



Daniele Di Giacomo, notre Chef, vous présente sa carte d'été, nous vous souhaitons une bonne dégustation !

LES ENTREES

Veg	* Carpaccio de tomates multicolores, burrata d'Italie, huile basilic et pain carasau	CHF 28.-
	Multicolored tomato carpaccio, Italian burrata, basil oil and carasau bread	
	* Vitello tonnato cuit à basse température, câpres à queue	CHF 32.-
	Vitello tonnato, stemmed capers	
	* Foie gras maison, chutney d'abricots, brioche tiède	CHF 30.-
	Homemade foie gras, apricot chutney, warm brioche	
	* Carpaccio de gambero rosso, crème de mozzarella di bufala et botarga sarda	CHF 26.-
	Gambero rosso carpaccio, bufala mozzarella cream and botarga sarda	
L	* Ventrèche de thon d'Espagne, huile d'olive grecque, zestes de limes, fleur de sel et focaccia barese	CHF 26.-
	Spanish tuna belly, Greek olive oil, lime zest, fleur de sel and Barese focaccia	
Veg	* « Pappa » al pomodoro frais, huile-basilic, pain de campagne toasté à l'ail confit	CHF 18.-
	"Pappa" with fresh tomatoes, basil oil, toasted bread with confit garlic	



LES TARTARES

	* De saumon au yoghourt grec, concombres et limes	
	Salmon with Greek yogurt, cucumbers and limes	
	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 veau, tapenade de truffe, pignons torréfiés, vinaigre de xérès et huile d'olive	
	Veal, truffle tapenade, toasted pine nuts, sherry vinegar and olive oil	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.-
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.-

* 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 : végétan / Veg : végétarien+

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



LES PLATS VEGETARIENS

Veg



* Parmigiana d'aubergines à l'italienne, crème de parmesan

CHF 30.-

Homemade Italian eggplant parmigiana, parmesan cream

Veg



* Risotto de fregola sarda (pâtes), crème de courgettes, citron confit et burrata

CHF 32.-

Fregola sarda (Pasta) risotto, zucchini cream, candied lemon and burrata



Le Coup de Soleil

Pendant la guerre, à Lausanne, le poète, chansonnier, comédien, écrivain et compositeur suisse, Gilles, de son vrai nom Jean Villard-Gilles, et la pianiste Edith Burger ouvrent le cabaret « Au Coup de Soleil » dans les sous-sols de l' Hôtel de la Paix. Ils y chantent la liberté et la résistance : un havre de rires et de chansons en pleine période sombre auquel nous rendons hommage aujourd' hui.



LES PLATS



* Escalopine de veau panée au « Panko » salade estivale, frites de patates douces

CHF 42.-

Veal escalop coated in "Panko" breadcrumbs, summer salad and sweet potatoes fries

L

* Suprême de volaille au basilic, jus corsé, pressée de légumes façon ratatouille

CHF 44.-

Chicken supreme with basil, rich jus, pressed vegetables ratatouille style

L

* Filet de bœuf à l'italienne, pommes de terre nouvelles

CHF 54.-

Beef fillet Italian style, potatoes

L

* Le poisson du marché

CHF 47.-

Fish of the market

L

* Daurade de Grèce à la plancha, sauce chimichurri, pommes de terre nouvelles et légumes

CHF 46.-

Grilled Greek sea bream, market vegetables, new potatoes and chimichurri

L

* Maigre de Corse, feuilletage de courgettes et jus à la carotte

CHF 48.-

Corsican sea bass, zucchini puff pastry and carrot jus



* 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, légumes

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

* Provenances : bœuf : Suisse | volaille : Suisse | canard : France | veau: Suisse | maigre : France | saumon: Norvège | gambero rosso : Italie | daurade : Grèce

Plus de 80% de nos fruits et légumes sont de saison (86%) et 47% sont suisses, plus de 90% de nos produits laitiers sont suisses, plus de 60% de nos céréales sont suisses, 50% de nos viandes sont suisses, 4.2% de nos poissons sont certifiés MSC / ASC, 2% de nos céréales sont bios

La part de "fait maison": nous travaillons avec 70% de produits bruts pour la conception de nos mets "fait maison"

Nous sommes engagés pour atteindre une certification ECOCOOK niveau silver.

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



LES DESSERTS

L
Veg
Va

* Douceur de pêches jaunes en compotée et son sorbet, émulsion de verveine Yellow peach compote and sorbet, verbena emulsion	CHF 15.-
* Chocolat noir « Oriado », crémeux et glace vanille de Madagascar, croustillant, chantilly café pur arabica Dark chocolate "Oriado", creamy Madagascar vanilla ice cream, crispy topping, pure Arabica coffee whipped cream	CHF 15.-
* Feuille croustillante de fruits rouges, crémeux et glace à la citronnelle Crisp red fruit tuile, crémeux and lemon grass ice cream	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, amarena Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop) Vanilla, coffee, Chocolate, salted caramel, pistachio, amarena	CHF 4.90
L * Sorbets (la boule) Fraise, citron, framboises, virgin Mojito Strawberry, lemon, raspberries, virgin Mojito (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 16.- à CHF 36.-



LES VINS DE DESSERT

* Sauternes, Château Lamothe 2020

(Bordeaux blanc doux)

Cépages: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Le verre

CHF 12.-

* Gewurztraminer 2023, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux)

Cépages: Gewurztraminer

Le verre

CHF 9.50