



Hotel Bon Rivage
Restaurant The Garden on the Lake
La Tour-de-Peilz
021 977 07 07 – www.bon-rivage.ch



BIENVENUE AU GARDEN ON THE LAKE

Notre chef Stéphane Cattane et son équipe vous proposent une carte gourmande, cuisinée avec des produits soigneusement sélectionnés et les légumes de notre potager.


Cette carte est datée du 10 novembre 2018. Il se peut qu'elle varie, en fonction des arrivages et disponibilités et certains produits. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question à ce sujet. Contact par téléphone 021 977 07 07

DU JARDIN

En ce moment, nous récoltons et utilisons les fruits et légumes suivants :
Mini poireaux, Salades variées, Rampon, Colraves, Fenouil, Navets et Courges

Et quelques herbes aromatiques :
Thym, romarin, sauge, laurier, sarriette, Verveine, estragon

ALLERGIES & REGIMES ALIMENTAIRES

Les plats signalés avec ce symbole  sont sans gluten.
Pour les autres plats, contenant du gluten, nous pouvons les adapter sur demande.

Les plats avec la mention (V) sont végétariens (sans viande ni poisson).
Si vous avez d'autres allergies ou un régime alimentaire spécifique, n'hésitez pas à demander à notre équipe de vous renseigner et vous guider !

ORIGINES VIANDES ET POISSONS

Volaille France – Homard : Atlantique Nord Ouest et Nord Est – Bœuf : Suisse
St-Jacques : Atlantique – Gibier : Union Européenne

FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par une étoile (★) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

(V) Végétarien |  Sans gluten | *  peut être réalisé sans gluten | TVA 7.7% et service inclus








Hotel Bon Rivage
Restaurant The Garden on the Lake
La Tour-de-Peilz
021 977 07 07 – www.bon-rivage.ch









LE HOMARD.... POUR DEBUTER



- La trilogie de homard...**  24.-
En chaud et froid, façon du chef
- Marbré de foie gras de canard frais, homard et mangue**  26.-
Saladine automnale
Pain grillé
- Le homard mi-cuit et la Saint-Jacques**  ½ 15.- | 25.-
Préparés en ceviche, quinoa, salsa, coriandre et citron vert
- L'œuf cuit parfait à 63°**  ½ 15.- | 24.-
Homard et scampis en vapeur d'algues
Fèves de soja, émulsion de la bisque
- La bisque crémeuse (V)**  ½ 12.- | 18.-
Au **homard** et légumes, rouille safranée
Pain grillé

POUR CONTINUER

- Le risotto au citron confit***  44.-
Homard rôti, herbes et sésame
Légumes frais
Emulsion thym - verveine
- Le homard et le poulet patte noire de la Gruyère**  46.-
Cuisinés en fricassée au vin jaune
Fondue d'épinards frais et grenailles
Jus terre et mer
- Les ravioles de pâtes fraîches**  ½ 23.- | 44.-
Médallions de homard et St-Jacques dans un bouillon aux senteurs d'Asie
Légumes tendres, coriandre
- Notre traditionnel homard entier – 650 gr.**  79.-
En deux services : (prix par personne)
1^{er} service : cardinalisé au beurre de corail
2^{ème} service : Les pinces décortiquées en salade tiède de légumes verts

(V) Végétarien |  Sans gluten | *  peut être réalisé sans gluten | TVA 7.7% et service inclus



Hotel Bon Rivage
Restaurant The Garden on the Lake
La Tour-de-Peilz
021 977 07 07 – www.bon-rivage.ch





LES ENTREES



- Mosaïque de petits gibiers à plumes au foie gras** * 
Chutney de fruits, salade d'automne ½ 10.- | 16.-
- Le Gruyère AOP de 18 mois** * 
Petits Malakoff, salade de rampon et rougail épicé 13.-
- Les huîtres de la famille Mureau**  (origine France)
« Marennes Oléron N°2 »
Affinées en claires, beurre demi-sel aux algues
Sur demande, possibilité de vente à l'emporter
- | | |
|-----------|------|
| 3 pièces | 7.- |
| 6 pièces | 14.- |
| 9 pièces | 22.- |
| 12 pièces | 28.- |
- Les dernières salades de notre potager**
Aux légumes croquants et grillés
- | | |
|---------|-------------|
| La Baby | 9.- |
| ½ | 13.- 22.- |

RISOTTO & VEGETARIENS



- Le risotto Carnaroli crémeux aux cèpes frais** (V) 
Juste poêlés en persillade
Légumes du moment, roquette, jus du rôti au thym ½ 22.- | 40.-
- La soupe miso** (V) 
Tofu et shitaké, tagliatelles de légumes
Nouilles Udon au citron vert ½ 14.- | 32.-



LES VIANDES ET POISSONS



Noisettes de selle de chevreuil * 	48.-
Rôties aux poivres Garniture chasse, spätzli à la châtaigne Jus poivrade aux airelles	
Le civet de sanglier...	39.-
Les joues fondantes cuisinées à l'ancienne Risotto de crozets, légumes et champignons Jus mijoté	
La côte de bœuf du pays coupée à 650 gr. *  (<i>origine Suisse</i>)	79.-
Grillée aux herbes du jardin Pommes grenailles rissolées Légumes frais et champignons	(prix pour deux personnes)
Notre tartare de bœuf * 	42.-
Coupé au couteau façon du chef Pommes grenailles rôties, salade croquante, pain grillé	
Le poisson du jour 	42.-
En provenance direct du lac Léman par notre pêcheur Madame Christine et Monsieur Christophe Liechti (selon les caprices de la météo)	



Hotel Bon Rivage
Restaurant The Garden on the Lake
La Tour-de-Peilz
021 977 07 07 – www.bon-rivage.ch







LES FROMAGES (V)

La sélection de fromages frais et affinés servi à l'assiette

Sélection de trois fromages	9.-
Sélection de cinq fromages	15.-

LES DESSERTS (V)

Le moelleux au chocolat mi-cuit  Chocolat « Guanaja 70% » de la maison Valrhona Crème glacée Amarena ★	15.-
Le fameux Paris-Brest « The Garden » Mousseline crémeuse amandes-noisette Glace amaretto vincenzi ★	15.-
Verrine d'automne  Panna-cotta confiture de lait, marmelade de pommes et poires aux fruits secs Glace noisette romaine ★	14.-
Assiette gourmande de friandises du pâtissier *  Avec café et sorbet arrosé ★	13.-
Nuancier de glaces et sorbets des maîtres artisans ★ 	18.-
	1 boule 4.- 3 boules 11.- 5 boules 16.-

★ Les glaces sont fabriquées par Glace des Alpes et Paolo Gervasi.