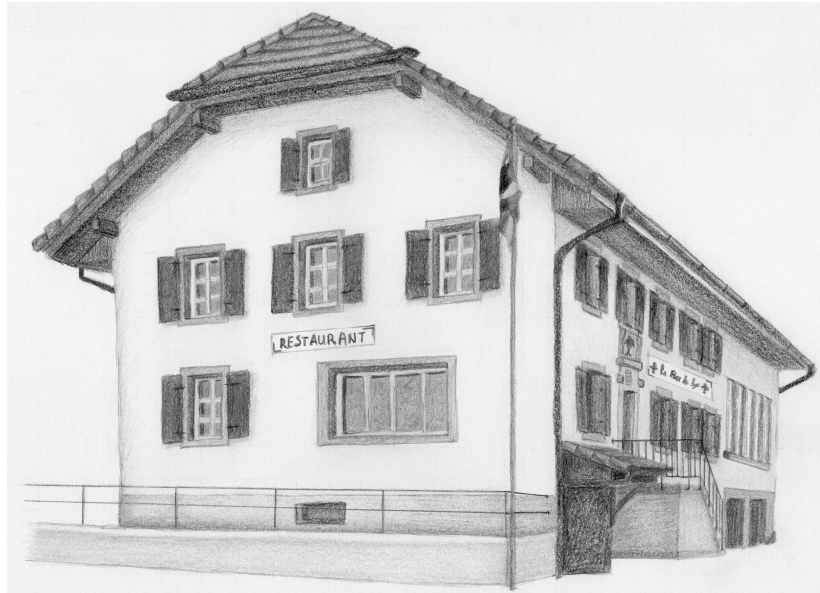


Bienvenue



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: www.labelfaitmaison.ch

Notre carte indique les plats adaptés ou pouvant être adaptés pour les **régimes 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 **canard** vient de France ou de Hongrie selon arrivages. Provenance du **poisson et des escargots** selon le marché.

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

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





Les plats du jour

Du mardi au vendredi **à midi**

Trois propositions dès 19 fr.

Le menu du dimanche

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

Pour les enfants et petite faim

Potage du jour (<i>à midi en semaine</i>)	6 fr.
Portion de frites Végétarien	6 fr.
Portion de légumes du jour Végétarien	9 fr.
Mini tranche panée, frites et légumes	12 fr.
Mini steak de boeuf, frites et légumes	16 fr.



Les entrées

Salade mêlée	Végétarien, SGL, SLA	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP, saladine	Végétarien	13 fr.
Crème d'escargots au persil et à l'ail confit		15 fr.
Raviole aux poireaux et sèrac, crème fumée	Végétarien	15 fr.
Pieds de porc farcis aux champignons, sauce Madère		16 fr.



Les plats

Filet de poisson du moment, sauce maison	Possible en SLA, SGL	36 fr.
Pieds de porc farcis aux champignons, sauce Madère		32 fr.
Langue de veau, sauce aux câpres		30 fr.
Ravioles aux poireaux et sérac, crème fumée	Végétarien	30 fr.
Fricassée de pleurotes, crumble au café	Végétarien	30 fr.
Fondue (moitié-moitié ou vacherin)		23 fr.
Avec pain mi-blanc ou pommes de terre		
- Portion de cornichons		+2 fr.

Garnitures à choix: frites, pommes nature ou riz



Les viandes

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites	Possible en SGL, SLA	34 fr.
Duo de canard, sauce aux graines de courge		36 fr.
Cordon bleu de porc (à choix)		37 fr.
<ul style="list-style-type: none">- Au jambon fumé et Gruyère AOP- Au saucisson vaudois IGP et Gruyère AOP		
Steak de boeuf, sauce aux herbes		
- 200 gr.		39 fr.
- 250 gr.		45 fr.

Garnitures à choix: *frites, pommes nature ou riz*



Les desserts

Trio de desserts du moment	14 fr.
Crème brûlée au safran <small>SGL</small>	10 fr.
Parfait glacé au thé vert <small>SGL</small> - Giclée d'absinthe	11 fr. +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 <small>SGL</small> (<i>Boulangerie Roch à Porsel et Fromagerie Pittet à Bouloz</i>)	
- Une coque	10 fr.
- Deux coques	14 fr.
Crème au chocolat noir et praliné aux cacahuètes	12 fr.



Les glaces maison

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

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

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

Coupe Danemark 14 fr.

Café glacé 12 fr.

Sorbets alcoolisés:

William, Valaisan, Colonel, Fribourgeois, etc. 9 fr.
(2 boules de sorbet et alcool à choix)

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

Nous recevons volontiers les groupes, sur réservation.

Nos salles modulables permettent d'accueillir des tablées 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 adressons 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 (durant la période de la chasse)

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
- Brasserie du Dzô, à Vuisternens-devant-Romont
- 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
- Miel de la famille Liardon, à Pont/Veveyse
- 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*).



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.