

LA PAIX BLUE

« Ce n'est pas tout de vivre, encore faut-il la liberté,
Un rayon de soleil et une petite fleur »
(Hans Christian Andersen, romancier et poète danois 1805 - 1875)

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

Les Entrées

Emiettée de crabe au basilic, avocat légèrement épicé et tuile croquante au cumin (L) <i>Crumbled crab with basil, slightly spicy avocado and crunchy cumin tuile</i>		CHF 26.-
Six cuisses de grenouille désossées à Vallorbe, en persillade croustillante et sa mini-ratatouille (L) <i>Six boneless frog legs prepared in Vallorbe, in crispy parsley and its mini-ratatouille</i>		CHF 27.-
Poêlée de calamaretti à la provençale, roquette et pistaches torréfiées (L) <i>Pan-fried Provençal-style calamaretti, arugula and roasted pistachios</i>		CHF 27.-
Ceviche de loup de mer au basilic citron et pourpre de Bremblens (L) <i>Sea bass ceviche with lemon basil and Bremblens purple</i>	en entrée en plat principal	CHF 27.- CHF 40.-
Crostini aux tomates et mozzarella, slice de melon et dentelle de charcuterie de la Riviera <i>Tomato and mozzarella crostini, melon slice and delicatessen lace from the Riviera</i>		CHF 26.-

Les Tartares

Tartare de bœuf aux piments doux, basilic, ciboulette et Xérès (L) <i>Beef tartare with sweet peppers, basil, chives and sherry</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 41.-
Tartare de thon à l'avocat, tomates épicées, limes et ciboulette (L) <i>Tuna tartare with avocado, spicy tomatoes, limes and chives</i>	en entrée en plat principal	CHF 27.- CHF 42.-
Tartare de tomates colorées, mozzarella de bufala, basilic et fleur de sel (Veg) <i>Colorful tomato tartare, bufala mozzarella, basil and fleur de sel</i>	en entrée en plat principal	CHF 24.- CHF 36.-

LA PAIX BLUE

Les Végétariens

Ravioles aux artichauts et mini ratatouille (Veg)

Ravioli with artichokes and mini ratatouille

CHF 27.-

Risotto au pesto rouge et son jardin de légumes vaudois (Veg) (Va)

Risotto with red pesto and its Vaudois vegetable garden

CHF 27.-

Les Plats

Tagliata de sériole grillée, saladin méditerranéenne (L) &

Grilled amberjack tagliata, Mediterranean salad

CHF 46.-

Le poisson du marché (L)

Fish of the market

CHF 42.-

Filets mignon de poulet dorés au basilic violet, risotto rosso et mini-légumes d'été

Golden chicken fillets with purple basil, rosso risotto and mini summer vegetables

CHF 43.-

Côte de bœuf (750gr) de chez Nardi rôtie à la fleur de sel, jus au beurre persillé (L) &

servie pour 2 personnes

Rib of beef (750gr) from Nardi roasted with fleur de sel, parsley butter jus

(served for 2 persons, price per person)

prix par personne

CHF 52.-

Le filet de bœuf d'Irlande, pesto rouge et ravioles aux artichauts (L)

Irish beef tenderloin, red pesto and artichoke ravioli

CHF 49.-

Entrecôte de veau suisse en croute de grissini et thym citron,

mousse de courgettes rôties (L) &

Swiss veal entrecote in a grissini crust and lemon thyme, roasted zucchini mousse

CHF 49.-

& : Garnitures à choix : risotto, frites, légumes, salade

Provenances

boeuf: Suisse et Royaume-Uni, veau : Suisse, grenouilles : Turquie, poulet : Suisse
crabe : Indonésie, calamaretti : Italie, loup de mer : Grèce, thon : Indonésie sériole : Atlantique nord

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 Nordaq,
bouteille 50cl CHF 5.- / bouteille 70cl CHF 7.-