



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

RESTAURANT



POUR COMMENCER

Foie gras de canard «recette de famille»
chutney de figue noire et brioche dorée
CHF 36.00

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

Soupe de poisson de roche
pita à la rouille safranée
 CHF 29.00

Salade fraîcheur hivernale
légumes croquants du maraîcher et quinoa
   CHF 22.00



LE DECK

RESTAURANT



STARTERS

«Family recipe» duck foie gras
black fig chutney and golden brioche
CHF 36.00

20-month-old Gruyère caramel
sweet onion and lemon confit puff pastry
CHF 33.00

Rock fish soup
pita with saffron rouille
 CHF 29.00

Fresh winter 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

Risotto carnarolli Superfino crémeux
gambero rossa et clémentines confites



CHF 46.00

Cochon vaudois «façon cordon bleu»
légumes racines braisés au Chasselas, graines torrifiées



CHF 45.00

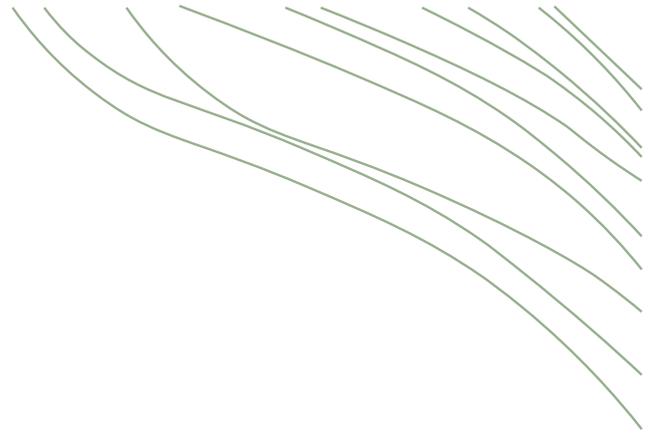
Conchiglioni farcis au butternut
fondue de poireaux truffés et Etivaz

CHF 42.00



LE DECK

R E S T A U R A N T



THE INSPIRATIONS

Creamy Superfino carnarolli risotto
gambero rossa and candied clementines



CHF 46.00

Cochon vaudois «cordon bleu style»
root vegetables braised with Chasselas, roasted seeds



CHF 45.00

Conchiglioni stuffed with butternut
truffled leek fondue and Etivaz

CHF 42.00



LE DECK

RESTAURANT



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 Lemman 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

Soufflé au chocolat grand cru 70%
glace au jus de fève de cacao
CHF 20.00

Pomme tatin caramélisée
glace caramel et fleur de sel de Bex
 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

Grand cru chocolate soufflé 70%
cocoa bean juice ice cream
CHF 20.00

Caramelised apple tatin
caramel and fleur de sel from Bex 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

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 140.00

Disponible le soir jusqu'à 20h30



LE BARON TAVERNIER
LE DECK RESTAURANT

LE DECK

RESTAURANT



PROVENANCE

Perches: Suisse, Lac Léman

Gambero: F51

Bœuf, Cochon: Suisse

Foie gras de Canard: France

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