



VINNEGOS

Un site utilisant unblog.fr

[Accueil](#) » [Café-Restaurants](#) » [Au top](#) » [Restaurant « Ze Fork » 1800 Vevey](#)

[AU TOP](#) [BON MOMENT](#) [CAFÉ-RESTAURANTS](#) [FRANÇAIS](#) [INCONTOURNABLE](#)

Restaurant « Ze Fork » 1800 Vevey

Par vinnegos  Publié le 12 octobre 2017

 285

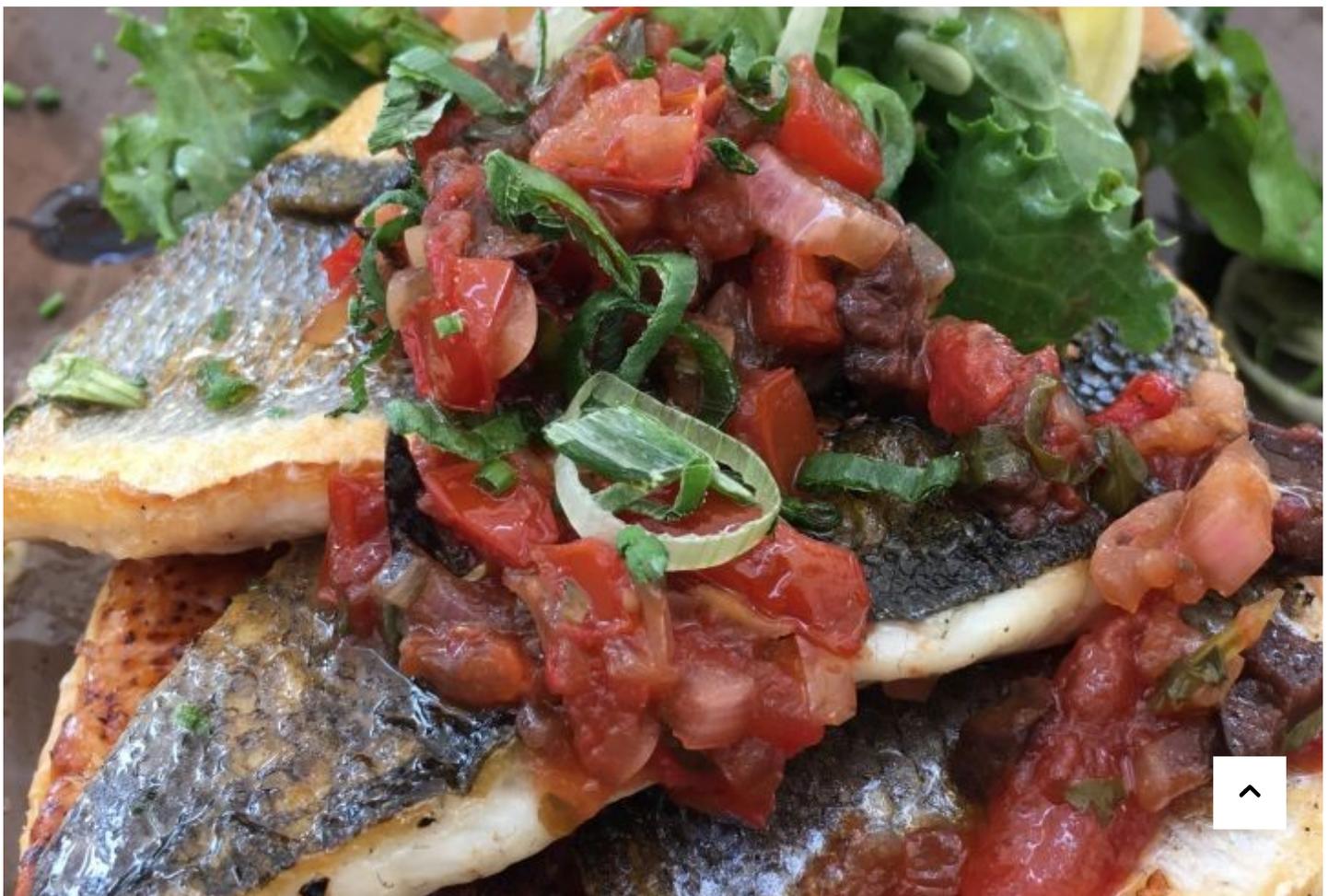
 Partager sur Facebook

 Partager sur Twitter

 G+



 P



Repas du 1er août à midi, après réservation sur la très belle terrasse du restaurant Ze se trouve au bord du lac à Vevey. Un des plus du repas du jour, les animations sur les la fête nationale suisse. Entre les sonneurs de cloches les groupes folkloriques et autre de quoi s'occuper.

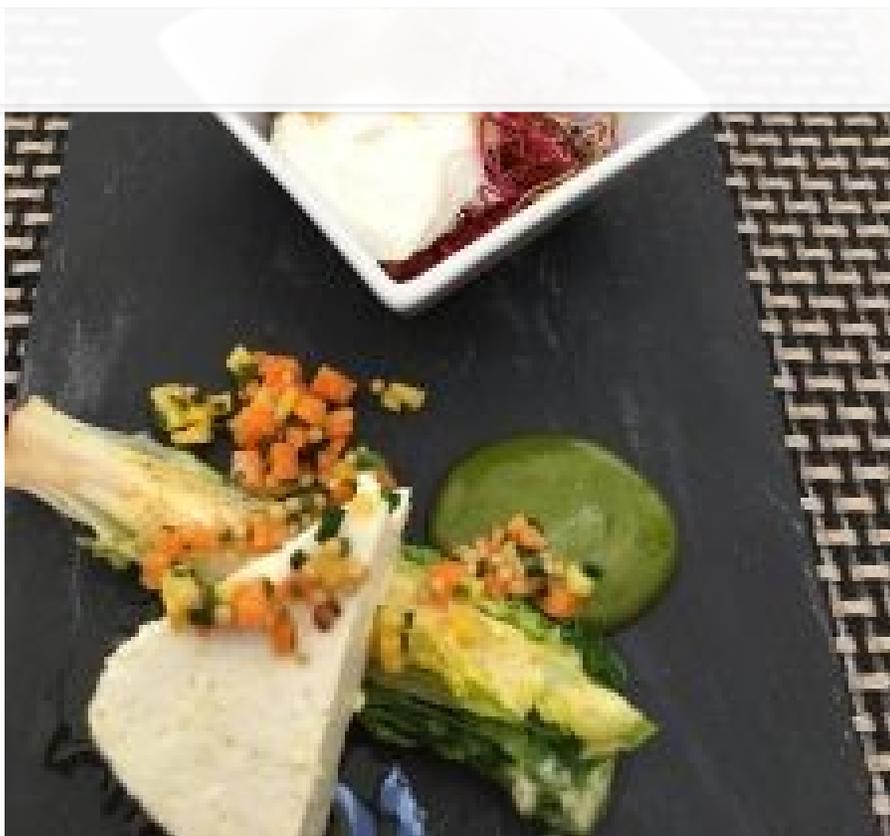


Mais parlons de choses plus sérieuses maintenant, le repas. Pour avoir déjà mangé en cadre élégant, avec ses murs de pierres, ses poutres apparentes, son petit bar et tous détails de décoration en font un espace où l'on se sent bien et d'ailleurs tout est fait ic bien-être de la clientèle, en commençant par le service jeune et sympathique et en pli aujourd'hui grand soleil, de la chaleur et des jolies propositions à la carte, à un prix ra pour un jour férié, alors que demander de plus ?



Pour commencer, deux entrées à la carte et un moment d'anthologie avec la trilogie « champs » à 19.- chf avec des associations, plus que parfaites et des ingrédients simpli qui se mariaient judicieusement, les uns avec les autres. Elle ce composait, d' un mille bricelets au sésame et crème de chèvre frais (la préféré de ma chérie), buffala, confit tomate verte et poudre de jambon cru, pignons et tomates séchées (top !) et du séra vinaigrette à l'estragon et sucrine croquante.





