LE RIVAGE

Entre le Léman, l'Italie et le monde.

Une cuisine fusion où le terroir vaudois,
les saveurs italiennes et les inspirations
d'ailleurs se rencontrent.
Chaque plat est une invitation
au voyage.



Allergènes
Pour toute information concernant les allergènes et les ingrédients susceptibles de provoquer des intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel.
Tous nos prix sont indiqués en CHF, TVA incluse.

LE RIVAGE

Entrées

FONDUE REVISITÉE 19
Espuma de fondue moitié-moitié, lard, oignons et pommes de terre grenaille.

TATIN DE POIREAUX 18
Caramel miso-jus de pommes, éclats de noix et fromage de chèvre.

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 16
Cacahuètes caramélisées et croûtons.

FRITTO DEL LAGO 24
Friture de poissons du lac, mayonnaise à l'aneth et au wasabi.

GRAVELAX DE TRUITE 24
Truite marinée à la betterave et au raifort, pickles de concombres au soja et julienne de pommes.

LE RIVAGE

Viandes

PORC CROUSTILLANT 34
Poitrine de porc laquée au soja et au miel. Pak choï au sésame et pommes de terre à l'ail et au romarin.

PAVÉ DE BOEUF 48
Jus de boeuf à la noisette et miso, mousseline de panais, noisettes torréfiées et rösti croustillant.

CORDON BLEU 36
Suprême de volaille pané,
Fondue moitié-moitié, jambon cru, sauce charcutière, tagliatelle et salade verte.

BURGER VAUDOIS 29
Boeuf Black Angus 180 g, tomme vaudoise, mayonnaise à la truffe d'hiver, lard vaudois, roquette et frites.

BURGER NEW YORK 27
Boeuf Black Angus 180 g, sauce USA, cheddar, oignons frits, cornichons, salade et frites.

Provenance des viandes : Suisse

LE RIVAGE

Poissons

NAGE DE BROCHET 36

Sauce au curry vert et au lait de coco, aubergines thaïes, piment doux et riz jasmin.

FILETS DE PERCHES 48

Filets de perches meunière, beurre blanc au Chasselas de Perroy, bergamote, persil, frites et légumes.

BURGER TOKYO 32

Filet de silure pané au Nori et paprika fumé, mayonnaise à l'aneth et au wasabi, concombremariné au soja, mizuna, salade et frites.



Nos poissons du lac Léman sont pêchés à Perroy par notre voisin François Lacombe, à quelques mètres seulement du restaurant.

LE RIVAGE

Nos pâtes

LINGUINE “ MARE E LAGO “ 36

Bisque de homard et écrevisses du lac, finocchietto, bergamote et persil.

RIGATONI ALLA NORCINA 32

Crème à la truffe d’hiver, saucisse à rôtir napolitaine artisanale et noisettes torréfiées.

GNOCCHI VIOLA 29

Gnocchi de pommes de terre vitelotte, crème de gorgonzola, poire au miel et au thym, éclats de noix et réduction de balsamique vieilli.

Cocktails

la carte des Intemporels

Mojito
Rhum, Citron vert
Menthe, Sucre, Eau gazeuse

Caïpirinha
Cachaça, Citron vert, Sucre

Madeleine
Amaretto, Cointreau,
Jus d'ananas

Amaretto/Whisky sour
Amaretto/Whisky, citron, Sucre

Margarita
Tequila, Cointreau,
Citron vert, Sucre

Daiquiri
Rhum, Citron vert, Sucre

Cosmopolitan
Vodka, Liqueur de pêche,
Jus de cranberry, Citron vert

Moscow/London mule
Vodka / Gin, Citron vert, Ginger beer

Mai Tai
Rhum ambré, Rhum blanc, Orgeat,
Coitreau, Citron vert

Pornstar Martini
Vodka, Sirop de vanille, Liqueur de passion, Citron vert, Prosecco à part

Negroni
Martini rouge, Gin, Campari

Sex on the beach
Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange,
Jus de cranberry

la carte des Atypiques

L'élixir violet
Vodka, Crème de mûre, Jus de citron, Sirop de violette,
Angostura bitter

