

N'hésitez pas à débiter votre repas par

## Une petite entrée

La salade verte 7.- / La plus que verte 9.-

La soupe du moment 11.-

\*\*\*\*\*

Pour la suite, laissez-vous tenter par les incroyables pâtes fraîches de Francesco, Pastafici Olivieri

**\* Les Pâtes** (aussi possible en demi-portion pour débiter votre repas)

Spaghetti chitarra, crème de langoustines, queues de langoustine sautées, ail, persil 28.-

Gigli (petites fleurs), effiloché de lièvre, sauce butternut, pickles de coing 26.-

Ravioles aux bolets, jus de légumes à la truffe, marrons concassés, poêlée de champignons, sauge 30.-

\*\*\*\*\*

Ou par nos viandes cuisinées sur notre barbecue Big Green Egg, produits de la mer ou du lac à la plancha

## Du Barbecue

« Petit tender » de bœuf Swiss Black Angus IPS (pièce du boucher) 38.-

Entrecôte de bœuf Black Angus Irlande 180gr 45.- 250gr 58.-

*Sauces à choix avec le bœuf : beurre au popcorn, café de Paris Rive Sud ou sauce au poivre sauvage*

## A la plancha

Filet de sandre grillé, crème de chorizo et chorizo, citron fermenté 35.-

Bœuf et poisson servis avec légumes du moment et \* pommes country pimentées ou \* pommes frites

## Chasse

Civet de chevreuil, champignons et oignons vinaigre, croûtons, spätzlis 34.-

Entrecôte de chevreuil, purée de racines, figes rôties et chutney, chou rouge, spätzlis 48.-

Pour les enfants, tous les plats peuvent être adaptés et servis en demi-portion

Provenance viandes/poissons : Bœuf : Tender : CH – Entrecôte : IRL / Chevreuil : POL / Lièvre : ARG / Sandre : ESTO / Langoustines : Océan Indien

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

*« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».*

Le Rive Sud – Resto'Bar et Hôtel - Rue de l'Hôtel de Ville 16 - 1470 Estavayer-le-Lac - [www.lerivesud.ch](http://www.lerivesud.ch)

