

# LA PAIX BLUE

« L'automne est un deuxième ressort où chaque feuille est une fleur »  
(Albert Camus, artiste et écrivain 1913 - 1960)

Anthony Macé, notre chef de cuisine, vous propose sa carte d'automne,  
Pleine de couleurs et saveurs locales, à découvrir très vite.....

## Les Entrées

- Tataki de thon mariné, gouttes de betteraves acidulées,  
Caviar de moutarde au balsamique (L) CHF 26.-  
*Marinated tuna tataki, tangy beetroot drops and balsamic mustard caviar*
- Six cuisses de grenouilles en persillade croustillante,  
Courge spaghetti au beurre noisette (L) CHF 28.-  
*Six boneless frog legs in crispy parsley, spaghetti squash with brown butter*
- Velours de potimarron à la citronnelle et gingembre, cromesquis de canard confit (L) CHF 24.-  
*Pumpkin velvet with lemongrass and ginger, duck confit cromesquis*
- Foie gras de canard aux figues compotées à la crème de cassis, toast de pain de campagne CHF 28.-  
*Duck foie gras with figs compote in blackcurrant cream, toast of country bread*

## Les Tartares

- Tartare de bœuf à l'huile de noisette et burrata fumée (L) CHF 27.-  
*Beef tartare with hazelnut oil and smoked burrata*  
en entrée CHF 27.-  
avec frites en plat principal CHF 41.-
- Tartare de thon aux épices thaï et sésame rôti (L) CHF 27.-  
*Tuna tartare with Thai spices and roasted sesame*  
en entrée CHF 27.-  
avec frites en plat principal CHF 41.-

## Les Cocottes de l'automne

- Dim Sum artisanal aux shiitake et marrons, embeurrée de choux vert et  
gorgonzola en mousse (VEG) CHF 25.-  
*Dim sum with shiitake and chestnuts, buttered with green cabbage  
and foam gorgonzola*  
en entrée CHF 25.-  
en plat principal CHF 36.-
- Risotto au mascarpone, poêlée de champignons des bois et légumes rôtis (L) (VEG) CHF 28.-  
*Mascarpone risotto, pan-fried wild mushrooms and roasted vegetables*
- Vol-au-vent aux bolets et sot l'y laisse confits à l'ail noir CHF 29.-  
*Vol-au-vent with boletus and fool left there candied with black garlic*
- La pâte du moment en mode automnal CHF 29.-  
*The pasta of the moment, autumn style*

# LA PAIX BLUE

## La Chasse (\*)

*Les garnitures de chasse : brunoise de pommes cannelle en compotée, embeurré de choux vers, marrons caramel et crème, triangle de butternut rôti, panais, chou chou*

Filet de cerf en croûte de pistache, jus corsé de figues violettes,  
Spaetzli et légumes d'automne (L) CHF 48.-  
*Deer fillet in a pistachio crust, full-bodied juice of purple figs*

Suprêmes de faisan juste rôtis au thym et sa pomme de terre forestière (L) CHF 46.-  
*Just roasted pheasant supremes with thyme and forest potato*

Noisettes de chevreuil dorées au poivre rouge de Kampot, spaetzli et légumes d'automne CHF 52.-  
*Golden venison hazelnuts with Kampot red pepper, spaetzli and autumn vegetables*

## Les Plats

Noix de Saint-Jacques en brochette de romarin, concassée de tomates vaudoises  
et sa pomme de terre forestière (L) CHF 44.-  
*Scallops on a rosemary skewer, crushed Vaud tomatoes and his forest potatoes*

Le poisson du marché (L) CHF 42.-  
*Fish of the market*

Tournedos de jarret de veau confit doucement, choux verts et bolets en persillade & CHF 45.-  
*Gently confit veal shank tournedos, green cabbage and boletus in parsley*

Le filet de bœuf « rassie sur l'os » de chez Nardi, façon Rossini et mousse de marrons (L) CHF 52.-  
*Nardi's "stale-on-the-bone" beef tenderloin, Rossini style and chestnut mousse &*

Entrecôte d'agneau d'Irlande, au pesto pistache, triangle de courge butternut rôti (L) & CHF 44.-  
*Irish lam entrecote, pistachio pesto, roasted butternut squash triangle*

& : Garnitures à choix : frites, spaetzli, pommes de terre écrasées, légumes

### Provenances

boeuf : Suisse, veau : Suisse, grenouilles : Turquie, canard : France, agneau : Irlande  
thon : Indonésie, coquilles Saint-jacques : Atlantique nord, cerf-faisan-chevreuil : UE, Dim Sum : Zurich, Madame Sum

Régimes spéciaux et allergies: merci de le mentionner en passant votre commande,  
nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins

L: sans lactose (lacto free) / Va: régime vegan (vegan) / Veg: regime vegetarian (vegetarian)

A mentionner à la commande (please mention when you order), certains plats peuvent préparés selon vos besoins  
allergies: merci de nous consulter avant de passer votre commande

### Carafes d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système BE WTR,  
bouteille 50cl CHF 5.- / bouteille 70cl CHF 7.-