

LA TERRASSE DE LA PAIX | | |

1st floor Restaurant & Lounge bar

« 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)
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)
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)
*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 TERRASSE DE LA PAIX | | |

1st floor Restaurant & Lounge bar

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, chouchou

Filet de cerf en croûte de pistache, jus corsé de figes 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.-