

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
- Ferme collective Le Radis Noir, 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 vigneronns broyardes*) 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	Végé, SGL, SLA	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP, saladine	Végé	13 fr.
Ravioles aux aubergines et coulis de tomates	Végé	15 fr.
Mousseline de sésac et légumes du soleil	Végé	16 fr.
Tartare de poisson au citron vert (selon arrivage)	SLA	16 fr.

Pour les enfants et petite faim

Portion de frites	Végé	6 fr.
Portion de légumes du jour	Végé	9 fr.
Mini tranche panée, frites et légumes		12 fr.
Mini steak de boeuf, frites et légumes		16 fr.



Les plats

Filet de poisson (selon arrivage), sauce du moment	36 fr.
Tartare de poisson au citron vert (selon arrivage), frites <small>SLA</small>	36 fr.
Fricassée de pleurotes à la provençale <small>Végé</small>	32 fr.
Ravioles aux aubergines, coulis de tomates <small>Végé</small>	30 fr.

Garnitures à choix: frites, pommes nature ou riz



Les viandes

Langue de veau, sauce aux câpres	30 fr.
Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote <small>SLA</small>	32 fr.
Tartare de boeuf coupé au couteau, frites <small>SLA</small>	36 fr.
Cordon bleu de porc au jambon fumé et Gruyère AOP	38 fr.
Steak de boeuf, sauce aux herbes <small>Possible en SGL, SLA</small>	
- 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 pêche et romarin <small>SGL</small>	11 fr.
- <i>Giclée d'alcool arrangé romarin-citron</i>	+2 fr.
Baba au rhum	
- Rhum Abuelo (<i>Panama</i>)	13 fr.
- Rhum Zacapa (<i>Guatemala</i>)	16 fr.
Ganache au chocolat noir et mûres marinées au sapin	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

- Giclée d'alcool

Sorbets alcoolisés:

William, Valaisan, 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)

Café glacé 12 fr.

Coupe Danemark 14 fr.

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
- 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. Provenance du **poisson et fruits de mer** selon arrivages.

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**.