

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. Sanglier: Union européenne. 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

Les 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* **Végétarien** 6 fr.

Portion de légumes du jour **Végétarien** 9 fr.

Mini roesti au lard à choix (nature, champignons ou oeuf) 12 fr.

Mini tranche panée de porc, frites* et légumes **SLA** 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, crème double	Végétarien, SGL	9 fr.
Malakoffs au fromage de Bouloz, salade mêlée	Végétarien	11 fr.
Terrine campagnarde de sanglier aux pruneaux, salade mêlée		15 fr.
Tartare de bœuf (120 gr.), coupé au couteau pain toasté, salade mêlée	Possible en SGL, SLA	18 fr.



Les classiques

Fondue moitié-moitié, pain mi-blanc	La portion: 22 fr.
Fondue au vacherin, pommes de terre	La portion: 22 fr.
Tartare de bœuf (180 gr.), coupé au couteau Possible en SGL, SLA	30 fr.
Avec pain toasté et frites*	
Plat de pâtes, sauce aux champignons Végétarien	22 fr.
Tripes à l'ancienne SGL	26 fr.
Tranche de porc panée, citron SLA	27 fr.
Filet de poisson du moment , sauce maison Possible en SLA	35 fr.
Steak de bœuf (200 gr.) Possible en SGL	
- <i>sauce au poivre ou à l'ail</i>	37 fr.
- <i>sauce aux champignons</i>	40 fr.

*Tous nos plats de viandes, poissons et abats sont accompagnés de légumes et d'une **garniture à choix**: frites*, riz, pommes nature, pâtes, roestis*

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



Les plats du moment

Roestis au lard SLA, SGL

- *Nature* 20 fr.
- *Avec deux oeufs au plat* 22 fr.
- *Avec sauce aux champignons* 24 fr.

Choucroute garnie cuite à la Boss'Beer,
la bière artisanale des Préalpes fribourgeoises SLA 28 fr.

- *Jambon et saucisson de la Borne, lard, saucisse de Vienne, pommes nature*
- *Jambon et saucisson de la Borne, lard, langue fumée, pommes nature*

Notre conseil: à déguster en partageant une bouteille de
bière pétillante Boss'Beer "La Berra", 9% vol. alcool 75cl: 26 fr.

Langue de veau, sauce aux câpres 28 fr.

Cordon bleu au jambon de la borne, citron 34 fr.

*Tous nos plats de viandes, poissons et abats sont accompagnés de légumes et d'une **garniture à choix**: frites*, riz, pommes nature, pâtes, roestis*

* 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.

Meringues de la **Boulangerie Roch à Porsel**,
crème double et fruits rouges

- Une coque 9 fr.
- Deux coques 11 fr.

Café glacé 12 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* 4 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

Nos différentes salles permettent d'accueillir des groupes de différentes tailles, jusqu'à une centaine de convives.

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

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

- Viandes grillées au feu de bois à volonté
- Filets de perches meunières
- Rôti de porc
- Grosses pièces cuites en basse température (rosbif)
- Filets mignons de porc, sauce à choix

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, par exemple.

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*). Nos vins valaisans proviennent pour l'essentiel de la *Maison Gilliard* à Sion.

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.