

N'hésitez pas à débiter votre repas par

Une petite entrée

Salade verte 8.- / Salade plus que verte 10.-

Soupe du moment 12.-

Saumon fumé maison au Barbecue, sauce séré vodka menthe, endives, citron vert, croûton de pain 19.-

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 29.-

Gigli (petites fleurs), crème de pecorino et poivre, guanciale grillé 26.- (option végé 24.-)

Ravioles aux bolets, jus de légumes à la truffe, marrons concassés, poêlée de champignons, sauge 31.-

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 (pièce du boucher, second cut) 39.-

Entrecôte de bœuf, Irlande 180gr 45.- 250gr 58.-

Côte de porc Suisse nourri aux herbes 38.-

Sauces à choix avec les viandes : Café de Paris Rive Sud, sauce aux champignons, sauce au poivre sauvage

A la plancha

Filet de sandre grillé, crème de chasselas, épinards, betteraves et graines de courge 36.-

Les viandes et poisson servis à choix avec* pommes country pimentées ou * pommes frites
+ légumes du moment pour les viandes

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

Provenance viandes/poissons : Bœuf : Tender : CH – Entrecôte : IRL / Porc : CH / 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

