

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, **l'assiette 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 et œufs** viennent de Suisse, sauf le cheval (Espagne ou Amérique du Sud). Provenance du **poisson** selon arrivages (nous vous renseignons volontiers)

L'assiette du jour

Du mardi au vendredi **à midi**

19 fr.

Voir ci-contre

Le menu du dimanche

Entrée et plat

30 fr.

Voir ci-contre

Nos suggestions

Selon le marché ou l'inspiration, nous vous proposons régulièrement d'autres plats que ceux de la carte. Jetez un oeil à nos ardoises!

Pour les enfants

Pâtes sauce tomate Végétarien, SLA

10 fr.

Mini tranche panée de porc, frites et légumes SLA

12 fr.

Nos prix s'entendent TVA 7,7% incluse

Les entrées

Salade verte	Végétarien, SGL, SLA	5 fr.
Salade mêlée	Végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Tête marbrée maison et moutarde ancienne	SGL, SLA	9 fr.
Servie avec de la salade		
Oeuf mollet et sauce crème à la roquette	Végétarien	11 fr.
Servi avec des croûtons		
Salade garnie	Version végétarienne possible	
- avec oeuf, lardons et croûtons		11 fr.
- avec foie de lapin, lardons et croûtons		14 fr.
Tartare de bœuf (120 gr.)	Possible en SGL, SLA	17 fr.
Coupé au couteau		
Servi avec du pain toasté et de la salade		
Tartare de poisson (120 gr.)	selon arrivage Possible en SGL, SLA	18 fr.
Coupé au couteau		
Servi avec du pain toasté et de la salade		

Pour une petite faim

Portion de frites	6 fr.
Portion de légumes	9 fr.
Assiette froide (viande/fromage)	12 fr.

Les classiques

Plat de pâtes avec sauce aux champignons Possible en végétarien 19 fr.

Fondue moitié-moitié Possible en SGL La portion: 21 fr.
Avec du pain mi-blanc

Fondue au vacherin Possible en SGL La portion: 21 fr.
Avec du pain mi-blanc et/ou des pommes de terre

Tartare de bœuf (180 gr.) Possible en SGL, SLA 28 fr.
Coupé au couteau
Servi avec du pain toasté et des frites

Steak de cheval (180 gr.) Possible en SGL, SLA 28 fr.
Servi avec des légumes, une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Filet de poisson sauté **selon arrivage** Possible en SLA 34 fr.
Servi avec une sauce maison, des légumes
et une garniture à choix,

Rumsteak de bœuf (200 gr.) Possible en SGL, SLA 37 fr.
Servi avec des légumes et une garniture à choix,
un beurre maison ou la sauce du jour

Les suggestions du moment

Salade garnie	Possible en végétarien	
- avec oeuf, lardons et croûtons		21 fr.
- avec foie de lapin, lardons et croûtons		25 fr.
Tripes à l'ancienne		25 fr.
Servies avec des légumes et une garniture à choix		
Tranche de porc panée	SLA	25 fr.
Servie avec du citron et une garniture à choix		
Tartare de poisson (180 gr.)	selon arrivage	Possible en SGL, SLA 30 fr.
Coupé au couteau		
Servi avec du pain toasté et des frites		
Roastbeef froid et mayonnaise maison	SGL, SLA	32 fr.
Servi avec des frites		

Garnitures à choix: frites, pommes nature, pâtes ou riz

Nous sommes à l'écoute de vos demandes de changements et suppléments de garniture. Cela a toutefois un coût. Les modifications mineures sont effectuées gratuitement. Les demandes et suppléments plus conséquents sont facturés.

Les pizzas au feu de bois

*Les mardis soir et mercredis midi et soir**

Marguerita	17 fr.
<i>Tomate, mozzarella</i>	
Jambon de la borne	18 fr.
<i>Tomate, mozzarella, tranche de jambon de la borne</i>	
Champignons	18 fr.
<i>Tomate, mozzarella, sélection de champignons du moment</i>	
Napolitaine	18 fr.
<i>Tomate, mozzarella, câpres, anchois</i>	
Hawaïenne	19 fr.
<i>Tomate, mozzarella, jambon de la borne, ananas</i>	
Trois fromages	20 fr.
<i>Tomate, mozzarella, gruyère, vacherin</i>	
Capriciosa	22 fr.
<i>Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon de la borne, olives</i>	

Pâte faite maison. Toutes nos pizzas sont servies avec de la roquette et une huile aux herbes maison

Pour les enfants	Mini-pizza à choix	12 fr.
Suppléments	Ajout d'un ingrédient	1 fr.
	Oeuf poché	2 fr.
	Mozzarella di buffala	5 fr.

** autres jours possibles sur réservation au moins 24 heures à l'avance pour 10 pizzas minimum.*

Les desserts

Dessert(s) et tarte(s) du jour	Voir ardoise
Boule de glace de la Brebisane, à Puidoux (VD) <i>Fleur de lait, Café, Fraise, Chocolat, Vin cuit</i>	4 fr.
- Supplément chantilly	1 fr.
- Supplément crème double	2 fr.
Boule de sorbet <i>Citron, Abricot, Framboise</i>	3 fr.
- Supplément giclée d'alcool	2 fr.
Tranche de cassata	5 fr.
- Supplément Marasquin	2 fr.
Café glacé	11 fr.
Meringues de la boulangerie Roch à Porsel, crème double de la Fromagerie Pittet à Bouloz et petits fruits	
- Une coque	9 fr.
- Deux coques	11 fr.
Glace Fusée <i>Pour les petits et ceux qui ont gardé une âme d'enfant</i>	3 fr.

Notre carte évolue au fil des saisons et dépend également des offres ou découvertes de nos fournisseurs. Pour certains produits, il est cependant difficile de s'affranchir des grandes centrales de distributions. Dans tous les cas, 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 Bouloz
- 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 vignerons broyards*) et du Vully (*Famille Schmutz*).