



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.

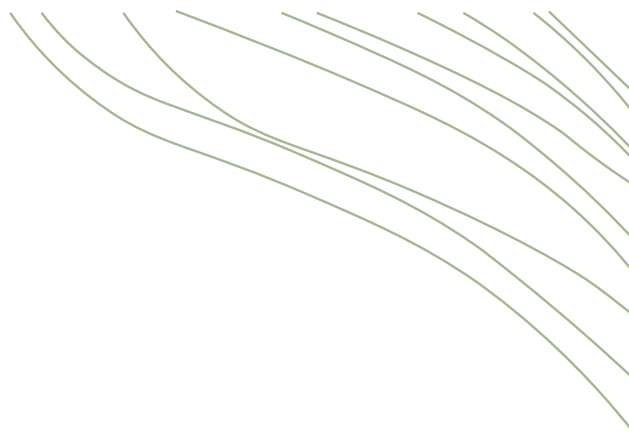
La tradition de la cuisine française riche en saveurs, la curiosité pour les produits de l'Arc Alpin, le tout mélangé à l'amour pour le Lavaux en présentant le savoir-faire des artisans locaux.

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

Gruyère caramel jeune de 20 mois
feuilleté aux oignons doux confits au citron jaune
CHF 33.00

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

  CHF 29.00

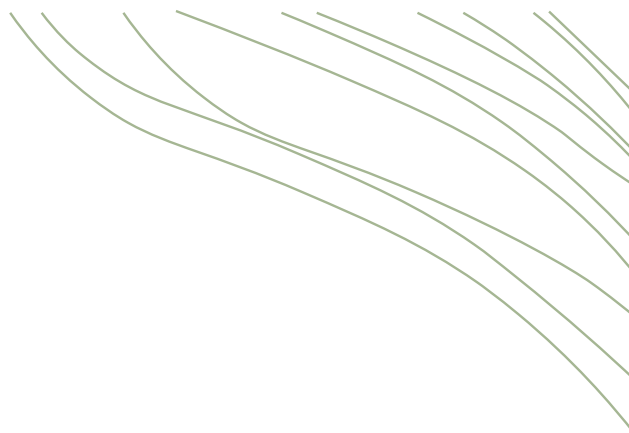
Salade fraîcheur estivale
légumes croquants du maraîcher et quinoa

   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

20-month-old Gruyère caramel
sweet onion and lemon confit puff pastry

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

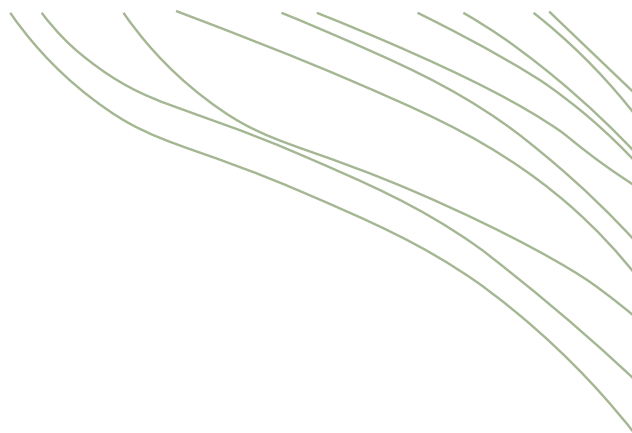
   CHF 22.00



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

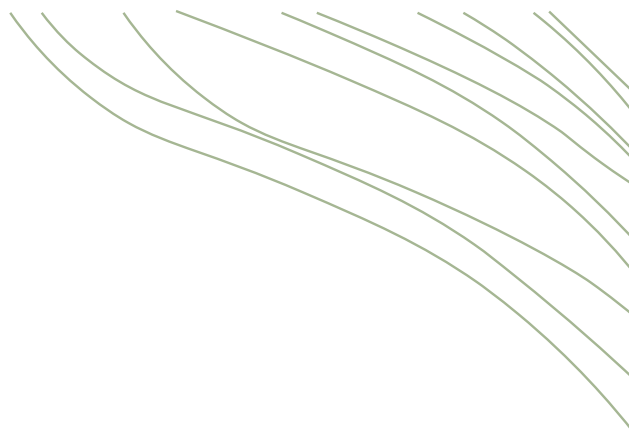
Loup de Méditerranée en filet
coulis de pignons de pin et bettes du pays
 CHF 43.00

