

# 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 des **apprentis cuisiniers** 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
- 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
- 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 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").



# Les entrées

Salade mêlée <small>Végé, SGL, SLA</small>	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP <small>Végé</small> <i>Salade mêlée</i>	14 fr.
Ravioles à la ratatouille <small>Végé</small> <i>Sauce crème au thym</i>	16 fr.
Mousse de sésac à l'huile d'olive <small>Végé</small> <i>Tomates, tapenade d'olive</i>	16 fr.
Tartare de dorade et oeufs de lompe <small>SLA</small> <i>Nage glacée au citron vert et à la citronnelle</i>	18 fr.

## Pour les enfants

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



## Les classiques

Langue de veau, sauce aux câpres	32 fr.
Tartare de bœuf coupé au couteau <small>SLA</small> <i>Frites et toast</i>	36 fr.
Filet de poisson, sauce du moment <i>Selon arrivage</i>	38 fr.
Cordon bleu de porc <small>SLA</small> <i>Au jambon fumé et Gruyère AOP</i>	38 fr.
Steak de boeuf, sauce aurore au basilic <small>Possible en SGL, SLA</small>	
- 180 gr.	39 fr.
- 250 gr.	46 fr.

**Garnitures à choix:** *Frites, pommes nature, riz*



## Les saisonniers

Tartare de dorade et oeufs de lompe, frites <small>SLA</small> <i>Nage glacée au citron vert et à la citronnelle</i>	38 fr.
Vitello Tonato, frites <i>"Rosbif de veau et mayonnaise au thon"</i>	38 fr.
Déclinaison de canard aux mûres <i>Sauce au miel et lavande</i>	35 fr.
Ravioles à la ratatouille <small>Végé</small> <i>Sauce crème au thym</i>	32 fr.

**Garnitures à choix:** Frites, pommes nature, riz



# Les desserts

Crème brûlée au safran <small>SGL</small>	10 fr.
Vacherin glacé au cassis et au prosecco	11 fr.
Tartelette aux abricots, crème au romarin	13 fr.
Ganache au chocolat, rose et cerise	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, Marron, Vin cuit, Chocolat SGL 4 fr. (la boule)

**Sorbets:** Agrume, Abricot, Fruit rouge, Poire, Coco SGL/SLA 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.



# 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](http://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 **lapin et le canard** viennent de France ou de Hongrie.

Le pain et les produits de boulangerie fine sont élaborés par des boulangers en Suisse. Les éventuelles exceptions sont signalées.

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