Je précise quand même que la vinaigrette était juste une tuerie. Sur ce coup-là, félicité chef et j'avoue que j'aurais volontiers chipé, l'assiette de ma vis a vis, mais... Elle est noire en judo !





Pour moi, « La Mer » à 22.- chf qui ce composait elle aussi, de trois types de poisson « mer, tous préparés de manière différente. Beaucoup de travail en cuisine, mais des associations ou accords pas forcément aboutis, ou sans grand intérêt, comme le carpaccio de poisson aux agrumes et gingembre, que la serveuse nous a conseillé de manger en dernier, à cause de la force du gingembre et que personnellement, je n'ai pas forcément trouvé fort, mais par la qualité du carpaccio, est à revoir absolument.





... nous avons choisi, les deux, ensuite, la tarte fine de bar et légumes croquants à 21.-
fait de saison, parfaite, pour ne pas dire plus et surtout avec un feuilletage d'une légèr
incroyable!



Nous avons terminé, avec deux bons desserts, pour moi la trilogie « LE VERGER » à 1
avec un carpaccio de pêche et sirop aux épices, une gaufre maison, crème légère à la
comptée d'abricot et un sorbet abricot et romarin. Un dessert de bonne facture avec
une très bonne gaufre et pour ma douce « Le Classique », un mille-feuilles aux frambr
crème de mascarpone à la pistache, rien à redire simple, bon et bien exécuté. ^





Pour conclure, un très bon repas dans son ensemble, des cuisiniers qui proposent sou belles créations, mais parfois aussi, des moins réussis. Sinon, un joli cadre, une très terrasse, une carte des vins intéressante, avec un grand nombre de vins au verre, qui bonheur de tous les amateurs et une addition à 158.10 chf, avec de dl d'Epesses de B chf, 3 dl d'Oeil de Perdrix à 16.50 chf, 1dl de Tourelle, un Müller- Turgau Bio, domaine Deviniere, une bouteille d'eau à 7.- chf et deux express à 7.60 chf. Alors, profitez des journées d'été et de la terrasse pour vous faire un petit plaisir.





Restaurant « Ze Fork »

Rue du Léman 2

1800 VEVEY

TEL: 021 922 18 13

www.zefork.ch

Mots-clés [Café](#) [Menu du jour](#) [Restaurant](#) [Suisse](#) [Vaud](#) [Vevey](#) [Vin blanc](#) [vin rouge](#)



Partager sur Facebook



Partager sur Twitter



Article précédent

Hôtel du Léman Restaurant L'Epicurienne 1805 Jongny
s/ Vevey

[Aquatis « Le Restaurant »](#)

[ARTICLES LIÉS](#) [PLUS PAR VINNEGOS](#) [PLUS DANS AU TOP](#)



Un immense coup de coeur, au restaurant Thaï « Ban Song » à Zürich 8001

14 avril 2020

Florilège de plats en photo, servis ces dernières semaines.

6 avril 2020

Châteauneuf-du-Pape
Château Mont-Redon

26 mars 2020



Charger d'autres articles liés ▼

LAISSER UN COMMENTAIRE

Vous devez être connecté pour rédiger un commentaire.

```
if (typeof OA_show === "function") OA_show('b300');  
// ]]> -->
```

ARTICLES RÉCENTS

Recette du Kouglouf alsacien et son historique, en photos.

Un immense coup de coeur, au restaurant Thaï « Ban Song » à Zürich 8001

Florilège de plats en photo, servis ces dernières semaines.

Recette des raviolis épinards, ricotta, citron en photos.

Châteauneuf-du-Pape 2012 Château Mont-Redon ^

LA RENCONTRE DES CHEF, UNE SOIRÉE ÉTOILÉE À L'HÔTEL BEAU-RIVAGE (ATTENTION ÉVÉNEMENT

REPORTÉ)



Recette en photos : la choucroute, comme en

Alsace.

