

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-Semsales
- 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
- Fromagerie Genoud, à Vuarmarens

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 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").



Les entrées

Salade mêlée	Végé, SGL, SLA	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP	Végé	13 fr.
<i>Salade mêlée</i>		
Ravioles à la courge	Végé	15 fr.
<i>Sauce aux graines de courge et fruit de la passion</i>		
Poêlée de champignons frais	Végé	15 fr.
<i>Jaune d'oeuf confit et sauce aux herbes</i>		
Terrine de gibier aux coings	SGL	18 fr.
<i>Chevreuril, faisan, foie gras</i>		

Pour les enfants

Portion de frites	Végé, SGL	7 fr.
Portion de légumes du jour	Végé, SGL	9 fr.
Mini tranche panée, frites et légumes		12 fr.
Mini steak de boeuf, frites et légumes	SLA	16 fr.



Les plats

Langue de veau, sauce aux câpres 30 fr.

Ravioles à la courge ^{Végé} 32 fr.
Sauce aux graines de courge et fruit de la passion

Tartare de bœuf coupé au couteau ^{SLA} 36 fr.
Frites et toast

Filet de poisson, sauce du moment 38 fr.
Selon arrivage

Cordon bleu de porc ^{SLA} 38 fr.
Au jambon fumé et Gruyère AOP

Steak de boeuf, sauce aux herbes ^{Possible en SGL, SLA}
- 180 gr. 39 fr.
- 250 gr. 46 fr.

Garnitures à choix: Spaëtzlis, frites ou pommes nature

Garnitures de Chasse complète à la place des légumes: + 10 fr.



La chasse

Trio de dégustation 52 fr.

- Chevreuil
- Cerf
- Sanglier

Assiette "Selle de chevreuil" 58 fr.
Assaisonnée au café et à la cardamome, sauce Grand Veneur

Entrecôte de cerf 48 fr.
Farcie aux pruneaux et enrobée de lard, sauce Grand Veneur

Filets mignons de sanglier 44 fr.
Duxelles de champignons au whiskey, sauce aux champignons

Confit de lièvre 40 fr.
Au cacao et aux herbes, sauce Grand Veneur

Chasse du chasseur ne sachant pas chasser **VÉGÉ** 35 fr.
Poêlée de champignons et garniture de chasse

Notre chasse est accompagnée de choux rouges et de choux de Bruxelles, de fruits chauds, de marrons caramélisés et de spaetzlis maison.



Les desserts

Crème brûlée au safran SGL	10 fr.
Parfait glacé à la figue et au miel SGL - <i>Giclée d'alcool arrangé à la figue</i>	11 fr. +2 fr.
Tartelette à la crème de marrons	12 fr.
Ganache de chocolat noir aux bolets et noisettes	13 fr.
Baba au rhum	
- <i>Rhum Abuelo (Panama)</i>	13 fr.
- <i>Rhum Zacapa (Guatemala)</i>	16 fr.
Trio de desserts du moment	14 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)

- Chantilly +2 fr.

- Giclée d'alcool +2 fr.

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

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

Café glacé SGL 12 fr.
2 boules café, espresso, chantilly

Coupe Danemark SGL 14 fr.

Glace enfant* 6 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. **La chasse** vient d'Europe, de Nouvelle-Zélande, d'Uruguay ou d'Argentine 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**.