



N'hésitez pas à débiter votre repas par

## Une petite salade

La verte 7.-

La plus que verte 9.-

\*\*\*\*\*

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 langoustine, queues de langoustine sautées, ail, persil 28.-

Gigli au pesto rosso, noix et pecorino 24.-

Ravioles caprese (tomate, mozzarella et pesto), caviar d'aubergines, saucisse sicilienne et pecorino 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 Black Angus IPS (pièce du boucher) 39.-

Côte de bœuf Wolowina 500gr (dès 2 personnes) 51.- /pers

*Sauces à choix avec le bœuf : beurre Rive Sud, sauce chimichurri ou sauce au poivre sauvage*

Volaille tandoori, salade waldorf (céleri, pomme, noix, séré) et feuilles de laitue 34.-

## A la plancha

Filet de palée du lac grillé, sauce vierge, pickles de légumes 36.-



Servi avec Légumes du moment et \* Pommes country pimentées ou \* Pommes allumettes

Pour les enfants, tous les plats peuvent être adapté et servis en demi-portion (sauf côte de bœuf)

Provenance viandes/poissons : Bœuf : Black Angus Suisse - Wolowina Pologne / Volaille : Suisse / Poisson : selon arrivage / 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)