

BRASSERIE

DE LA CONFRÉRIE

Rue du Château 2 • Vevey • confrerie-vevey.ch

LES ENTRÉES

Salade verte	7
<i>Vinaigrette de la Confrérie</i>	
Méli-mélo de crudités	12
<i>Vinaigrette de la Confrérie</i>	
Velouté de châtaigne et potimarron	13
<i>Champignons sautés au persil et croûtons</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Œufs cocotte au bouillon de poule	15
<i>Mouillette au beurre de truffe (12 minutes de cuisson)</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Malakoff du Château (3 pièces)	16
<i>Moutarde de Sévery, pickles d'oignons rouges, salade verte</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Pâté en croûte du chasseur	17
<i>Gelée au vin rouge, moutarde de Sévery, confiture d'airelles</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Gravlax de truite à la betterave et yuzu	18
<i>Blinis maison et crème acidulée à l'aneth</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	

VINAIGRETTE DE LA CONFRÉRIE Notre fameuse vinaigrette au Chasselas à l'emporter en bouteille 500ml 15

LA MOUTARDE DE SÉVERY N°47 100g de moutarde au Chasselas 9

PERCUSSIONNISTES

Illustration de François Rouiller lors d'une répétition pour la Fête des Vignerons le 23 mars 2019.



Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Les plats contenant du gluten, du lactose ou des fruits à coque sont signalés par un pictogramme. Pour certains, les ingrédients concernés peuvent être retirés sur demande.



PRIX EN CHF, TVA 8.1% INCLUSE

BRASSERIE

DE LA CONFRÉRIE

Rue du Château 2 • Vevey • confrerie-vevey.ch

LES PLATS

Saucisse aux choux et Papet vaudois	32
<i>Salade verte</i> (LACTOSE) (🍷)	
Pressé d'épaule de cochon confite	35
<i>Sauce à l'orange, gauffrites, légumes racines rôtis à la raisinée</i>	
Blanquette de ris de veau aux raisins	36
<i>Riz pilaf</i> (LACTOSE) (🍷)	
Filet de bœuf Rossini	55
<i>Toast de pain maison grillé, foie gras poêlé, jus truffé,</i> (GLUTEN) (LACTOSE) (🍷)	
<i>Pommes de terre grenailles et légumes racines rôtis à la raisinée</i>	
Filet de bœuf au beurre « Café de Bacchus »	48
<i>Pommes de terre grenailles et légumes racines rôtis à la raisinée</i> (LACTOSE) (🍷)	
Civet de cerf.	39
<i>Spätzlis, poire au vin rouge, choux de Bruxelles, confitures d'airelles</i> (GLUTEN) (LACTOSE) (🍷)	
Selle de chevreuil	52
<i>Spätzlis, poire au vin rouge, choux rouges, choux de Bruxelles, châtaignes glacées, confitures d'airelles</i> (GLUTEN) (LACTOSE) (🍷)	
Galette roulée au poisson du lac, épinard et yuzu	37
<i>Bisque d'écrevisses, salade verte</i> (LACTOSE) (🍷)	
Filet de perche du Lemman	49
<i>Pommes frites, salade verte, sauce tartare</i> (GLUTEN) (LACTOSE) (🍷)	
Steak de Céleri au beurre « Café de Bacchus »	27
<i>Pommes frites, salade verte</i> (LACTOSE) (🍷)	

POUR LES PETIOTS

Nuggets de cuisse de poulet, gauffrites et légumes racines rôtis

17

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Les plats contenant du gluten, du lactose ou des fruits à coque sont signalés par un pictogramme. Pour certains, les ingrédients concernés peuvent être retirés sur demande.



BRASSERIE

DE LA CONFRÉRIE

Rue du Château 2 • Vevey • confrerie-vevey.ch

LES DESSERTS & GLACES

Meringues maison	13
<i>Double crème de la Gruyère, poire pochée au vin rouge</i> (LACTOSE)	
Tartelette à la raisinée caramélisée	14
<i>Noisettes et glace Double crème</i> (GLUTEN)(LACTOSE)(FRUITS À COQUE)	
Le Moelleux de Vincent	14
<i>Sorbet banane, coulis caramel</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Le Citron de la Conf'	15
<i>Sorbet agrumes</i> (GLUTEN)(LACTOSE)	
Café gourmand	15
<i>Assortiment de mignardises et café</i> (GLUTEN)(LACTOSE)(FRUITS À COQUE)	
Glaces de l'Artisan Glacier	4.20
<i>Vanille, Chocolat, Double crème, marron</i> (LACTOSE)	
Sorbets de l'Artisan Glacier	4.20
<i>Agrumes, Cassis, Banane</i>	
Coupe de l'Armailli	12
<i>2 boules de glace vanille, sauce chocolat, double crème, noix caramélisées</i> (LACTOSE)	
Coupe de l'Abbé	12
<i>2 boules de sorbet agrumes arrosé de Chasselas infusé à la vanille</i>	
Coupe Mont Cervin	12
<i>1 boule de glace vanille, 1 boule de glace marron, vermicelle de marron, meringue</i> (LACTOSE)	
Les Fromages	16
<i>Vieux Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Bleuchâtel</i> (LACTOSE)	

