

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 généralement de Suisse. La canette vient de France et le lapin d'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* <small>Végétarien</small>	6 fr.
Portion de légumes du jour <small>Végétarien</small>	9 fr.
Mini roesti au lard à choix (nature, champignons ou oeuf)	12 fr.
Mini bavette de boeuf, frites* et légumes <small>SLA, SGL</small>	15 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.
Malakoffs au Vacherin Fribourgeois AOP, Salade mêlée	Végétarien	11 fr.
Raviole farcie à l'ail des ours, Sauce au vin blanc du Vully	Végétarien	13 fr.
Terrine campagnarde de lapin au citron et à la pistache Salade mêlée	SGL	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 (Gruyère et Vacherin), La portion: 22 fr.
Avec pain mi-blanc

Fondue au Vacherin Fribourgeois AOP, La portion: 22 fr.
Avec pommes de terre

- *Portion de cornichons* 2 fr.

Tartare de bœuf (180 gr.), coupé au couteau Possible en SGL, SLA 30 fr.
Pain toasté et frites*

Bavette de bœuf (200 gr.) Possible en SGL

- *Sauce à l'échalote ou beurre fondu à l'ail* 32 fr.

- *Sauce aux champignons* 35 fr.

Cordon bleu au Jambon de la borne AOP et Gruyère AOP 34 fr.

Cordon bleu au Saucisson vaudois IGP et Gruyère AOP 34 fr.

Filet de poisson **du moment**, sauce maison Possible en SLA 35 fr.

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

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



Les plats du moment

Salade verte et foie de lapin, Avec lardons de la borne et croûtons <small>SLA</small>	20 fr.
Roestis au lard de la borne <small>SGL</small>	
- <i>Nature</i>	20 fr.
- <i>Avec deux oeufs au plat</i>	22 fr.
- <i>Avec sauce aux champignons</i>	24 fr.
Ravioles farcies à l'ail des ours, Sauce au vin blanc du Vully <small>Végétarien</small>	25 fr.
Tripes à l'ancienne	26 fr.
Langue de veau, sauce aux câpres	28 fr.
Filet de canette, sauce au cynorrhodon	35 fr.

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

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



Les desserts

Crème brûlée du jour	9 fr.
Parfait glacé à l'orange	9 fr.
- Giclée d'alcool à l'orange	2 fr.
Raisins à la Lie de nos vigneronns 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.
- Giclée de Marasquin	2 fr.
Boule de glace de La Brebisane à Puidoux <i>Vanille, Café, Chocolat, Vin cuit</i>	4 fr.
- Chantilly	1 fr.
- Crème double	2 fr.
Boule de sorbet*	4 fr.
<i>Citron, Abricot, Framboise, Poire</i>	
- 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 vigneronns 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.