

Bienvenue



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. 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, oeufs et abats** viennent de Suisse. Les exceptions sont signalées. Le **cheval** vient d'Espagne ou d'Argentine selon arrivages. Provenance du **poisson** selon le marché (nous vous renseignons).

Le pain, les produits de boulangerie et les meringues sont élaborés par la **Boulangerie Roch à Porsel**. Les éventuelles exceptions sont signalées.

Nos prix s'entendent **TVA 8,1% incluse**.





L'assiette du jour

Du mardi au vendredi **à midi**

Dès 19 fr.

Le menu du dimanche

Salade et plat	30 fr.
Entrée et plat	40 fr.

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

Sandwich jambon et/ou fromage	6 fr.
Potage du jour (<i>à midi en semaine</i>)	6 fr.
Portion de frites* <small>Végétarien</small>	6 fr.
Portion de légumes du jour <small>Végétarien</small>	9 fr.
Mini tranche panée, frites* et légumes	12 fr.
Mini roesti et oeuf au plat <small>Végétarien</small>	12 fr.

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



Les entrées

Salade mêlée	Végétarien, SGL, SLA	7 fr.
Malakoffs (2 pièces) au Vacherin fribourgeois AOP		
Saladine	Végétarien	12 fr.
Croquettes de boudin noir, compote de pommes		14 fr.
Raviole à l'ail des ours, sauce au gruyère AOP	Végétarien	14 fr.
Vol-au-vent aux asperges et champignons	Végétarien	16 fr.
Duo d'asperges vinaigrette et jambon cru des Grisons	SLA	16 fr.



Les plats

Filet de poisson du moment, sauce maison	Possible en SLA	35 fr.
Roulade de volaille, fricassée d'asperges		34 fr.
Vols-aux-vents aux asperges et champignons	Végétarien	32 fr.
Ravioles à l'ail des ours, sauce au Gruyère AOP	Végétarien	28 fr.
Langue de veau, sauce aux câpres		28 fr.
Fondue (moitié-moitié ou pur vacherin)		23 fr.
Avec pain mi-blanc ou pommes de terre		
- Portion de cornichons		+2 fr.



Les plats

Tartare de bœuf coupé au couteau, frites* Possible en SGL, SLA

- 100 gr. 22 fr.
- 200 gr. 32 fr.

Cordon bleu de porc, citron 36 fr.

- Jambon fumé et Gruyère AOP
- Saucisson vaudois IGP et Gruyère AOP

Entrecôte de cheval, beurre maison SGL

- 200 gr. 35 fr.
- 250 gr. 40 fr.

Steak de boeuf, sauce au poivre SGL

- 200 gr. 39 fr.
- 250 gr. 45 fr.

Garniture à choix: Frites*, Roestis, Pommes nature, Riz

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



Les desserts

Crème brûlée au safran	10 fr.
Parfait glacé au citron vert	10 fr.
- Giclée de limoncello	+2 fr.
Baba au rhum	
- Rhum Abuelo (<i>Panama</i>)	12 fr.
- Rhum Zacapa (<i>Guatemala</i>)	16 fr.
Café ou Thé gourmand	
(<i>Sélection de 3 petits desserts du moment</i>)	16 fr.
Meringue, crème double et sorbet maison aux fruits rouges	
(<i>Boulangerie Roch à Porsel et Fromagerie Pittet à Bouloz</i>)	
- Une coque	9 fr.
- Deux coques	12 fr.
Mousse au chocolat noir	12 fr.



Les glaces

Glaces maison Vanille, Café, Pistache 4 fr. (la boule)

Sorbets maison Citron, Abricot, Fruits rouges, Poire 4 fr. (la boule)

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

Coupe Danemark 14 fr.

Café glacé 12 fr.

Coupe valaisanne, Coupe William, Colonel, Général 9 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.

* 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
- 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.