L'écume bleu
Gin, Curaçao bleu, Jus de citron, Sirop de Yuzu, Eau pétillante

Tikki sunset
Rhum brun, Purée de coco, Jus d'ananas, Jus d'orange,
Jus de citron, Grenadine, Curaçao bleu

la carte des Spritz

Apérol / Campari Spritz
Apérol / Campari, Prosecco, Eau gazeuse, Orange

Hugo Spritz
Sureau, Menthe, Citron vert, Prosecco, Eau gazeuse

Amalfi Spritz
Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse, citron, basilic, menthe

Sarti Spritz
Sarti (orange sanguine, mangue et fruit de la passion),
Prosecco, Eau gazeuse, Orange

la carte des Softs

33 CL

Thé froid pêhe .....
Thé froid citron .....
Coca-cola/zéro .....
Rivella bleu/rouge .....
Sprite .....
Fanta .....
Jus d'orange/ abricot 20 cl .....
Jus de pomme .....
Tonic 20 cl .....
Bitter rouge 10 cl .....
Sirop .....

Eau plate Valser 5 dl
Eau plate Valser 7,5 dl
Eau gazeuse Valser 5 dl
Eau gazeuse Valser 7,5 dl

Mocktails

Virgin Mojito
Citron vert, Menthe, Sucre, Limonade

Virgin sex on the beach
Sirop de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry

Pêche rosée
Jus de pêche, Jus d'orange, Grenadine, Menthe, Glace pilée

Le Rivage
Vin blanc sans alcool, Sirop de sureau, Jus de citron, Eau gazeuse, Menthe et Rondelle de citron

Boissons Chaudes

Ristretto
Expresso
Café
Double expresso
Décaféiné
Renversé
Capuccino
Café latte frappé
Café frappé
Thé

la carte des Bières

Brassé par Cptain Mousse à Nyon	3 DL	5 DL
Bière blonde		
Bière blanche		
Bière IPA		
Maté		

Moretti zéro .....

Spiritueux

	4 DL
Martini blanc/ rouge	
Ricard/ Suze	
Porto/ Amaretto	
Campari	
Limoncello	
Abricotine/ Williamine/ Vieille prune 2 CL	
Cognac/ Wisky/ Calvados 2 CL	
Grappa/ Sambuca/ Baileys 2 CL	
Kir cassis 12 CL	

Prosecco	1 DL	7,5 DL
Champagne Pommery brut royal	5 DL	7,5 DL

la carte des Vins

Les Chasselas du terroir

	3 DL	5 DL	7 DL
Domaine du Prieuré			
Domaine du Feuillerage			
Domaine du Consul			
Cave Clair Obscur			
Domaine des Quatre-Vents			
Château de malessert “Cuvée 996”			
Château de Perroy			

Nos Blancs

	3 DL	5 DL	7 DL
Sauvignon blanc, Domaine du Consul			
Viognier, Domaine du Consul			
Kerner, Domaine du Feuillerage			
Pinot Gris, Domaine du Feuillerage			
Gewürztraminer, Domaine des Quatre-Vents			

Nos Rosés

	3 DL	5 DL	7 DL
Rosé de Pinot, Domaine du Prieuré			
Rosé de Gamay, Domaine du Consul			
Assemblage “Andromède”, Domaine des Quatre-Vents			

Nos Rouges

	3 DL	5 DL	7 DL
Pinot Noir, Domaine du Prieuré			
Gamaret-Garanoir, Domaine du Consul			
L’Amphore, Domaine du Consul			
Gamay, Domaine du Feuillerage			
Cabernet, Domaine du Feuillerage			
Diolinoir, Domaine du Feuillerage			
Garamet-Garanoir, Cave Clair Obscur			
Galotta, Cave Clair Obscur			
Pinot Noir, Domaine des Quatre-Vents			
Merlot “Orionas”, Domaine des Quatre-Vents			
Cuvée Prestige, Château de Perroy			