



Ze Fork

Rue du Léman 2
1800 Vevey



Chef: [Aurélie Seignouret](#)

Jour(s) de fermeture lundi
(octobre à mai)

Prix: M 18.-/21.- • D 18.-/50.-

Services: Terrasse/Jardin,
Accessible aux fauteuils roulants

Téléphone: +41 21 922 18 13

[Site web du restaurant](#)

L'été, la terrasse déborde agréablement sur les quais, face au lac. L'hiver, dans les salles de briques et de bois aux tables espacées, le service est efficace, rapide et souriant pour proposer les tapas de l'apéro ou les formules qui font l'originalité de l'adresse: ici, chaque assiette décline trois préparations sur le même thème.

Dans cette ambiance décontractée, les assiettes sont libérées de tout carcan, en bien ou en mal. Ainsi cette entrée aux saveurs orientales juxtapose des carottes fermentées aux graines de fenouil joliment douces-amères, un houmous de panais et pignons un poil sec, des falafels en sauce sriracha thaïlandaise et yogourt: c'est un peu fouilli, mais tout ça se marie bien. Le lac, lui, propose des ravioles de sandre, ricotta et citron, avec de la boule de Belp râpée qui tue un peu le délicat poisson. Côté mer, voici une gamba rôtie sur son carpaccio de cristophine et une tonique gelée de fruit de la passion. Le merlu se présente en fish and chips avec patates douces et une mayonnaise à la bisque de crustacé. Et l'assiette se termine sur une série de praires gratinées au beurre d'algue bien odorant. Le tendron de veau est un peu trop cuit, glacé à la betterave, avec de la fregola sarda et du fromage grec graviera d'Epire; on retrouve le veau joliment sauté à la moutarde de Sévery avec son fenouil confit, et en ris déglacé au limoncello. Les assiettes mélangent les pays et les genres, mais surtout un nombre incroyable d'ingrédients qui ne s'accordent pas toujours; le trop est l'ennemi du bien.

En trios également, les desserts: trois sorbets et leur alcool dédié, ou le citron décliné en cœur de cédrat confit, en cannelé au citron vert et en sorbet à la bergamote et au miel.

