

Carte des mets





Un lieu où l'art et la gastronomie s'entrelacent pour créer une expérience culinaire inoubliable. Ce lieu fut une galerie d'art durant 17 belles années, ainsi son héritage artistique se poursuit jusque dans vos assiettes, vous emmenant dans un voyage gustatif exceptionnel.

Notre Chef Jérémie Cordier et son équipe jouent avec les saveurs, les textures et les couleurs pour créer des plats qui se métamorphosent en tableaux comestibles. Chaque assiette est une toile sur laquelle est exprimée sa passion pour la cuisine et sa créativité débordante.

La qualité des ingrédients est la clé de toute grande expérience culinaire. C'est pourquoi nous nous approvisionnons essentiellement auprès de producteurs locaux, soutenant ainsi leur travail tout en garantissant des produits frais et de qualité pour chacun de nos plats.

Cette approche nous permet de vous offrir une expérience gustative authentique, ancrée dans notre région.

Nous sommes également engagés pour le respect de l'environnement et privilégions les produits de pratiques vertueuses qui se traduit jusque dans nos meubles où la quasi totalité du mobilier a été chiné avec joie par la famille Ferrari, qui a permis à ce lieu de prendre vie et d'avoir cette atmosphère si personnelle.

Il ne vous reste plus qu'à profiter de votre repas et de vous laisser emporter par cette aventure culinaire unique où la passion, la créativité et la fraîcheur se rencontrent pour créer des moments inoubliables.



*Origine de nos viandes et poissons
Suisse : Volaille, Boeuf, Porc, Poisson*



*POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES,
NOTRE ÉQUIPE VOUS RENSEIGNERA.*

DES PRODUITS LOCAUX ET DU LAC LÉMAN

Chaque ingrédient est sélectionné avec soin pour garantir fraîcheur, qualité et goût authentique de notre belle région.

POUR COMMENCER

les entrées

PRIX

LE QUINTETTE DE SCHUBERT

Soupe froide de petits pois | shiso vert | truite fumée | légumes confits à la moutarde | huile de sésame grillé

23

LA SALADE TERRE ET LAC

Poulet mariné aux herbes | truite fumée | vinaigrette à l'huile de noisette et œufs de truite | œuf de caille | tomates confites | croûtons aux herbes | Gruyère

24

LA TOMATE

Marinée à la vanille, ail et romarin | émulsion de burrata, sel fumé et basilic | tomates confites | concentré de gaspacho | pancetta de lard iberico | ortie

25

LE TARTARE DE BŒUF

100gr de boeuf | sauce secrète | salade de mesclun | jaune d'œuf confit | graines germées

23

LE CEVICHE DU LÉMAN

Poisson frais du lac Léman selon la recette péruvienne authentique de Manuel

26

L'OS À MOELLE

Os à moelle | kimchi | orge perlé au lard iberico façon riz au lait | salade

22

LA SALADE

Salade de mesclun en folie

8

POUR CONTINUER

les plats

la terre

PRIX

LE PORC ÉLEVÉ AUX HERBES

Poitrine suisse confite au miso vaudois et moutarde | citron confit
concombre à la sauge et poivre fermenté | céleri | épinard

39

LE TARTARE DE BŒUF

Boeuf suisse 180gr | sauce secrète | salade de mesclun
jaune d'œuf confit | graines germées | frites*

39

LA TAGLIATA DE BŒUF

Bœuf suisse | laqué au jus corsé et cacao grand cru | laitue
caramélisée | courgette aux herbes | poivrons | frites*

42

L'OS À MOELLE

Os à moelle | kimchi | orge perlé au lard iberico façon riz au lait
salade de mesclun

33

L'astérisque noire () signifie que le produit ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

le lac

PRIX

LE CEVICHE

36

Poisson frais du lac Léman selon la recette péruvienne authentique de Manuel

LE POISSON DU LÉMAN

38

Sandre laqué au lait de livèche, chips d'herbes, mousseline au tubéreux de persil, cerise fraîche, légumes du jour

LES RAVIOLES D'ÉCREVISSE

36

Ravioles d'écrevisse | bisque à l'absinthe | huile de carcasses

le végétal

PRIX

LA PASSTEAK

35

Pastèque snackée et laqué au miel | riz du Vully au jus de fraises | légumes braisés | graines germées

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD

23

Salade de mesclun | noisette torréfiée | oignons frits | crudités

LE MIJOTÉ VÉGÉTAL AUX ÉPICES

33

Boullgour gonflé aux épices | fenouil | concombre | citron confit sauge | iceberg caramélisé

POUR TERMINER

les desserts

PRIX

LA CRÈME BRÛLÉE

Au parfum du moment

15

LA FRAISE

Soupe froide de melon et fraise à la marjolaine

15

LA PANNA COTTA

Le mojito dégusté différemment...

