



LES ENTRÉES

Carpaccio de poulpe et sa vinaigrette croquante à la sicilienne (L)

Octopus carpaccio and its crunchy Sicilian vinaigrette
chf 26.-

Six cuisses de grenouilles croustillantes en persillade, caviar d'aubergines fumé

Six crispy frog legs with parsley, smoked eggplant caviar
chf 29.-

Duo de melons et queues de crevettes sautées au caramel d'agrumes, saladine du marché (L)

Duo of melons and shrimp tails sauteed with citrus caramel, market salaiine
chf 26.-

Gaspacho en gelée et sa tartine frottée à l'ail, Mozzarella et paleta Ibérique de Campo

Gaspacho in jelly and its toast rubbed with garlic, Mozzarella and Iberian paleta de Campo
chf 25.-

Arc en ciel de tomates colorées vaudoises et sa burrata des Pouilles au basilic (Veg)

Rainbow of colorful vaudoises tomatoes and Puglia burrata with basil
chf 27.-

Tataki de saumon des Grisons grillé, Sauce chimichurri, framboises du Pays (L)

Grilled Grisons salmon tataki, Chimichurri sauce, local raspberries
chf 28.-

Allergies et régimes spéciaux

Merci de nous consulter avant de passer commande ; nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins (par exemple sans gluten ou sans lactose).

LES TARTARES

De bœuf, mini-ratatouille, piment doux, basilic et zestes de citron (L)

Beef tartare, mini-ratatouille, sweet peper, basil and lemon zest
entrée 80g chf 28.-
plat 160g, avec frites chf 45.-

De loup de mer, fruits rouges, limes, basilic et citron poivré (L)

Sea bass tartare, red fruits, limes, basil and peppery lemon
entrée 80g chf 27.-
plat 160g, avec frites chf 44.-

De thon aux parfums d'Asie, coriandre fraîche et tuile aux cacahuètes (L)

Asian flavored tuna tartare, fresh coriander and peanut tuile
entrée 80g chf 28.-
plat 160g, avec frites chf 45.-

Trio de tartares à partager (L)

Trio of tartars to share

trois fois 80gr, avec frites chf 80.-

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système *Be Water*.

bouteille 50cl chf 5.50

bouteille 70cl chf 8.50

Abréviations

(L) sans lactose - (Va) vegan - (Veg) végétarien

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



LES PLATS

Cœur d'entrecôte parisienne de bœuf suisse, beurre vaudois et tian de légumes confits (L) &

Heart of Parisian rib steak of Swiss beef, Vaudois butter and tian of candied vegetables

CHF 49.-

Suprême de poulet suisse juteux et doré aux graines de coriandre et badiane, pommes de terre rissolées (L)

Juicy and golden Swiss chicken supreme with coriander and star anise seeds, hash browns

CHF 48.-

Le poisson du marché (L)

Fish from the market

CHF 46.-

Tagliata de thon grillé, coulis de tomates et poivrons, olives et câpres croustillantes, zestes de limes (L) &

Grilled tuna tagliata, tomato and pepper coulis, crispy olives and capers, lime zest

CHF 50.-

Orecchiette au homard, chanterelles, tomates cerise, courgette et basilic

Orecchiette with lobster, chanterelles, cherry tomatoes, zucchini and basil

CHF 48.-

Provenances

bœuf: Suisse, volaille: Suisse, porc: Espagne,
grenouilles: Turquie, saumon: Suisse, homard: Canada
thon: Océan indien, loup de mer: Méditerranée,
queues de crevettes: Vietnam, poulpe: Mauritanie

Tous nos prix incluent la TVA et le service

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Orecchiette aux champignons des bois, pousses d'épinards et espuma au chèvre (Veg)

Orecchiette with forest mushrooms, baby spinach and goat cheese espuma

entrée CHF 25.-

plat CHF 36.-

Risotto à la provençale et sa fleur de courgette croustillante (Veg)

Provençal risotto with crispy zucchini flower,

entrée CHF 25.-

plat CHF 36.-

GARNITURES POUR LES PLATS

À CHOIX &

Pommes de terre rissolées, frites, risotto, orechiette, légumes, salade

Hash browns, fries, risotto, orechiette, vegetables, salad

Le Coup de Soleil

Le chansonnier Gilles et la pianiste Edith Burger ont ouvert en 1940 le cabaret « Le Coup de soleil » dans les sous-sols de l'Hôtel de la Paix.

