



# Carte des mets





À La Galerie, nous avons à cœur de mettre  
en valeur la richesse de notre terroir  
en travaillant avec  
**des produits locaux et du Lac Léman.**

C'est pourquoi notre **chef Jérémie Cordier**  
**15/20 au Gault&Millau** vous propose une carte  
se renouvelant au fil des saisons, en sélectionnant  
chaque ingrédient avec soin pour vous **garantir la**  
**fraîcheur, la qualité et**  
**le goût authentique de notre belle région.**



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



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

★ option végétarienne



☯ sans gluten

🚫 sans lactose

★ option sans gluten

# POUR COMMENCER

*les entrées*

PRIX

## **LES ASPERGES BLANCHES DU CHABLAIS** ✱ 25

Lard iberico | jaune d'œuf confit | ail des ours  
pommes acidulées | tuile d'oignon | poudre de viande séchée

## **LE GASPACHO** 🌿 22

Gaspacho de concombre au cresson et pommes  
huile de noisettes torréfiées | nuage de chèvre et miel  
toast d'houmous aux tomates confites

## **LA TOMME VAUDOISE PANÉE** 🌿 19

Mesclun de salade | noisette torréfiée | oignons frits | crudités

## **LE CHAMPIGNON VEVEYSAN** 🌿 🍄 24

Roulade d'aubergine aux champignons des frères Winter en  
persillade | panure de chanvre et trompette | pickles | saladiné

## **LE TARTARE DE BŒUF** 🍄 21

Sauce secrète | mesclun de salade | jaune d'œuf confit  
graines germées

## **LE CEVICHE DU LÉMAN** 🍄 26

Ceviche au poisson du Lac Léman | citron | coriandre  
gingembre | piment | oignon rouge | carpaccio de  
patate douce à la marjolaine

## **L'OS À MOELLE** 21

Os à moelle | cake au bleu de Pont-la-Ville et sel fumé  
crémeux de betterave | céréales croquantes  
panure d'herbes fraîches

# POUR CONTINUER

## les plats

### la terre

PRIX

#### LE PORC ÉLEVÉ AUX HERBES

37

Poitrine de porc confite au miso et moutarde puis grillé écrasé de pomme de terre aux fines herbes | cébette et laitue snackées

#### LE TARTARE DE BŒUF

36

Sauce secrète | mesclun de salade | jaune d'œuf confit | graines germées | frites\*

#### LA TAGLIATA DE BŒUF

39

Bœuf suisse laqué au thym | rhubarbe marinée au poivre fermenté roquette | tomates confites | vieux gruyère | poivron

#### LE MAGRET DE CANARD

44

Magret de canard | sauce aigre douce maison | mousseline de carotte | courgette et chou kale marinés à l'huile de sésame grillé

#### L'OS À MOELLE

33

Os à moelle | cake au bleu de Pont-la-Ville et sel fumé crémeux de betterave | céréales croquantes | panure d'herbes fraîches

## le lac

PRIX

### LE CEVICHE

36

Ceviche au poisson du lac Léman | citron | coriandre  
gingembre | piment | oignon rouge | chips d'herbes  
carpaccio de patate douce à la marjolaine

### LE TATAKI DE SAUMON

38

Saumon suisse | crème de carotte au miel | cannelloni farci  
aux poivrons et tomates confites | graines de sésames grillées

### LES RAVIOLES D'ÉCREVISSE DU LAC LÉMAN

34

Ravioles d'écrevisse | bisque montée à la gentiane  
huile de carcasse

## le végétal

PRIX

### LA FREGOLA DE VITALIA \*

33

Petites pâtes sardes sautées au kimchi | émulsion de roquette  
safran | chanvre

### LA SUCRINE \*

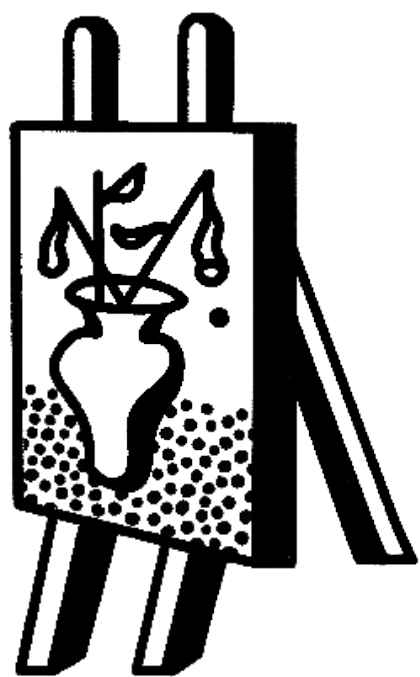
29

Sucrines snackées et laquées au miel | réduction de pomme  
coulis de poivron | crème de betterave au sel fumé | riz soufflé

### LA DÉCLINAISON DE CAROTTES

30

Carottes rôties | crème de carotte au miel | gel de carotte et  
rhubarbe | pickles au thym | émulsion de carotte au raifort



# POUR TERMINER

*les desserts*

PRIX

## LE FONDANT AU CHOCOLAT

Accompagné d'une boule de glace vanille

15

## LA CRÈME BRÛLÉE

À la fève de Tonka

15

## LA SOUPE FROIDE DE POMME À LA LAVANDE

Une création de notre chef ! Un régal

15

## LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Meringue et crème double | glace vanille | crème brûlée  
petite madeleine

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

avec leurs sauce tomates maison

18

### + DESSERT INCLUS

une boule de glace à choix



QR CODE GOOGLE

*La Galerie vous a conquise ?*

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

[WWW.LAGALERIE-VEVEY.CH](http://WWW.LAGALERIE-VEVEY.CH)



@la\_galerie\_vevey



@LaGalerie Vevey



# Notre engagement...

À La Galerie, nous avons à coeur de mettre en valeur la richesse de notre terroir, c'est pourquoi notre carte est en grande majorité composée de produits locaux.

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

Nous vous invitons à déguster une cuisine qui met à l'honneur le savoir-faire de nos producteurs et révèle la diversité des saveurs locales.

Profitez d'une expérience culinaire authentique dans une atmosphère élégante et chaleureuse au coeur de Vevey.



...bon appétit

# Nos producteurs et productrices...

## **TERROIR DU LÉMAN**

Benoît Girardon

Raviole d'écrevisse, Délices de Gardon, Silure du lac  
Aigle (VD)

<https://www.leterroirduleman.ch>

## **VITALIA**

Vito Del Aquila

Pâte artisanale

Chatel 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 La Chiesaz (VD)

<https://praz-bonjour.ch>

## **OCTOFOOD**

Pierre Pecquery  
Poisson du lac  
Bouveret (VS)  
<https://octofood.ch>

## **MISSION MYCÉLIUM**

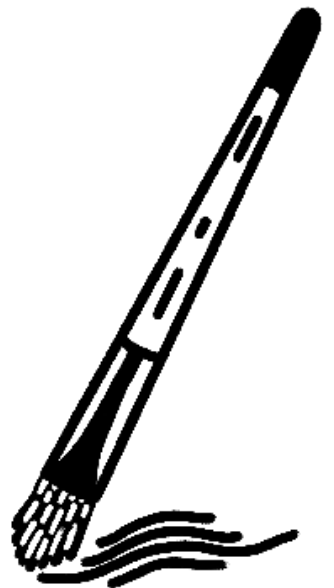
Christopher et Alexandre Winter  
Champignons  
Vevey (VD)  
<https://www.missionmycelium.ch>

## **SWISS LACHS**

Saumon  
Lostallo (GR)  
<https://swisslachs.ch/fr/>



*...merci*



#### 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