UN DÎNER D'EXCEPTION À QUATRE MAINS AU
RESTAURANT LE CHAT-BOTTÉ

Superbe bouteille de Château Gruaud Larose 1992

Très belle dégustation d'un Sauterne 1991, du
Château » Les Justices «

Restaurant » Zum Grünen Glas » 8001 Zürich

Restaurant « Le Dézaley » à Zürich 8001

Recette : Un petit air de Bretagne dans mes
verrines.Agréable menu de midi, au restaurant Mère
Catherine à Zürich.Un repas sans saveur au restaurant » Les
Montagnards » à Broc 1636

OCTOBRE 2017

L	MA	ME	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
« sept				nov »		



BLOGS QUE J'AIME VISITER



<http://1001recettes.blogspot.ch/>
<http://blog.restaurantcrissier.com>
<http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant/>
<http://bourgogne-wineblog.com>
<http://coupdefourchette.fr>
<http://critique-gastronomique.com>
<http://foodaholic.ch>
<http://gillespudlowski.com>
<http://maden68.wixsite.com/cuisinier-gourmand>
<http://marionadecouvert.com>
<http://sommelier-vins.com>
<http://stephanedecotterd.com>
<http://vin-en20.com>
<http://vinsconfederes.ch>
<http://www.assiettesgourmandes.fr>
<http://www.crazy-4-food.com>
<http://www.guerilla-gourmande.ch>
<http://www.julienbinz.com>
<http://www.le-petitchou.com>
<http://yawye.fr>
lepicurieux.fr
www.augoutdemma.be
www.couteaux-et-tirebouchons.com
www.foodandsens.com
www.ledosdelafourchette.com
www.micheltanguy.com

ARCHIVES

avril 2020	(4)
mars 2020	(4)
février 2020	(2)
novembre 2019	(3)
octobre 2019	(3)
septembre 2019	(4)
juillet 2019	^
mai 2019	∪∪
avril 2019	(1)

février 2019



janvier 2019

(4)

décembre 2018 (3)

novembre 2018 (5)

octobre 2018 (6)

septembre 2018 (5)

août 2018 (4)

juillet 2018 (3)

juin 2018 (4)

mai 2018 (1)

avril 2018 (1)

mars 2018 (1)

février 2018 (3)

janvier 2018 (7)

décembre 2017 (3)

novembre 2017 (6)

octobre 2017 (6)

septembre 2017 (1)

août 2017 (1)

juillet 2017 (2)

juin 2017 (2)

mai 2017 (4)

avril 2017 (4)

mars 2017 (4)

février 2017 (3)

janvier 2017 (5)

décembre 2016 (9)

novembre 2016 (7)

octobre 2016 (6)

septembre 2016 (6)



août 2016 (1)

juillet 2016 (9)

mai 2016



avril 2016

(1)

mars 2016	(11)
mai 2014	(3)
avril 2014	(5)
février 2014	(4)
janvier 2014	(2)
septembre 2013	(4)
août 2013	(17)
juillet 2013	(4)
juin 2013	(3)
mai 2013	(10)
avril 2013	(11)
mars 2013	(16)
février 2013	(9)
janvier 2013	(7)
décembre 2012	(2)
novembre 2012	(9)
octobre 2012	(7)
septembre 2012	(9)
août 2012	(5)
juillet 2012	(5)
juin 2012	(10)
mai 2012	(25)

PAR PRIX

Pas cher

Raisnable

Assez élevé

Elevé



MOTS-CLEFS



Agneau Alsace Bière Boeuf Brasserie
Bulle Café Canard Canton de Fribourg
Chasse Chinois Choucroute Foie gras
Fondue France Fribourg Gastronomie
Genève Hamburger Hôtel Italien
Japonais Lausanne Lyon Menu du jour
Mezzés Montreux Pâtes Restaurant
Rillettes Rognon de veau Röstis Saumon
Suisse Sushis Tapas Terrasse Turbot
Valais Vaud Veau Vevey Vin blanc
Vin rosé vin rouge

MESSAGERIE

Vous devez être connecté à votre compte pour me
contacter



[epicesetsaveurs](#) | [Unblog.fr](#) | [Créer un blog](#) | [Annuaire](#) | [Signaler un abus](#) | [lesrecettesdejean](#)
[yoursbyjardinspamplemousse](#) | [whatthebubble](#)
[lacourpavee](#) | [tipotager](#)

