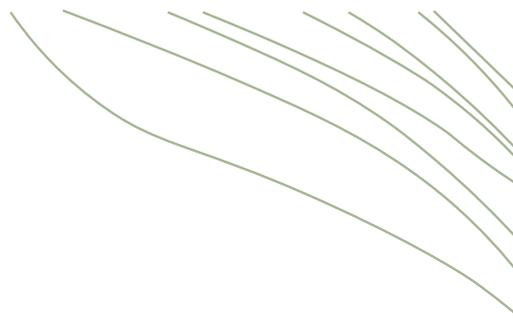


LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

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

Abricots rôtis au miel et romarin du jardin
panna cotta amande
CHF 18.00

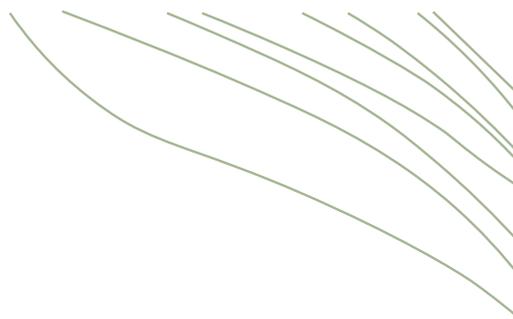
Vacherin glacé aux fruits rouges
meringue croquante et crème vanille
 CHF 18.00

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

Roasted apricots with honey and rosemary from the garden
almond panna cotta
CHF 18.00

Iced vacherin with red fruits
crunchy meringue and vanilla 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 & fêra: Suisse, Lac Léman

Maigre F37: Méditerranée

Bœuf & 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.

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