PROVENANCES

Boeuf, veau, poulet, porc, perche, truite : Suisse - Chasse : UE
Nos pains sont préparés avec soin par la Boulangerie Golay à Vevey

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances. Les plats contenant du gluten, du lactose ou des fruits à coque sont signalés par un pictogramme. Pour certains, les ingrédients concernés peuvent être retirés sur demande.



PRIX EN CHF, TVA 8.1% INCLUSE

BRASSERIE

D E L A C O N F R É R I E

Rue du Château 2 • Vevey • confrerie-vevey.ch

BIÈRES PRESSION

Blonde <i>Bierdonnet CH</i>	30cl	4.80
.....	50cl	8.00
Blanche <i>Valaisanne CH</i>	30cl	4.80
.....	50cl	8.00
Picon bière	30cl	5.80
.....	50cl	9.00

BIÈRES BOUTEILLES

Pale Ale <i>Valaisanne CH</i>	33cl	8.00
White IPA <i>Valaisanne CH</i>	33cl	8.00
Sans Alcool <i>Valaisanne CH</i>	33cl	6.00
Sans gluten <i>Super Bock po</i>	33cl	7.00

EAUX, SODAS & JUS

Eau filtrée plate <i>BEWTR</i>	50cl	3.50
.....	75cl	5.50
Eau filtrée gazeuse <i>BEWTR</i>	50cl	3.50
.....	75cl	5.50
Henniez <i>Bleue</i>	50cl	5.00
San Pellegrino	50cl	5.00

Baigneuse <i>Vignes de vevey</i>	33cl	6.00
Perle Rose <i>Cave de Montreux</i>	33cl	6.50
Maté <i>El Tony</i>	33cl	6.00
Rivella Rouge	33cl	5.00
Sinalco	33cl	5.00
Coca-Cola	33cl	5.00
Pepsi 0	33cl	5.00
Crodino Biondo	17.5cl	5.00
Tonic Water <i>Alpiness</i>	30cl	4.50
Ginger Beer <i>Alpiness</i>	30cl	4.50
Thé froid <i>Vert/Jasmin</i>	30cl	4.50
Thé froid <i>Verveine/Mélisse</i>	30cl	4.50
Sirop <i>Morand</i>	30cl	3.00

Jus de pomme <i>Bühlmann</i>	30cl	5.00
Jus d'orange <i>Granini</i>	20cl	4.50
Jus de tomate <i>Granini</i>	20cl	4.50
Nectar d'abricot <i>Granini</i>	20cl	4.50

COCKTAILS

Spritz Vaudois	13.00
<i>Apérol / Hugo / Sarti / Campari</i>	
La Combine	14.00
<i>Chasselas infusé, vodka, passion, lime</i>	
Negroni	14.00
<i>Gin, Campari, Martini rouge</i>	
Amaretto Sour	14.00
<i>Amaretto, lime, blanc d'œuf</i>	

APÉRITIFS & LIQUEURS

	4cl	
Martini Blanc / Rouge	15%	6.00
Braulio Amoro	29%	6.00
Cynar	16.5%	6.00
Pastis	45%	7.00
Suze	20%	7.00
Campari	25%	7.00
Amaretto	28%	8.00
Limoncello	30%	8.00
Frangelico	20%	8.00
Grand Marnier	40%	9.00

EAUX DE VIE

Williamine <i>Morand</i>	43%	10.00
Kirsch <i>Morand</i>	43%	10.00
Vieille Prune <i>Studer</i>	42%	13.00
Calvalais 3 ans	40%	13.00
Abricotine <i>Morand</i>	43%	14.00
Cognac VS <i>Courvoisier</i>	40%	13.00
Bas-Armagnac <i>Laballe</i>	43%	14.00
Grappa <i>Tignanella</i>	42%	15.00
Grappa di Barolo <i>Bocchino</i>	40%	18.00
Rhum blanc <i>Trois Rivières</i>	50%	13.00
Rhum vieux 15 ans <i>Clément</i>	42%	25.00
Bourbon <i>Wild Turkey</i>	40.5%	12.00
Whisky Arboralis <i>Glen Grant</i>	40%	14.00
Whisky Harmony <i>Hibiki</i>	43%	20.00