Un havre de rires et de chansons en pleine période sombre auquel nous rendons aujourd'hui hommage.



LES DESSERTS

**Déclinaison de fraises du Pays,
Emulsion à la verveine odorante, sorbet fraises des
bois**

*Variety of local strawberries, fragrant verbena emulsion and wild
strawberries sorbet*

chf 15.-

**Feuille à feuille croquant de pistache et framboises,
Chantilly au chocolat blanc mentholé**

*Crunchy pistachio and raspberry puff pastry, white mint chocolate
whipped cream*

chf 15.-

**Vacherin glacé tout chocolat et compotée d'abricots
au romarin**

All-chocolate glazed Vacherin with apricot and rosemary compote

chf 15.-

Dessert du jour

Dessert of the day

chf 14.-

Fraîcheur de fruits frais (L) (Veg) (Va)

Freshly sliced seasonal fruits

chf 12.-

Café gourmand

Gourmet coffee

chf 14.-

Café glacé

Iced coffee

chf 14.-

Coupe Danemark

Denmark cup

chf 14.-

GLACES ARTISANALES DE LUTRY

Parfums : vanille, caramel salé, chocolat, café Arabica,
Vanilla, salted caramel, chocolate, coffee

Sorbets : framboises, fraises, citron, cacao (L), pêche de vigne
Raspberry, strawberry, lemon, cocoa, vine peach

la boule, per scoop chf 4.90

LES VINS DE DESSERT

Château Fayau Cadillac 2012 (Bordeaux blanc doux),
cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

le verre chf 10.-

Gewurztraminer 2021, Augustin Florent
(Alsace blanc, légèrement doux)

cépage : Gewurztraminer

le verre chf 9.-

Une envie de cigare? Would you like a cigar ?

N'hésitez pas à demander notre boîte à cigares.

choix de chf 9.50 à chf 18.-



LES VINS AU VERRE

Les Blancs

Saint-Saphorin Grand Cru 2022
Domaine du Burignon
Ville de Lausanne
Chasselas
CHF 9.-

Pinot Gris 2021
Domaine de Treille, vin biologique
Les Frères Dutruy, Founex-Village
Pinot gris
CHF 9.50

Chardonnay 2022
Endrizzi, S. Michele (Trentino, Italie),
Chardonnay
CHF 8.50

Viognier Combe Pilate 2020
M. Chapoutier
(Tain-L'Hermitage, Drôme)
Viognier
CHF 9.50

Les Rosés

Rosé de Pinot Noir 2021
Domaine de Treille, vin biologique
Les Frères Dutruy, Founex-Village
Pinot Noir
CHF 9.-

La Coste Rosé d'une Nuit 2022
Coteaux d'Aix-En-Provence
La Coste distribution
Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault
CHF 8.50

Les Rouges

Velours Côtier 2022
Abbaye de Mont
Ville de Lausanne
Pinot Noir, Gallota, Garanoir
CHF 9.-

Domaine du Père Caboché 2021
Côtes du Rhône (Vaucluse)
*Grenache, Syrah, Carignan,
Mourvèdre, Cinsault*
CHF 8.50

Pic Saint Loup
Domaine Les Grandes Costes 2020
J.-C. Granier, (Languedoc)
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault
CHF 9.-

Serpaïolo 2020
Serpaia di Endrizzi
(Fonteblanda Toscana), Rosso Toscano
Merlot, Cabernet, Sangiovese et Petit Verdot
CHF 9.-

Les Vins de dessert

//*Château Fayau Cadillac 2012
(Bordeaux blanc doux),
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
CHF 10.-

Gewurztraminer 2021
Augustin Florent
(Alsace blanc, légèrement doux)
Gewurztraminer
CHF 9.-