



Laissez-vous porter par notre équipe de La Paix.

Nous nous engageons à prendre soin de votre temps.

Nous avons le plaisir de vous accueillir au Restaurant le Coup de Soleil et à La Paix Blue.

Notre Chef et sa brigade, ainsi que toute notre équipe en salle vous présentent notre carte d'automne.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et un moment hors du temps : La « paix » et une expérience paisible, gustative !

MENU

LES ENTREES

Veg	 Carpaccio de figes, burratina d'Italie, noix torréfiées, miel et pain carasau	CHF 28.-
	Fig carpaccio, Italian burratina, roasted nuts, honey and carasau bread	
	 Ceviche de loup de mer, guacamole à la coriandre, mais croquant et pickles d'oignons rouges	CHF 30.-
	Sea bass ceviche, guacamole with coriander, crispy corn and pickeld red onions	
	 Viande séchée de cerf, pickels et saladine	CHF 28.-
	Dried venison, pickles	
	 Foie gras maison, chutney de figes, brioche tiède	CHF 34.-
	Homemade foie gras, apricot chutney, warm brioche	
	 Oeuf parfait, champignons sautés, croutons, lamelles de truffe et jus de viande	CHF 28.-
	Perfect egg, mushrooms, bread croutons, truffle and meat jus	
L	 Salade valériane, tomme vaudoise sur toast, noix torréfiées et vinaigrette au miel,	CHF 26.-
	Valerian salad, vaudoise tomme cheese on toast, roasted walnuts, honey vinaigrette	
Veg	 Velouté de topinambours à la truffe, pain de campagne au Taleggio	CHF 20.-
	Jerusalem artichoke soup with truffle, country bread with Taleggio cheese	

LES TARTARES

	 De saumon au gingembre et pommes vertes	
	Salmon with ginger and green apples	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.-
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.-
L	 De bœuf, classique (câpres, cornichons, herbes fraîches)	
	Beef tartare classic (capers, pickles, fresh herbs)	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.-
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.-
L	 De cerf, compotée d'airelles, mélange de graines et vinaigre de Xérès	
	Venison (deer), cranberry, mixed seeds and Sherry vinegar	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.-
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.-

LES PLATS VEGETARIENS

Veg



 Gnocchi, crème de Gorgonzola et noix torréfiées

CHF 32.-

Homemade gnocchi, Gorgonzola cheese cream and roasted walnuts

Veg



 Patates douces et courges rôties au miel, suprêmes d'oranges, noix torréfiées et pain carasau

CHF 30.-

Honey roasted sweet potatoes and squash, oranges, toasted walnuts, carasau bread



LES PLATS



 Raviolo ouvert au ragoût de joues de marcassin et jus de chasse

CHF 39.-

Open ravioli with wild boar cheek stew

 Filet de chevreuil, jus de chasse au chocolat, purée de patates douces, légumes d'automne, airelles et spaetzli

CHF 54.-

Venison (deer) fillet, meat jus with chocolate, sweet potatoes purée, autumn vegetables, cranberries and spaetzli

L

 Médaillon de poulet de la Gruyère farci aux châtaignes et champignons, pressée de pommes de terre et légumes du marché de Bourg

CHF 49.-

Chicken medallion from Gruyère stuffed with chestnuts and mushrooms, pressed potatoes and vegetables from the Bourg market

L

 Filet de bœuf rôti, jus de viande à la truffe, cèpes sautés et purée de céleri

CHF 54.-

Beef fillet roasted, truffle infused meat jus, porcini mushrooms and celery puree

L

 Le poisson du marché

CHF 47.-

Fish of the market

L

 Loup de mer snacké, purée de topinambours et sommité de choux fleurs

CHF 49.-

Snacked sea bass, Jerusalem artichoke puree and cauliflower



 Tagliolini au ragoût de homard et tomates, queue de homard canadien

CHF 58.-

Tagliolini with lobster and tomato ragù, Canadian lobster tail

 Garnitures supplémentaires ou changement de garnitures CHF 5.-: Pâtes maison, riz sauvage, pommes frites de patates douces, pommes frites vaudoises, spaetzli, légumes

Additional toppings or changing toppings CHF 5.-: Homemade pasta, wild rice, sweet potato fries, Vaud fries

* Provenances : bœuf : Suisse | volaille : Suisse | canard : France | cerf : Autriche | marcassin : Espagne | loup de mer : France | saumon : Norvège | homard : Canada

 Carafe d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système BE WTR

Bouteille 50cl CHF 5.50 / bouteille 75cl CHF 8.50



Plat signature / Signature dish

 Allergies et régimes spéciaux

Merci de nous consulter et nous informer avant de passer commande : nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins (Par exemple sans gluten, sans lactose).

 Abréviations :

L : sans lactose adaptable / Va : végétarien / Veg : végétarien+



3% de nos fruits et légumes sont de saison (86%) et 47% sont suisses, plus de 90% de nos produits laitiers sont plus de 60% de nos céréales sont suisses, 50% de nos viandes sont suisses, 4.2% de nos poissons sont certifiés MSC 1% de nos céréales sont bios. La part de "fait maison" : nous travaillons avec 70% de produits bruts pour la ion de nos mets *fait maison Nous sommes engagés pour atteindre une certification ECOCOOK de niveau 4.

Tous nos prix incluent la TVA et le service.

LES DESSERTS

L
Veg
Va

 Duo de chocolats, couronne crémeuse aux poires et sa compotée aux fèves de Tonka Chocolate duo and pear compote with tonka bean	CHF 15.-
 Panna cotta aux figues, sablé à l'orange, émulsion d'amandes et glace amaretto Fig panna cotta, orange shortbread, almond emulsion, and amaretto ice cream	CHF 15.-
 Croquant à la châtaigne, mousse vanille, sorbet fruit de la passion Chestnut crunch, vanilla mousse, passion fruit sorbet	CHF 15.-
 Dessert du jour Dessert of the day	CHF 14.-
 Fraîcheur de fruits frais Freshly sliced seasonal fruits	CHF 13.-
 Café gourmand Gourmet coffee	CHF 14.-
 Café glacé	CHF 14.-
 Coupe Danemark	CHF 14.-
 Glaces artisanales de Lutry (la boule) Vanille, chocolat, café, caramel salé, pistache, cannelle Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop) Vanilla, coffee, Chocolate, salted caramel, pistachio, cinnamon	CHF 4.90
 Sorbets (la boule) Citron, framboises, poires, fruits de la passion Lemon, raspberries, pears, passion fruit (per scoop)	CHF 4.90
 Les fromages du marché lausannois Gruyère caramel (vache), Tomme fleurette (vache), Chèvre cendré (chèvre), Brie de Meaux (vache), Bleu de St Gall (vache, race Jersey) Selection of regional Swiss cheeses	
3 sortes	CHF 16.-
5 sortes	CHF 25.-

UNE ENVIE DE CIGARE ?

 N'hésitez pas à demander notre boîte à cigares. Choix de CHF 9.50 à CHF 36.-

LES VINS DE DESSERT



 Gewurztraminer 2024, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux)

Cépages : Gewurztraminer, Le verre

CHF 9.50

 Sauternes, Château Lamothe 2020
(Bordeaux blanc doux)

Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, Le verre

CHF 12.-

