

Bienvenue à la Fleur de Lys



Notre chef **Nicola Pache**, en poste depuis notre ouverture en 2021, fait la fierté de notre restaurant en proposant une cuisine traditionnelle remise au goût du jour, précise et généreuse.

Sa carte, élaborée avec soin, évolue régulièrement pour s'adapter aux quatre saisons et notamment à l'automne avec sa proposition de **chasse** réputée dans la région.

Son travail est reconnu depuis 2022 par le **Label Fait Maison**, et dépasse même les exigences du label. Nos frites maison sont découpées sur place, tout comme les légumes et pièces de viande reçus bruts.

Pour **éviter le gaspillage**, toutes les parties du produit sont traitées avec soin et respect, par exemple en utilisant les chutes pour les fonds de sauce ou en confectionnant des pâtes de fruits avec les pelures.



Depuis 2023, le chef et la patronne ont permis à notre entreprise de devenir formatrice en accueillant une **apprentie cuisinière** et des stagiaires qui sont formés selon les valeurs de l'établissement.

Comme pour la **carte des vins** du patron, les valeurs de proximité sont présentes aussi aux fourneaux avec une vaste proposition de **produits locaux** dans vos assiettes.

Nos partenaires locaux

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

Bon appétit!



Les entrées

Salade mêlée <small>Végé, SGL, SLA</small>	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP, saladine <small>Végé</small>	13 fr.
Ravioles à l'ail des ours et aux orties <small>Végé</small>	15 fr.
Pointes d'asperges et mousseline froide d'artichauts <small>Végé</small>	16 fr.
Bisque de crustacés et fricassée d'asperges	16 fr.

Pour les enfants et petite faim

Portion de frites <small>Végé</small>	6 fr.
Portion de légumes du jour <small>Végé</small>	9 fr.
Mini tranche panée, frites et légumes	12 fr.
Mini steak de boeuf, frites et légumes	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.

Fricassée de pleurotes et d'asperges Végé 32 fr.

Langue de veau, sauce aux câpres 30 fr.

Ravioles à l'ail des ours et aux orties Végé 30 fr.

Garnitures à choix: frites, pommes nature ou riz



Les viandes

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites	Possible en SGL, SLA	36 fr.
Déclinaison de lapin, sauce aigre-douce		36 fr.
Cordon bleu de porc (à choix)		37 fr.
- Au jambon fumé et Gruyère AOP		
- Au saucisson vaudois IGP et Gruyère AOP		
Steak de boeuf, sauce aux herbes	Possible en SGL, SLA	
- 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 à la rhubarbe et vanille <small>SGL</small>	11 fr.
- Giclée d'alcool à la rhubarbe	+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.

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.

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 **lapin** vient de France ou de Hongrie selon arrivages. Provenance du **poisson et des crustacés** 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**.