

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, **les assiettes du jour** conviennent 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 oeufs** viennent de Suisse. Les exceptions sont signalées. La **chasse** vient de Suisse, Europe ou Nouvelle Zélande, selon arrivages. 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**

Dès 19 fr.

Voir ci-contre

Le menu du dimanche

Entrée et plat (hors période de chasse)

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'œil à nos ardoises!

Pour les enfants et petite faim

Portion de frites* **Végétarien** 6 fr.

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

Mini tranche panée, frites* et légumes 12 fr.

Mini bavette de boeuf, frites* et légumes **SLA, SGL** 15 fr.

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



Les entrées

Salade mêlée	Végétarien, SGL, SLA	6 fr.
Velouté de courge à la crème double	Végétarien, SGL	11 fr.
Malakoffs (2 pièces) au Vacherin Fribourgeois AOP		
Salade mêlée	Végétarien	12 fr.
Raviole aux champignons et châtaignes	Végétarien	14 fr.
Terrine de chevreuil, lièvre et faisan du chef	SGL	16 fr.
Tartare de bœuf (100 gr.), coupé au couteau		
Pain toasté, salade mêlée	Possible en SGL, SLA	16 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 ou pain

- Portion de cornichons +2 fr.

Langue de veau, sauce aux câpres 28 fr.

Tartare de bœuf (200 gr.) coupé au couteau
Pain toasté et frites* Possible en SGL, SLA 32 fr.

Bavette de bœuf (200 gr.), beurre maison SGL, possible en SLA 32 fr.

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

Cordon bleu au Jambon de la borne et Gruyère AOP 36 fr.

- Plats servis avec la garniture chasse +5 fr.

garniture à choix: frites*, spaetzlis, pommes nature ou pâtes

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



La chasse

Trio de gibier	48 fr.
- Chevreuil et sauce Grand Veneur - Cerf aux herbes de montagne - Sanglier aux champignons	
Escalopines de chevreuil, sauce Grand Veneur SGL	46 fr.
Entrecôte de cerf en croûte d'herbes de montagne	44 fr.
Filets mignons de sanglier lardés, sauce champignon	42 fr.
Chasse du chasseur ne sachant pas chasser Végétarien	28 fr.
Raviole aux champignons et châtaignes Végétarien	28 fr.

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

garniture à choix: Spaetzlis, frites*, pommes nature ou pâtes

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



Les desserts

Crème brûlée au safran 10 fr.

Parfait glacé aux pruneaux et au thym 10 fr.
- Giclée d'alcool de pruneau +2 fr.

Baba au rhum
- Rhum Abuelo (*Panama*) 12 fr.
- Rhum Zacapa (*Guatemala*) 16 fr.

Café ou Thé gourmand 15 fr.

Meringue, crème double et crème de marrons
(*Boulangier et Laitier de la commune*)
- Une coque 9 fr.
- Deux coques 11 fr.

Café glacé 12 fr.

Coupe Hilda 9 fr.
(*2 boules vanille, huile de courge, graines de courges*)

Tranche de cassata* 6 fr.
- Giclée de Marasquin +2 fr.

Glace enfant* 5 fr.

Glaces (*La Brebisane*) : Vanille, Café, Chocolat, Vin cuit 4 fr.

Sorbets* : Citron, Abricot, Framboise, Poire 4 fr.

- Chantilly +1 fr.
- Crème double +2 fr.
- Giclée d'alcool +2 fr.

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

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



Pour les groupes

Nos salles modulables 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
- Selle de chevreuil

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
- Le Kurti, micro-ferme de maraîchage, au Crêt-près-Semsaies
- 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
- Brasserie du Jorat, à Ropraz
- 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.