



LES ENTRÉES

Œuf parfait dans son velouté de topinambour,
Monté à l'huile de truffe blanche (Veg)

Perfect egg, Jerusalem artichoke velouté and truffle oil
CHF 25.–

Huîtres de Marennes d'Oléron, fines de claire N°2
pain complet au beurre, échalotes au vinaigres (L)

Oysters from Marennes d'Oléron, bread, butter and shallots in vinegar
Les 3 CHF 14.– / les 6 CHF 26.–

Cuisses de grenouille manchonnées à Vallorbe,
en persillade croustillante et céleri boule

Frog legs in crispy parsley and celery
CHF 28.–

Ardoise de jambon Serrano, toast au pesto rouge (L)

Serrano ham, toast with red pesto
CHF 26.–

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes,
julienne de radis colorés (L)

Scallops carpaccio with citrus fruits and radishes julienne
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).

LES TARTARES

De bœuf façon Ibérique, manchego,
Tomates séchées, avocat et piment (L)

*Beef tartare Iberian style, with manchego cheese, dried tomatoes avocado
and chili*

*entrée 80g CHF 28.–
plat 160g, avec frites CHF 44.–*

De veau à l'huile d'olive grecque,
Pousses d'épinards et purée d'oignons confits (L)

Veal tartare, Greek olive oil, spinach and candied onion

*entrée 80g CHF 28.–
plat 160g, avec frites CHF 44.–*

De daurade rose aux zestes de mandarine
et fenouil croquant (L)

Sea bream tartare with mandarin zest and crunchy fennel

*entrée 80g CHF 28.–
plat 160g, avec frites CHF 44.–*

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

*bouteille 50cl CHF 5.–
bouteille 70cl CHF 7.–*

Abréviations

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

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



LES PLATS

Ris de veau croustillant sur son gratin de cardons au pecorino truffé

Crispy veal sweetbreads, cardoon gratin with truffled pecorino
CHF 44.–

Pigeon rôti à la marjolaine, Risotto aux chanterelles et dentelle au parmesan (L)

Roasted pigeon with marjoram, risotto with mushrooms
CHF 46.–

Le poisson du marché (L)

CHF 45.–

Vol-au-vent de homard et Saint-Jacques, Fondue de poireaux blanc vaudois et champignons

Puff pastry with lobster, scallops, leek and mushrooms
CHF 50.–

Filet de veau doré d'une face, pommes purée au beurre de poivre vert et légumes racine (L)

Veal fillet, mashed potatoes with green pepper butter and vegetables
CHF 52.–

pour 2 personnes

Entrecôte double de bœuf du Simmental, salsifis persillés et confit d'échalote à la raisinée (L)

avec garniture, par personne CHF 54.–

For 2 people

Double beef rib steak "Simmental", salsify and shallot confit

Provenances

Bœuf : Suisse, veau : Suisse, porc : Suisse et Espagne,
grenouilles : Turquie, pigeon : France,
homard, Saint-Jacques : Atlantique nord,
daurade: méditerranée

Tous nos prix incluent la TVA et le service

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles de Royan aux chanterelles d'automne et légumes d'antan (Veg)

Royan ravioli (cheese ravioli) with mushrooms and vegetables
entrée CHF 24.–
plat CHF 34.–

Gratin de cardons à l'Appenzell, jardin de légumes et mousse de topinambours (Veg)

Cardoon gratin with Appenzel cheese, and Jerusalem artichoke mousse

entrée CHF 24.–
plat CHF 34.–

GARNITURES POUR LES PLATS

À CHOIX

Risotto, frites,
Pommes écrasées, légumes

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

Sablé croustillant aux mangues caramélisées et passion, sorbet lait de coco et gingembre

Crispy shortbread with caramelized mango and passion fruit, coconut milk and ginger sorbet

chf 15.–

Moelleux tiède au citron, nage d'agrumes, sorbet limoncello

Warm lemon cake, citrus nage, limoncello sorbet

chf 15.–

Alliance chocolat noir et café moussoux, vanille glacée et croquant au grué

Alliance dark chocolate and frothy coffee, iced vanilla and crunchy nibs

chf 15.–

Dessert du jour

Dessert of the day

chf 14.–

Fraîcheur de fruits émincés minute (L) (Veg) (Va)

Freshly sliced seasonal fruits

chf 12.–

Café gourmand

Gourmet coffee

chf 14.–

Café glacé

Crispy veal sweetbreads, cardoon gratin with truffled pecorino

chf 14.–

Coupe Danemark

Crispy veal sweetbreads, cardoon gratin with truffled pecorino

chf 14.–

GLACES ARTISANALES DE LUTRY

Parfums : vanille, caramel salé, chocolat, café Arabica, pain d'épices (L)

Vanilla, salted caramel, chocolate, coffee, gingerbread

Sorbets : framboises, mandarine, citron, cacao (L)

Raspberry, mandarin, lemon, cocoa

la boule, per scoop chf 4.90

LES FROMAGES

Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef

3 sortes chf 14.–

5 sortes chf 20.–

Délice truffé de Rougemont (lait de vache)

Gruyère Pont de Martel (lait de vache)

Tomme de Neuchâtel (lait de chèvre)

BA de brebis (lait de brebis)

Tomme de Brusson, Valais (lait de vache)

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 59.90

Une envie de cigare?

N'hésitez pas à demander notre boîte à cigares.

choix de chf 9.50 à chf 18.–

Tous nos prix incluent la TVA et le service



LES VINS AU VERRE

Les Blancs

Saint-Saphorin Grand Cru 2021

Domaine du Burignon

Ville de Lausanne

Chasselas

chf 8.50

Pinot blanc 2021

Domaine de Treille, vin biologique

Les Frères Dutruy, Founex-Village

Pinot blanc

chf 8.50

Chardonnay 2021

Endrizzi, S. Michele (Trentino, Italie),

Chardonnay

chf 8.50

Costière de Nîmes 2021

Château Beaubois, Fanny et François Boyer

(Franquevaux, Gard)

Viognier et Roussanne

chf 8.50

Les Rouges

L'Ephémère 2020

Mont-sur-Rolle

Ville de Lausanne, BioSuisse

Pinot noir

chf 8.50

Domaine du Père Caboché 2020

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 8.50

Rosso di Montalcino 2020

Podere Brizio, Montalcino

(Siena, Italie), vin biologique (CE)

Sangiovese

chf 8.50

Les vins de dessert

Château Fayau Cadillac 2012

(Bordeaux blanc doux),

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

chf 9.50

Gewurztraminer 2020

Augustin Florent

(Alsace blanc, légèrement doux)

Gewurztraminer

chf 8.50