15

LA BOULE DE GLA-GLACE

Vaste choix pour vous régaler et découvrir de nouveaux parfums

4

LA BOULE DE SORBET

Pour se faire également plaisir mais sans lactose

4

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Surprise !!!!

14

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

**POUR LES COPAINS
ET COPINES**

d'Anaïs et de Dushan

PRIX

LE STEAK HACHÉ

accompagné de frites et légumes de saison

18

LES PÂTES

sauce tomate maison

18

+ DESSERT INCLUS

une boule de glace à choix

Notre engagement...

À La Galerie, nous sommes passionnés par la valorisation des trésors de notre région. C'est dans cet esprit que notre cuisine célèbre principalement les produits locaux, choisis avec la plus grande attention pour leur fraîcheur et leur qualité supérieure, afin de vous faire découvrir le goût authentique de notre terroir.

Nous sommes ravis de vous convier à un voyage culinaire unique, où chaque plat raconte une histoire d'engagement et de passion, soulignant la richesse et l'excellence de nos producteurs locaux.

Venez savourer l'art culinaire de notre Chef Jérémie Cordier qui sublime ces produits à travers des créations originales et savoureuses.



...bon appétit

Nos producteurs et productrices...

TERROIR DU LÉMAN

Benoît Girardon

Ravioles d'écrevisse, Délices de Gardon, Silure Léman, Aigle (VD)

<https://www.leterroirduleman.ch>

VITALIA

Vito Del Aquila

Pâtes artisanales, Châtel Saint-Denis (FR)

<https://www.vitaliapasta.com>

BLACK DUCK GARLIC

Monsieur Eddy

Ail noir, citron noir, échalote noire, poire noire, pomme noire, Montreux (VD)

<https://www.facebook.com/blackduckspirit>

PRAZ BONJOUR

Maraîcher, Saint-Légier (VD)

<https://praz-bonjour.ch>

OCTOFOOD

Pierre Pecquery

Poissons de nos lacs suisses, Bouveret (VS)

<https://octofood.ch>

MISSION MYCÉLIUM

Christopher et Alexandre Winter

Champignons, Vevey (VD)

<https://www.missionmycelium.ch>

SWISS LACHS

Saumon suisse, Lostallo (GR)

<https://swisslachs.ch/fr>



TANIA DE PAOLA

Exposition

« ORMA »

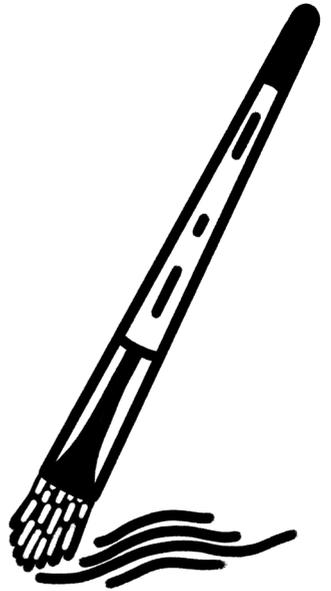
Née en Suisse, d'origine sicilienne et arménienne, Tania de Paola s'est formée à la danse en France et à New York avant de fonder la Compagnie Tania De Paola en 2000. Connue pour sa pluridisciplinarité, elle mélange diverses disciplines artistiques et peint depuis son jeune âge. Chorégraphe et metteuse en scène, elle crée également des scénographies pour ses spectacles depuis 24 ans.

En parallèle, Tania a partagé un atelier de peinture à Vevey et fait partie du collectif Lunatic à Lausanne. Elle a aussi appris la sculpture avec Christian Probst, contribuant à des projets pour le Musée CIMA et des spectacles pour enfants.

Ses créations chorégraphiques s'inspirent souvent de la peinture, comme dans "Dans le Jardin de la Grosse Dame" en 1999, inspirée par Fernando Botero, et "Le Rêve de Mesmer" en 2019, basé sur l'art de Gustav Mesmer.

Pour cette exposition, Tania a réutilisé la scénographie de son spectacle "Où est Charlie ?" (2021), en recyclant 468 chaussures peintes et assorties à des toiles, créant ainsi des pièces uniques et écologiques. Tania de Paola cherche toujours à laisser son empreinte artistique, que ce soit par la danse ou la peinture.





QR CODE GOOGLE

La Galerie vous a conquis-e ?

*Soutenez-nous en nous laissant
un commentaire sur les réseaux
Merci !*

WWW.LAGALERIE-VEVEY.CH

 @la_galerie_vevey

 @LaGalerie Vevey

Crédits

Illustrations du logo réalisées par la tatoueuse @NOBODIICARES.HANDPOKE et celles du menu par le tatoueur NEK
Graphisme et direction artistique réalisés par Pauline Moreau