

Bienvenue



L'équipe de **La Fleur de Lys** est ravie de vous accueillir.

Nous faisons de notre mieux pour vous servir le plus rapidement possible.

A midi, le **menu du jour** convient aux plus pressés.

Selon l'affluence, il faut prévoir un délai pour les commandes à la carte.

Notre personnel vous renseigne volontiers.

Merci de votre compréhension.

Notre carte indique les plats adaptés ou pouvant être adaptés pour les **menus sans viande** (végétarien), **sans gluten** (SGL) et **sans lactose** (SLA). En cas d'intolérance ou d'allergies à d'autres substances, merci de le signaler. Nous nous efforcerons de vous proposer une solution adéquate.

Nos **viandes, œufs et poissons** viennent de Suisse, sauf le cheval (Union européenne) et le foie gras (France).

Carte de midi

(TVA 7,7% incluse)

Assiette du jour

Du mardi au vendredi, plat avec entrée (salade ou potage) 19 fr.

Entrées

Salade du jour	Végétarien, SGL, SLA	5 fr.
Potage du jour	Sur demande: végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Assiette froide (viande/fromage)		La portion: 12 fr.

Petite faim

Portion de frites	6 fr.
-------------------	-------

Pour les enfants

Pâtes sauce tomate	Végétarien, SLA	10 fr.
Saucisse de Vienne, frites et légumes		12 fr.

Plats

Roestis

Sur demande: végétarien, SGL, SLA

- Nature 17 fr.
- Avec une sauce aux champignons 19 fr.
- Avec deux oeufs 21 fr.
- Avec une tomme fraîche 23 fr.

Plat de pâtes avec sauce aux champignons 19 fr.

Sur demande: végétarien

Potée de lentilles et ses légumes glacés 22 fr.

Végétarien

Langue de veau et sa sauce aux câpres 27 fr.

Servie avec des légumes et une garniture à choix

Déclinaison de cochonaille 31 fr.

Sur demande: SGL, SLA

Jambon, Lard et Saucisson de la borne, Saucisse de Vienne

Servie à choix:

- avec de la choucroute et des pommes de terre
- avec des haricots secs et des pommes de terre
- avec une potée de lentilles

Entrecôte de cheval (180 gr.) 32 fr.

Sur demande: SGL, SLA

Servie avec des légumes, une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Rumsteak de bœuf (200 gr.) 37 fr.

Sur demande: SGL, SLA

Servi avec des légumes, une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Garniture: Frites, Pâtes ou Roestis

Carte du soir

(TVA 7,7% incluse)

Entrées

Salade verte	Végétarien, SGL, SLA	5 fr.
Salade mêlée	Sur demande: végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Potage du jour	Sur demande: végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Assiette froide (viande/fromage)		La portion: 12 fr.
Tartare de bœuf (140 gr.)	Sur demande: SGL, SLA	19 fr.
Servi avec du pain toasté		
Filet de truite fumée et chantilly au raifort	Sur demande: SGL, SLA	23 fr.
Servi avec de la salade et du pain toasté		
Foie gras poêlé et ses fruits chauds	Sur demande: SGL, SLA	23 fr.
Servi avec du pain toasté		

Petite faim

Portion de frites		6 fr.
-------------------	--	-------

Pour les enfants

Pâtes sauce tomate	Végétarien	10 fr.
Saucisse de Vienne, frites et légumes		12 fr.

Plats

Roestis Sur demande: végétarien, SGL, SLA

- Nature 17 fr.
- Avec une sauce aux champignons 19 fr.
- Avec deux oeufs 21 fr.
- Avec une tomme fraîche 23 fr.

Plat de pâtes avec sauce aux champignons Sur demande: végétarien 19 fr.

Fondue moitié-moitié Sur demande: SGL La portion: 21 fr.
Avec du pain blanc

Fondue au vacherin Sur demande: SGL La portion: 21 fr.
Avec du pain blanc et/ou des pommes de terre
en robe des champs

Potée de lentilles et ses légumes glacés Végétarien 22 fr.

