

# LA PAIX BLUE

« S'il n'y avait pas d'hiver, le printemps ne serait pas si agréable : si nous ne goûtions pas à l'adversité, la réussite ne serait pas tant appréciée »  
(Anne Bradstreet, écrivaine et poétesse américaine 1612 – 1672)

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

## Les Entrées

Bouchon de foie gras aux cinq épices, confit de tomates vertes (L) <i>Foie gras cork with five spices, green tomato confit</i>	CHF 27.-
Accras de crabe croustillants et chiffonnade de chou pointu épicée à la coriandre (L) <i>Crispy crab accras and spicy pointed cabbage, chiffonnade with cilantro</i>	CHF 25.-
Six cuisses de grenouilles, désossées à Vallorbe, en persillade et mousse de racine de persil (L) <i>Six boneless frog legs in parsley and root mousse parsley</i>	CHF 27.-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux billes de yuzu et balsamico, saladine du marché (L) <i>Scallop carpaccio with yuzu and balsamico balls, saladine from the market</i>	CHF 26.-
Velouté de céleri boule à la truffe noire et œuf mollet croustillant (Veg) (Va sans œuf) <i>Cream of celery soup with black truffle and crispy soft-boiled egg</i>	CHF 23.-

## Les Tartares

Tartare de bœuf au poivre rouge, mozzarella di buffala et avocat (L) <i>Beef tartare with red pepper, buffalo mozzarella and avocado</i>	en entrée	CHF 27.-
	avec frites en plat principal	CHF 41.-
Tartare de thon aux zestes d'orange, fleur de sel et limette (L) <i>Tuna tartare with orange zest, fleur de sel and lime</i>	en entrée	CHF 27.-
	avec frites en plat principal	CHF 41.-

# LA PAIX BLUE

## Les Plats végétariens

Cardons argentés gratinés au pecorino à la truffe, légumes d'hiver (Veg et Va sans fromage) <i>Silver cardoons gratinated with pecorino and truffle, winter vegetables</i>	en entrée en plat principal	CHF 25.- CHF 36.-
Beignets d'Appenzeller sur fondue de poireaux et topinambours, noix de pécan sablées (Veg) <i>Appenzeller fritters on a leek and Jerusalem artichoke fondue, shortbread pecans</i>	en entrée en plat principal	CHF 22.- CHF 34.-
Risotto arborio à la truffe noire et mascarpone (Veg et Va sans mascarpone) <i>Arborio risotto with black truffle and mascarpone</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 38.-

## Les Plats

Queues de cigales de mer snackées, ravioles aux bolets, légumes colorés, (L) Cappuccino de champignons <i>Snacked sea cicada tails, boletus ravioli, colorful vegetables, mushroom cappuccino</i>		CHF 46.-
Le poisson du marché (L) <i>Fish of the market</i>		CHF 42.-
Ris de veau croustillant et son risotto à la betterave et pecorino truffé <i>Crispy veal sweetbread with beetroot and truffled pecorino risotto</i>		CHF 46.-
Souris d'agneau confite à la marjolaine, pommes purée violette au beurre frais (L) <i>Lamb shank confit with marjoram, purple mashed potatoes with fresh butter</i>		CHF 45.-
Filet de bœuf argentin « ojo de agua », crémeux de topinambours rôtis, salsifis persillés & Argentine beef tenderloin « ojo de Agua », cream of roasted Jerusalem artichokes, parsley salsify		CHF 49.-
Entrecôte double de chez Nardi, jus corsé, cardons gratinés à la truffe (L) & Double entrecote from Nardi, full bodied juice, cardoons gratinated with truffles	minimum 2 personnes, par personne	CHF 50.-

& : Garnitures à choix : frites, risotto, purée violette, légumes

### Provenances

boeuf: Suisse et Argentine, veau : Suisse, grenouilles : Turquie, canard : France, agneau : Nouvelle-Zélande  
thon : Indonésie, coquilles Saint-jacques : Atlantique nord, cigale de mer : Vietnam

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.-

# LA PAIX BLUE

## Les Desserts

Brownie au chocolat noir, mangue et noix, mousse Givara et sorbet exotique épicé <i>Dark chocolate brownie, mango and walnut, Givara mousse and spicy exotic sorbet</i>	CHF 15.-
Lingot aux pommes caramélisées et cannelle, fraîcheur de pomme verte et thym <i>Lingot with caramelized apples and cinnamon, freshness of green apple and thyme</i>	CHF 15.-
Tarte citron meringuée revisitée, sorbet yuzu et caramel coulant aux agrumes <i>Revisited lemon meringue pie, yuzu sorbet and runny citrus caramel</i>	CHF 14.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	CHF 13.-
Fraîcheur de fruits émincés minute / (L) (Veg) (Va) <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>	CHF 12.-
Café gourmand (Gourmet coffee)	CHF 14.-
Café glacé	CHF 14.-
Coupe Danemark	CHF 14.-
Glaces artisanales de Lutry, la boule (per scoop) Glaces / ice-creams vanille, caramel salé, chocolat, café arabica, pistache toastée <i>(vanilla, salted caramel, chocolate, coffee, toasted pistachio)</i>	CHF 4.90
Sorbets : framboise, pomme verte, citron, cacao (L) <i>(rasperry, green apple, lemon, cocoa)</i>	
Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef,	3 sortes CHF 14.- 5 sortes CHF 20.-
Gruyère Bio des Moulins (lait vache), Bleu de St Gall (lait de vache), Tchivra d'Orsonnens (chèvre) Mont Gibloux (brebis), Délice de Rougemont (vache), <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 2016, A. Scherer (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.-**