

# LA PAIX RESTAURANT & LE BENJAMIN BISTRO & BAR

« Le Printemps, c'est tout un poème. On en parle, on le pratique, on l'attend... »  
(Alphonse Boudard, romancier français, 1925 – 2000)

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

## Les Entrées

Cuisses de grenouilles manchonnées à Vallorbe, persillade croustillante (L) et mousse d'artichaut <i>Six boneless frog legs in parsley and artichoke mousse</i>		CHF 28.-
Planchette de charcuterie de la Riviera et sa bruschetta de melon au basilic frit, (L) beurre salé <i>Dried beef, raw ham, dry sausage from Riviera and its bruschetta with melon and fried basil</i>		CHF 28.-
Carpaccio de thon mi-cuit au poivre rouge, vinaigrette aux asperges vertes, saladine (L) <i>Semi-cooked tuna carpaccio with red pepper, green asparagus and parsley salad</i>		CHF 27.-
Asperges blanches tièdes gratinées à l'Emmental affiné, dentelle de jambon cru (L) <i>Gratined asparagus with Emmental cheese and raw ham</i>		CHF 28.-
Salade grecque revisitée en verrine et feta brûlée minute (Veg) <i>Greek salad revisited in a verrine and hot feta cheese</i>		CHF 25.-

## Les Tartares

De bœuf au Gruyère et pesto à l'ail des ours (L) <i>Beef tartare with Gruyere cheese and wild garlic pesto</i>	en entrée	CHF 27.-
	avec frites en plat principal	CHF 41.-
De thon aux saveurs asiatiques et salicornes (L) <i>Tuna tartare with asian flavors and salicornia</i>	en entrée	CHF 27.-
	avec frites en plat principal	CHF 41.-
De saumon aux asperges, caviar de moutarde au balsamique (L) <i>Salmon tartare with greens asparagus, balsamic mustard caviar</i>	en entrée	CHF 27.-
	avec frites en plat principal	CHF 41.-

## Orecchiette ou risotto

Aux calamaretti, asperges vertes et beurre d'écrevisses <i>Orecchiette (pasta) or risotto with green asparagus and crayfish butter</i>	en entrée	CHF 28.-
	en plat principal	CHF 38.-
Aux asperges vertes, mascarpone et parmesan (L) <i>Orecchiette (pasta) or risotto with green asparagus, mascarpone, parmesan</i>	en entrée	CHF 23.-
	en plat principal	CHF 33.-

Aux asperges vertes, morilles, mascarpone et parmesan (L) en entrée CHF 27.-  
*Orecchiette (pasta) or risotto with green asparagus, morels, mascarpone and* en plat principal CHF 37.-  
*parmesan cheese*

# LA PAIX RESTAURANT & LE BENJAMIN BISTRO & BAR

## Les Plats végétariens

Tarte Tatin aux endives, mignonette de poivre mélange et chèvre chaud (Veg) CHF 26.-  
*Tatin tart with chicory, mixed pepper and goat cheese* en entrée CHF 38.-  
en plat principal

Fregola sarda, scamorza fumée, pesto vaudois, fèves, petits pois et asperges (Veg) CHF 26.-  
*Fregola (Sardinian pasta) smoked scamorza cheese, broad beans,* en entrée CHF 38.-  
*peas and asparagus, wild garlic pesto* en plat principal

## Les Plats

Araignée de veau aux morilles sautées en persillade & CHF 44.-  
*Veal sirloin with morels in parsley*

Filets mignons de poulet dorés aux morilles, pak choi, fèves et asperges & CHF 42.-  
*Chicken fillets with morels, pakchoi, broad beans and asparagus*

Tagliata de filet de veau de chez Nardi, rassie sur os, sauce à l'échalote fumée (L) & CHF 50.-  
*Veal tagliata from Nardi (butcher) smoked shallot sauce*

Filet de bœuf « Natura Simmental » rassi sur os, beurre à l'ail des ours (L) & CHF 52.-  
"Natura Simmental" matured beef tenderloin, wild garlic butter

Le poisson du marché (L) CHF 43.-  
*Fish of the market*

Dos de saumon des Iles Féroé juste grillé, shiitake et vierge de légumes printaniers (L) & CHF 46.-  
*Salmon cutlet from Faroe Islands grilled, shitake and spring vegetables vinaigrette*

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

### Provenances

boeuf: Suisse, veau : Suisse, poulet : Suisse, grenouilles : Turquie, thon : Indonésie, saumon : Iles Féroé

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

### 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.-

## Les Desserts

Forêt noire revisitée, glace crunchy <i>Revisited cherries foret noire style</i>		CHF 15.-
Mille-feuille au chocolat pure Caraïbe, mousse café et sorbet amandes douces <i>Pure Caribbean chocolate mille-feuille, coffee mousse and sweet almond sherbet</i>		CHF 15.-
Palette de fruits, crémeux vanille et litchis, sorbet mojito <i>Mixed fruits, vanilla cream, lychee and mojito sorbet</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, green apple, lemon, cocoa)</i>		
Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef,	3 sortes 5 sortes	CHF 14.- CHF 20.-
Cirone de Berne (lait de vache), Bleu de Rossinière (lait de brebis) Brie de Forel (lait de chèvre) Boulet Pays d'En-Haut (lait de vache) Mühlistein St Gall (lait de 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 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.-**