

# 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 plats 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. Provenance du **poisson** selon le marché (nous vous renseignons). La **chasse** vient de Suisse, de l'Union européenne, de Nouvelle Zélande ou d'Amérique du Sud selon arrivages.

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.

## Les suggestions

Selon le marché ou l'inspiration, nous vous proposons parfois 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	8 fr.
Crème de courge aux épices et oeuf confit	Végétarien	12 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP, saladine	Végétarien	13 fr.
Raviole aux champignons et cacao	Végétarien	15 fr.
Terrine de chevreuil et lièvre aux pruneaux	SGL	16 fr.



# Les classiques

Ravioles aux champignons et cacao	Végétarien	30 fr.
Langue de veau, sauce aux câpres		30 fr.
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites*	Possible en SGL, SLA	32 fr.
Filet de poisson du moment, sauce maison	Possible en SLA	35 fr.
Cordon bleu de porc au jambon fumé et Gruyère AOP		36 fr.
Steak de boeuf, sauce au poivre	SGL	
- 200 gr.		39 fr.
- 250 gr.		45 fr.
Fondue (moitié-moitié ou vacherin)		23 fr.
Avec pain mi-blanc ou pommes de terre		
- Portion de cornichons		+2 fr.
<b>Garniture à choix:</b>		
- Spaetzlis, frites*, pommes nature ou pâtes		
- Garniture chasse complète		+6 fr.

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



# La chasse

Trio de chasse	52 fr.
- Médaillon de chevreuil, Sauce Grand Veneur	
- Entrecôte de cerf, Croûte aux graines	
- Filet mignon de sanglier, Sauce aux champignons	
Assiette "Selle de chevreuil"	58 fr.
Sauce Grand Veneur	
Entrecôte de cerf marinée aux agrumes	48 fr.
Croûtes aux graines	
Filets mignons de sanglier au lard fumé et livèche	44 fr.
Sauce aux champignons	
Chasse du chasseur ne sachant pas chasser <small>Végétarien</small>	30 fr.

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



## Les desserts

Trio de desserts du moment	14 fr.
Crème brûlée au safran	10 fr.
Parfait glacé aux noix et sirop d'érable	11 fr.
- <i>Giclée de whiskey</i>	+2 fr.
Baba au rhum	
- Rhum Abuelo ( <i>Panama</i> )	12 fr.
- Rhum Zacapa ( <i>Guatemala</i> )	16 fr.
Meringue, crème double et glace maison aux marrons ( <i>Boulangerie Roch à Porsel et Fromagerie Pittet à Bouloz</i> )	
- Une coque	9 fr.
- Deux coques	14 fr.
Crème au chocolat noir et fruits rouges	12 fr.



# Les glaces maison

**Glaces:** Vanille, Café, Pistache, Marron, Vin cuit 4 fr. (la boule)

**Sorbets:** Agrume, Abricot, Fruit rouge, Poire 4 fr. (la boule)

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

Coupe Danemark 14 fr.

Café glacé 12 fr.

Coupe William, Valaisanne, Colonel, Fribourgeoise, etc. 9 fr.  
(2 boules de sorbet et alcool)

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

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.*