

# 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](http://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**.





# Les plats 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* <b>Végétarien</b>	6 fr.
Portion de légumes du jour <b>Végétarien</b>	9 fr.
Mini tranche panée, frites* et légumes	12 fr.
Mini steak de boeuf, frites* et légumes	16 fr.

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



# Les entrées

Salade mêlée	Végétarien, SGL, SLA	7 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP, saladine	Végétarien	13 fr.
Raviole à la courgette, sauce au safran	Végétarien	14 fr.
Croquettes à la moelle et aux escargots, persillade		16 fr.
Tartare de saumon aux graines de sésame	SLA	16 fr.



# Les plats

Tartare de saumon aux graines de sésame, frites*	SLA	35 fr.
Roastbeef froid et mayonnaise maison, frites*	SGL, SLA	35 fr.
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites*	Possible en SGL, SLA	32 fr.
Ravioles à la courgette, sauce au safran	Végétarien	28 fr.
Fondue (moitié-moitié ou vacherin)		23 fr.
Avec pain mi-blanc ou pommes de terre		
- Portion de cornichons		+2 fr.



# Les plats

Langue de veau, sauce aux câpres	30 fr.
Filet de poisson du moment, sauce maison <small>Possible en SLA</small>	35 fr.
Cordon bleu de porc à choix	36 fr.
<ul style="list-style-type: none"><li>- Au jambon fumé et Gruyère AOP</li><li>- Au saucisson vaudois IGP et Gruyère AOP</li></ul>	
Steak de boeuf, sauce au poivre ou sauce du chef <small>SGL</small>	
- 200 gr.	39 fr.
- 250 gr.	45 fr.

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

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



# Les desserts

Crème brûlée au lait de coco	10 fr.
Parfait glacé à la framboise et poivre rose	10 fr.
- Giclée d'esprit de framboise	+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 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.
Crème 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)

*Supplément*

- Chantilly +2 fr.

- Crème double +2 fr.

- Giclée d'alcool +2 fr.

Coupe Danemark 14 fr.

Café glacé 12 fr.

Coupe fribourgeoise, william, valaisanne ou colonel 9 fr.  
*(2 boules de sorbet et alcool)*

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
- Rôti de veau
- 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
- 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 vigneronns broyardes*) et du Vully (*Famille Schmutz*).



Notre carte des vins exclusivement suisses bénéficie de trois verres selon le Label SwissWine Gourmet (soit "Excellente sélection de vins suisses").

*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.*