

LA PAIX BLUE

« L'été s'impose et contraint toute âme au bonheur »
(André Gide, écrivain français 1869 - 1951)

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

Les Entrées

Tomates vaudoises et sa burrata des Pouilles, basilic grec, fleur de sel et poivre rouge (Veg) CHF 28.-
Local tomatoes with burrata, Greek basil, fleur de sel and red pepper

Gaspacho de tomates jaunes et sa focaccia au lard de Colonnata (L) CHF 19.-
Yellow tomato gazpacho and focaccia with Colonnata bacon

Six cuisses de grenouilles manchonnées à Vallorbe, en persillade croustillante et sa mini-ratatouille CHF 28.-
Six boneless frog legs in crunchy parsley and baby vegetable ratatouille

Carpaccio de daurade grillé minute, vinaigrette aux tomates cerises et billes de balsamique (L) &
Sea Bream carpaccio just grilled, cherry tomato vinaigrette and balsamic

| | |
|-------------------|----------|
| en entrée | CHF 26.- |
| en plat principal | CHF 42.- |

Vitello tonnato de grenadin de veau aux câpres frits et saladine
Vitello tonnato with fried capers and salad

| | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 26.- |
| avec frites en plat principal | CHF 42.- |

Planchette de la Riviera, houmous d'artichauts au sésame grillé et focaccia au romarin (L) CHF 27.-
Dried beef, raw ham, dry sausage from Riviera hummus with grilled sesame, rosemary focaccia

Les Tartares

(en entrée 80gr, en plat 160gr)

De bœuf à la méditerranéenne, pignons, feta et basilic
Beef tartare with sweet peppes, ratatouille, basil, feta and pine nuts

| | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 26.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |

De thon à l'échalote, piment doux, groseilles et verveine citron (L)
Tuna tartare with shallot, sweet pepper, currant and verbena

| | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 26.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |

De loup de mer aux tomates cerises, basilic citron et limes (L)
Seabass tartare with cherry tomatoes, basil and lemon zest

| | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 26.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |

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.-

LA PAIX BLUE

Les Plats végétariens

Lasagne estivale minute aux légumes ensoleillés, crème moussueuse au chèvre et thym (Veg)

Summer lasagne, sunny vegetables and goat cheese with thyme

en entrée
en plat principal

CHF 26.-
CHF 38.-

Risoni aux chanterelles, gouttes de tomates et poivrons confits (Veg) (Va)

Risoni (small italian pasta) with mushrooms, tomato and candied peppers

en entrée
en plat principal

CHF 24.-
CHF 34.-

Les Plats

Carpaccio de daurade grillé minute, vinaigrette aux tomates cerises et billes de balsamique (L) &

Sea Bream carpaccio just grilled, cherry tomato vinaigrette and balsamic

CHF 42.-

Pavé de loup de mer rôti, mousseline de fenouil aux zestes de citron, pommes de terre à la sicilienne

Roasted sea bass, fennel mousseline with lemon zest, potatoes Sicilian style

CHF 44.-

Le poisson du marché (L)

Fish of the market

CHF 44.-

Secreto de porc thurgovien, coulis de poivrons rouges épicés et légumes vaudois (L) &

Secreto (slice of pork) from Thurgau, spicy red pepper coulis and local vegetables

CHF 48.-

Filet de bœuf « Natura Simmental » confit d'oignons aux poivres et estragon, légumes d'été (L) &

"Natura Simmental" matured beef tenderloin, onion confit with pepper and tarragon, vegetables

CHF 52.-

Vitello tonnato de grenadin de veau aux câpres frits et saladine

Vitello tonnato with fried capers and salad

en plat principal

CHF 42.-

Entrecôte double de bœuf de la boucherie Nardi, pour 2 personnes

caviar d'aubergine à l'ail noir, roquette et tomates cerises (L) &

Double beef rib steak for 2 people, eggplant caviar, black garlic, argula and tomatoes

par personne

CHF 54.-

& : Garnitures à choix : risoni, frites, pommes écrasées, légumes

Provenances

boeuf: Suisse, veau : Suisse, porc : Suisse, grenouilles : Turquie, thon : Indonésie, loup de mer et dorade : Grèce

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

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

Tous nos prix incluent la TVA et le service, **DECOUVREZ A FIN AOUT UN NOUVEAU RESTAURANT, UN NOUVEAU NOM....**

LA PAIX BLUE

Les Desserts

| | | |
|--|----------|----------|
| Abondance de fruits d'été, sorbet et mini-meringues <i>Summer fruits, sherbet and meringues</i> | | CHF 15.- |
| Mousse glacée au chocolat noir de Saint-Domingue, giboulée de framboises <i>Santo Domingo dark chocolate frozen mousse and raspberry</i> | | CHF 15.- |
| Pêche Melba revisitée <i>Peach Melba revisited</i> | | CHF 15.- |
| Dessert du jour <i>Dessert of the day</i> | | CHF 14.- |
| Fraîcheur de fruits émincés minute (L) (Veg) (Va) <i>Freshly sliced seasonal fruits</i> | | CHF 13.- |
| Café gourmand (Gourmet coffee) | | CHF 14.- |
| Café glacé | | CHF 14.- |
| Coupe Danemark | | CHF 14.- |
| Glaces artisanales de Lutry, la boule (per scoop) Parfums : chocolat, vanille, pistaches salées, café Arabica, caramel salé <i>(vanilla, salted caramel, chocolate, coffee, toasted pistachio)</i> | | CHF 4.90 |
| Sorbets : framboises, fraises, citron, cacao (L) <i>(rasperry, strawberry, lemon, cocoa)</i> | | |
| Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef, | 3 sortes | CHF 14.- |
| | 5 sortes | CHF 20.- |
| Bleu de la Gruyère (lait de vache), Gruyère de la Dent de Jaman (lait de vache) Crottin de chèvre frais de Baulmes (lait de chèvre) Tomme d'alpage Berner (lait de vache) Brebio de Pomy, (lait de brebis) <i>Swiss cheese selection (3-5 pieces)</i> | | |

Les vins de dessert

Château Fayau Cadillac 2012 (Bordeaux blanc doux),
cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, le verre CHF 9.50, la bouteille CHF 66.50

Gewurztraminer 2020, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux)
cépage : Gewurztraminer, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Demandez notre boîte à cigares, choix de CHF 9.50 à CHF 18.-