

Entrées

Crustacés et poissons lacustres, velouté au **safran** de Grolley, rogues d'omble 24.-

Foie gras de canard rôti, racines glacées, consommé de volaille aux champignons 33.-

Joue de bœuf effiloché, purée de carottes, chiffonnade et tournesol 23.-

Plats

Tournedos de veau Vaudois, jus au chasselas, houmous à l'huile de caméline, chou kale 46.-

Filet de Bœuf pur Simmental de la région mariné puis rôti, moutarde, rutabaga, purée de pommes de terre au beurre 54.-

Sandre du lac de Morat sur peau, endives meunières, lentilles germées 41.-

Risotto élevé au Tessin, Gruyère et Vacherin AOP, ail noir, pickles 32.-

Fromages et Desserts

Fromages

Vacherin Mont d'Or et pomme confite au calvados 15.-

Poires au caramel salé, mousse au chocolat ivoire, sésame 15.-

Café et petite verrine gourmande 10.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion
Ou également petite portion de pâtes nature avec fromage râpé 9.-

Provenance de nos viandes et poissons :
Bœuf – Veau : SUISSE / Foie Gras : Sud-Ouest FR, Duperier
Poisson : 3 Lacs



Si vous êtes sujets à
des allergies ou
intolérances, nos
collaborateurs vous
informeront volontiers
sur les ingrédients
utilisés dans nos plats

Carole et Bertrand Chardonnens ainsi que toute leur équipe vous souhaitent un agréable moment
Le Rive Sud – 1470 Estavayer-le-Lac – www.lerivesud.ch – Fermé dimanche et lundi

