




LE BARON TAVERNIER  
LE DECK RESTAURANT

# le Deck



JE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE AU RESTAURANT LE DECK.  
DANS UN CADRE UNIQUE ENTRE LAC ET VIGNES,  
MES ÉQUIPES ET MOI-MÊME VOUS EMMENONS DÉGUSTER  
*DES SAVEURS QUI ÉVEILLENENT VOS PAPILLES.*

GUIDÉ PAR MES RACINES MÉDITERRANÉENNES, MAIN DANS LA MAIN  
AVEC LES ARTISANS LOCAUX, JE CHOISIS AVEC SOIN  
*LES TRÉSORS DE NOS TERRES SUISES.*

AVEC PASSION, SAVOIR-FAIRE ET DANS UN ESPRIT DE PARTAGE,  
J'AI LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER NOTRE CARTE  
*DONT LE TEMPO EST DESSINÉ PAR LA NATURE.*

CHEF LIONEL RODRIGUEZ

# On partage

QUENELLES D'ESTURGEON BISQUE ESTRAGON TAGLIATELLE À L'ENCRE DE SEICHE	46
•	
CONCHIGLIONI FARCIS AU BUTTERNUT FONDUE DE POIREAUX TRUFFÉS ET ETIVAZ	39
•	
PÂTÉ DE COCHON VAUDOIS EN CROÛTE DORÉE FOIE GRAS, SALADINE AUX NOTES AMÈRES ET MIEL	34
•	
LENTILLES BELUGA DE LA FERME COURTOIS <b>V</b> ŒUF PARFAIT, SARRASIN ET AMANDES CROQUANTES	30
•	
PALETTE COLORÉE DE BETTERAVES DU PAYS <b>V G L</b> CÉLERI-POMME, COURGE CONFITE ET OLIVES NOIRES	29
•	
CECINA DE BŒUF IBÉRIQUE MARMELADE DE TOMATES CONFITES ET CROSTINI	27
•	
JARDIN D'HIVER <b>V G L</b> LÉGUMES CROQUANTS DES MARAICHERS ET POIS CHICHES	22

# let's share

STURGEON QUENELLES WITH TARRAGON BISQUE CUTTLEFISH INK TAGLIATELLE	46
•	
CONCHIGLIONI STUFFED WITH BUTTERNUT TRUFFED LEEK FONDUE AND ETIVAZ	39
•	
PÂTÉ OF VAUDOIS PIG IN A GOLDEN CRUST FOIE GRAS, SALADINE WITH BITTER NOTES AND HONEY	34
•	
BELUGA LENTILS FROM COURTOIS FARM <b>V</b> PERFECT EGG, BUCKWHEAT AND CRUNCHY ALMONDS	30
•	
COLOURFUL PALETTE OF LOCAL BEETROOT <b>V G L</b> CELERIAC, CANDIED MARROW AND BLACK OLIVES	29
•	
IBERIAN BEEF CECINA TOMATO CONFIT MARMALADE AND CROSTINI	27
•	
WINTER GARDEN <b>V G L</b> LÉGUMES CROQUANTS DES MARAICHERS ET POIS CHICHES	22

# essentiels

FILET DE BŒUF MATURÉ DU TERROIR **G** 65  
GRILLADE DE POIREAUX ET PANISSES À LA NIÇOISE

•

PERCHES DU LÉMAN 180GR (SELON ARRIVAGE) **G** 56  
MAYONNAISE AUX HERBES, CHOU-FLEUR ET ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

•

PINTADE FERMIÈRE, MAGIE EN DEUX CUISSONS 54  
GRATIN DE CARDON AOP, CRÈME DOUBLE ET TRUFFE NOIRE

•

PETITS FARCIS **V G L** 34  
LÉGUMES DE SAISON À LA NIÇOISE ET POIS CHICHES

# essentials

MATURED SWISS BEEF FILET **G** 65  
GRILLED LEEKS AND PANISSES «À LA NIÇOISE»

•

FILLETS OF PERCH FROM LEMAN LAKE 180GR (ACCORDING TO AVAILABILITY) **G** 56  
HERB MAYONNAISE, CAULIFLOWER AND MASHED POTATOES

•

GUINEA FOWL FROM THE FARM, MAGIC IN TWO COOKING STAGES 54  
AOP CARDOON GRATIN, DOUBLE CREAM AND BLACK TRUFFLE

•

«PETITS FARCIS» **V G L** 34  
SEASONAL VEGETABLE «À LA NIÇOISE» AND CHICK PEAS

# épilogue salé

## SÉLECTION DE FROMAGES

26

AFFINAGE MAISON DUTTWEILER, PAIN AUX CÉRÉALES DU MOULIN D'ECHALLENS

•

## LE RETOUR DU MARCHÉ

16

FROMAGES DU JOUR, SALADE SUCRINE AU VIEUX VINAIGRE

# epilogue salted

## SELECTION OF CHEESES

26

MATURING DUTTWEILER HOUSE AND CEREAL BREAD FROM ECHALLENS

.

