



**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

Thon rouge de Méditerranée en gravelax  
artichauts croustillants, pomme verte acidulée du verger

  CHF 35.00

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

CHF 33.00

Soupe délicate aux champignons des bois  
croque foie gras et magret de canard, pickles et graines de courge

CHF 29.00

Salade fraîcheur automnale  
légumes croquants du maraîcher et quinoa

   CHF 22.00



LE BARON TAVERNIER  
LE DECK RESTAURANT

# LE DECK

R E S T A U R A N T



## STARTERS

Mediterranean red tuna gravelax  
crispy artichokes, sour green apples from the orchard

  CHF 35.00

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

CHF 33.00

Delicate wild mushroom soup  
croque foie gras and duck magret, pickles and pumpkin seeds

CHF 29.00

Fresh autumn 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

Dos de chevreuil aux épices et spätzle  
potimarron écrasé, confit d'échalottes et choux de Bruxelles  
CHF 62.00

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

Conchiglioni farcis au butternut  
fondue de poireaux truffés et Etivaz  
CHF 42.00



# LE DECK

R E S T A U R A N T



## THE INSPIRATIONS

Roe deer loin with spices and spätzle  
crushed pumpkin, shallot confit and Brussels sprouts  
CHF 62.00

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

Conchiglioni stuffed with butternut  
truffled leek fondue and Etivaz  
CHF 42.00



# 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  
mayonnaise aux herbes fraîches et pommes Charlotte  
confites aux aromates

 CHF 56.00

Petits farcis  
légumes du moment façon niçoise et crémeux de courge

   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 bone marrow garnish

 CHF 65.00

Fillets of perch from Lemn Lake 180gr  
according to availability  
fresh herb mayonnaise and Charlotte potatoes confit with herbs

 CHF 56.00

«Petits farcis»  
«niçoise» seasonal vegetables and creamy pumpkin

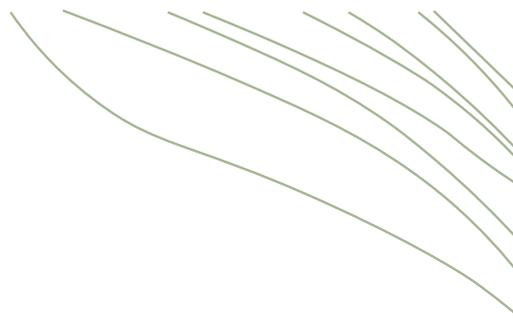
   CHF 32.00



# 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

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

Poire Williams rôtie au sirop d'érable  
bergamote confite et glace cardamome noire  
CHF 19.00

Mont-blanc à la meringue fondante  
marron glacé délicat et cassis  
 CHF 19.00

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

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

Roasted Williams pear with maple syrup  
bergamot confit and black cardamom ice cream  
CHF 19.00

Mont-blanc with melting meringue  
delicate «marron glacé» and blackcurrant  
 CHF 19.00

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: Suisse, Lac Léman

Loup F37, Thon F51: Méditerranée

Bœuf: Suisse

Chevreuil: Union Européenne

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

