

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. À 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.

Tous nos plats sont élaborés dans le respect du **Label Fait Maison**. Les exceptions sont signalées par un astérisque (*).

Plus d'info sur le site www.labelfaitmaison.ch

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. Pour la chasse: Suisse, Union européenne ou Nouvelle Zélande. Provenance du **poisson** selon arrivages (nous vous renseignons volontiers).

Nos prix s'entendent **TVA 7,7% incluse**.



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 coup d'oeil à nos ardoises!

Pour les enfants et petite faim

| | |
|---|--------|
| Portion de frites* <small>Végétarien</small> | 6 fr. |
| Portion de légumes du jour <small>Végétarien</small> | 9 fr. |
| Pâtes sauce tomate <small>Végétarien, SLA</small> | 10 fr. |
| Mini tranche panée de porc, frites* et légumes <small>SLA</small> | 12 fr. |

* cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Les entrées

| | | |
|---|----------------------|--------|
| Salade verte | Végétarien, SGL, SLA | 5 fr. |
| Salade mêlée | Végétarien, SGL, SLA | 6 fr. |
| Soupe à la courge et crème double | Végétarien, SGL | 9 fr. |
| Mini os à moelle et salade d'automne | | 10 fr. |
| Attention: 15 minutes d'attente | | |
| Oeuf mollet aux champignons | Végétarien | 14 fr. |
| Servi avec des croûtons | | |
| Terrine de chevreuil et faisan, chutney du moment | | 15 fr. |
| Servie avec de la salade | | |
| Tartare de bœuf (120 gr.) | Possible en SGL, SLA | 18 fr. |
| Coupé au couteau | | |
| Servi avec du pain toasté et de la salade | | |



Les classiques

- Tripes à l'ancienne 26 fr.
Servies avec des légumes et une garniture à choix
- Fondue moitié-moitié Possible en SGL La portion: 22 fr.
Avec du pain mi-blanc
- Fondue au vacherin Possible en SGL La portion: 22 fr.
Avec du pain mi-blanc et/ou des pommes de terre
- Tranche de porc panée SLA 27 fr.
Servie avec du citron et une garniture à choix
- Tartare de bœuf (180 gr.) Possible en SGL, SLA 30 fr.
Coupé au couteau
Servi avec du pain toasté et des frites*
- Filet de poisson sauté **selon arrivage** Possible en SLA 35 fr.
Servi avec une sauce maison, des légumes
et une garniture à choix
- Steak de bœuf (200 gr.) au poivre Possible en SGL, SLA 37 fr.
Servi avec des légumes et une garniture à choix

* cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



La chasse

| | | |
|--|------------------------|--------|
| Escalopines de chevreuil, sauce Grand Veneur | SGL | 41 fr. |
| Entrecôte de cerf, beurre aux cassis | SGL | 38 fr. |
| Rack de sanglier en croûte de châtaignes | SLA | 37 fr. |
| Trio de gibier | | 34 fr. |
| <ul style="list-style-type: none">- Chevreuil aux champignons- Cerf et sauce Grand Veneur- Sanglier aux châtaignes | | |
| Chasse du chasseur ne sachant pas chasser | Végétarien | 25 fr. |
| Plat de pâtes à la sauce aux champignons | Possible en végétarien | 20 fr. |

Toutes nos viandes de chasse sont accompagnées de choux rouges et choux de Bruxelles, de fruits chauds et de marrons caramélisés.

Garnitures à choix: frites*, spätzlis, pommes nature, pâtes

* cet ingrédient ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Les desserts

Crème brûlée du jour 9 fr.

Raisins à la lie de nos vignerons et boule de glace
de **La Brebisane à Puidoux** 9 fr.

Abricots à l'eau de vie de la **Distillerie Morard au Bry**
et boule de sorbet* 9 fr.

Meringues de la **Boulangerie Roch de Porsel**,
crème double et purée de marrons
- Une coque 9 fr.
- Deux coques 11 fr.

Café glacé 11 fr.

Café gourmand 15 fr.

Tranche de cassata* 5 fr.
- Supplément marasquin 2 fr.

Boule de glace de **La Brebisane à Puidoux** 4 fr.
Vanille, Café, Chocolat, Vin cuit
- Supplément chantilly 1 fr.
- Supplément crème double 2 fr.

Boule de sorbet* 3 fr.
Citron, Abricot, Framboise, Poire
- Supplément giclée d'alcool 2 fr.

À la demande: *Sorbet valaisan, Colonel, Coupe Danemark et autres classiques*

Glace enfant* 5 fr.

* ce dessert ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison



Pour les groupes

Dès 10 personnes, nous demandons aux groupes de s'entendre sur un menu commun.

Outre les plats de la carte, nous vous faisons volontiers des propositions personnalisées. Quelques exemples:

- Selle de chevreuil
- Viandes grillées au feu de bois à volonté
- Filets de perches meunières
- Rôti de porc
- Grosses pièces cuites en basse température (rosbif)

Pour vos apéritifs, assemblées ou réceptions, nous vous préparons, selon vos souhaits, des portions d'amuses bouches ou des plateaux de charcuterie et de fromage.

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
- Boss'Beer, la bière du Sud, à Bossonnens
- Distillerie Morard, au Bry
- Le T, Fine Tea Trading Company à Gland
- C'est d'ici, marché à la ferme, à Vauderens
- Oeufs de Jo Savary, à Porsel
- Commerce de Viande, à La Tour-de-Trême

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*).

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.