## THE RETURN OF THE MARKET

16

CHEESE OF THE DAY, SUCRINE SALAD WITH OLD VINEGAR

# épilogue sucré

POIRE CONFÉRENCE DU PAYS, CRÉMEUX MADONG 20  
SYMPHONIE CHOCOLAT ET MERINGUE

•

POMME TATIN DORÉE **G** 19  
GLACE CARAMEL ET FLEUR DE SEL DES MINES DE BEX

•

AGRUMES MÉDITERRANÉENS **G** 19  
RIZ SOUFLÉ ET SABAYON DE GIN SANS ALCOOL

•

SORBET PARFUMS DE SAISON **V G L** 16  
TROIS VARIÉTÉS MAISON

•

RAISIN À LA LIE VAUDOISE **V G L** 14  
SORBET RAISIN



# epilogue sweet

•

«CONFÉRENCE» PEAR, MADONG CHOCOLATE CREAM 20  
CHOCOLATE AND MERINGUE SYMPHONY

•

GOLDEN APPLE TATIN **G** 19  
GLACE CARAMEL ET FLEUR DE SEL DES MINES DE BEX

•

MEDITERRANEAN CITRUS **G** 19  
PUFFED RICE AND GIN SABAYON (ALCOHOL-FREE)

•

SEASONAL SORBETS **V G L** 16  
THREE HOME-MADE VARIETIES

•

GRAPES WITH VAUDOIS LEES **V G L** 14  
GRAPE SORBET

# la table du Chef

## MENU SIGNATURE

SUITE DE TABLEAUX GUSTATIFS VIVANTS EN 4 OU 6 ACTES,  
LE MENU SIGNATURE DU CHEF LIONEL RODRIGUEZ ET SON  
ÉQUIPE VOUS EMMÈNE SUR LE CHEMIN DE LA DÉCOUVERTE.

COMME SI LE CHEF VOUS INVITAIT À SA TABLE,  
DÉGUSTEZ SES CRÉATIONS LES PLUS ÉTONNANTES,  
OÙ CHAQUE BOUCHÉE SUSCITE UNE ÉMOTION.

MENU 6 ACTES	140
ACCORD VINS LAVAUX 4 VERRES	38

MENU 4 ACTES	105
ACCORD VINS LAVAUX 3 VERRES	29

DISPONIBLE LE MIDI JUSQU'À 13H30  
ET LE SOIR JUSQU'À 20H30

VEUILLEZ NOUS COMMUNIQUER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE AFIN QUE NOUS  
NOUS ADAPTIIONS À VOS PRÉFÉRENCES. LES CHANGEMENTS SERONT PRIS EN COMPTE  
POUR L'ENSEMBLE DES MENUS.

## PROVENANCE

BOEUF, COCHON : SUISSE  
VOLAILLE, FOIE GRAS : FRANCE  
ESTURGEON : F37  
PERCHES : SUISSE, LÉMAN

**L** SANS LACTOSE

**G** SANS GLUTEN

**V** VÉGÉTARIEN

*POUR TOUT AUTRE RENSEIGNEMENT  
RELATIF AUX ALLERGÈNES OU  
RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, NOTRE  
ÉQUIPE DE SALLE EST À VOTRE  
ENTIÈRE DISPOSITION.*



## FOURNISSEURS

BOULANGERIE  
HÔTEL DE VILLE DE CRISSIER  
RATATOUILLE BY LÉGURIVIERA  
VEVEY

LES JARDINS DU CLOSY  
PUIDOUX

SUTER VIANDE  
VILLENEUVE

LA GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD  
GENÈVE

MAISON DUTTWEILER  
FOREL

HUILE D'OLIVE SÉLECTION  
FAMILLE MÉLI, LAUSANNE

RÉSEAU DE PÊCHEURS DU LÉMAN  
ET PATRICE BRUGGER, 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