Cuisse de volaille braisée au vin cuit Sur demande: SLA 26 fr.
Servie avec des légumes et une garniture à choix

Langue de veau et sa sauce aux câpres 27 fr.
Servie avec des légumes et une garniture à choix

Tartare de bœuf (180 gr.) Sur demande: SGL, SLA 28 fr.
Servi avec du pain toasté et des frites

Déclinaison de cochonaille Sur demande: SGL, SLA 31 fr.
Jambon, Lard et Saucisson de la borne, Saucisse de Vienne

Servie à choix:

- avec de la choucroute et des pommes de terre
- avec des haricots secs et des pommes de terre
- avec une potée de lentilles

Ris de veau meunières et son jus corsé Sur demande: SLA 31 fr.
Servis avec des légumes et une garniture à choix

Entrecôte de cheval (180 gr.) Sur demande: SGL, SLA 32 fr.
Servie avec des légumes, une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Filet de truite fumée et chantilly au raifort Sur demande: SGL, SLA 37 fr.
Servi avec de la salade, du pain toasté et des frites

Rumsteak de bœuf (200 gr./250 gr.) Sur demande: SGL, SLA 37 fr. / 43 fr.
Servi avec des légumes et une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Garniture: Frites, Pâtes ou Roestis

Desserts

Dessert(s) du jour	Voir ardoise
Boule de glace de la Brebisane <i>Fleur de lait, Fraise, Chocolat, Vin cuit</i>	3.50 fr.
Boule de sorbet <i>Citron, Abricot, Framboise</i>	3 fr.
+ Giclée d'alcool	2 fr.
+ Chantilly	1 fr.
Tranche de cassata	5 fr.
+ Marasquin	2 fr.
Meringues, crème double et petits fruits	11 fr.
Assiette de fromage	11 fr.
Glace Smarties <i>Pour les petits et ceux qui ont gardé une âme d'enfant</i>	3.50 fr.

Pizzas au four à bois

Uniquement le mercredi

Marguerita 17 fr.

Tomate, mozzarella, origan

Jambon 18 fr.

Tomate, mozzarella, jambon cuit

Napolitaine 18 fr.

Tomate, mozzarella, câpres, anchois

Hawaïenne 19 fr.

Tomate, mozzarella, jambon, ananas

Quatre fromages 21 fr.

Tomate, mozzarella, gruyère, vacherin, tomme

Capriciosa 22 fr.

Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon, olives

+ Supplément Oeuf 2 fr.

Notre carte évolue au fil des saisons et dépend également des offres ou découvertes de nos fournisseurs. S'il est très difficile de s'affranchir des grandes centrales de distributions, nous cuisinons en priorité des produits suisses quand cela est possible et privilégions des partenaires locaux.

Quelques exemples:

- Fromagerie Pittet, à Bouloz
- Boulangerie Roch, à Porsel
- Le Jambon d'Or, à Prez-vers-Siviriez
- Cafés Esperanza, à Vuadens
- Mignon de la ferme, à Pont
- Glace La Brebisane, Ferme de Praz Romond, à Puidoux
- Armoire à Brume, à Forel-Lavaux
- Boss'Beer, la bière du Sud, à Bossonnens
- Distillerie Morard, au Bry
- Le T, Fine Tea Trading Company à Gland
- Boissons Pilloud, à Semsales
- C'est d'ici, marché à la ferme, à Vauderens
- Louis Cardinaux, champignons, à Porsel
- Oeufs de Jo Savary à Porsel

Nous privilégions aussi les vins des vignobles voisins de Lavaux et du Dézaley (*Domaine Blondel à Cully et Domaine Chappuis à Rivaz*), ainsi que des régions viticoles fribourgeoises de Cheyres (*Association des vigneronns broyardes*) et du Vully (*Famille Schmutz*).