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

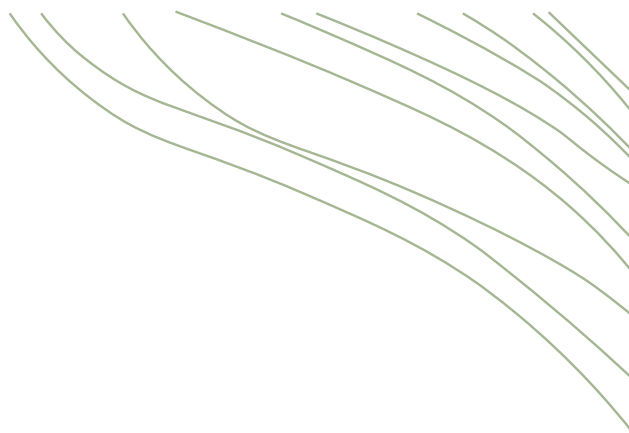
Mediterranean sea bass fillet
pine nuts coulis and Swiss chard
 CHF 43.00

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
pommes de terre de la Famille Carrard garnies à la moelle

 CHF 65.00

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

 CHF 56.00

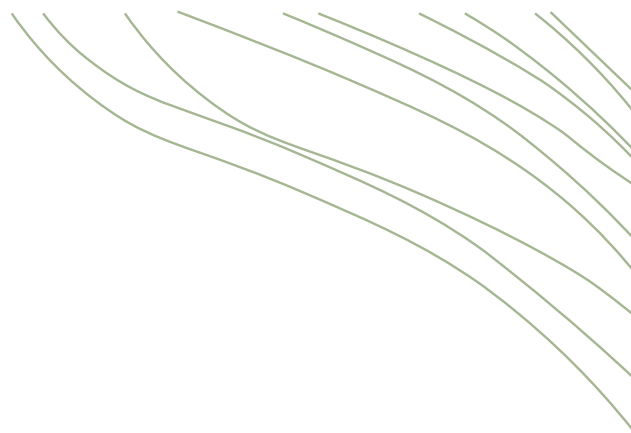
Petits farcis
légumes estivaux façon niçoise et condiment de courgette

   CHF 32.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



THE ESSENTIALS

Matured Swiss beef fillet
Carrard Family potatoes with marrow filling



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



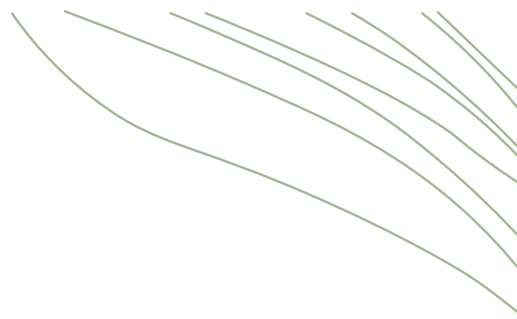
CHF 32.00



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

Pavlova aux poires vaudoises épicées et gingembre
fraîcheur glacée à la vanille et au sésame noir
  CHF 18.00

Chocopuccino glacé au chocolat 70%
parfait caramel, tuile craquante au cacao intense
CHF 20.00

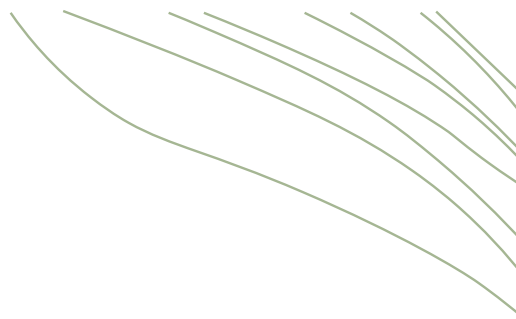
Mille-feuille pruneau et mirabelle
douceur au thé noir citronné, crème légère vanille
CHF 18.00

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

Pavlova with spiced pears and ginger
fresh vanilla and black sesame ice cream
  CHF 18.00

70% Iced Chocolate Chocopuccino
caramel «parfait», crunchy biscuit with intense cocoa
CHF 20.00

Prune and mirabelle mille-feuille
lemon black tea delicacy, light vanilla cream
CHF 18.00

Home-made 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 140.00

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

Loup 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

