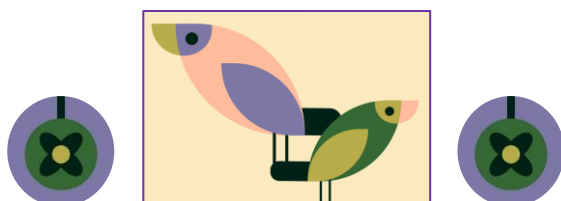




LES ENTREES

L	Tataki de thon de St-Jean-de-Luz au sésame, pickles de légumes <i>St-Jean-de-Luz tuna tataki with sesame seeds, vegetable pickles</i>	CHF 30.–
Veg	Mozzarella di Bufala, salade de pointes d'asperges vertes, tomates cerises et ail des ours <i>Buffalo mozzarella, green asparagus tip salad, cherry tomatoes and wild garlic</i>	CHF 28.–
L	Les asperges blanches du printemps servies tièdes, ravigote épaisse <i>White spring asparagus served warm, thick ravigote</i>	CHF 24.–
	en entrée	CHF 36.–
	en plat	CHF 34.–
	Foie gras de canard poêlé, chutney de rhubarbe vaudoise, crumble à la pistache <i>Pan-fried duck foie gras, Vaudois rhubarb compote, pistachio crumble</i>	CHF 28.–
	Cœur d'artichaut, mousse de chèvre frais et olives, jambon du Pays <i>Artichoke heart, fresh goat cheese mousse and olives, local ham</i>	CHF 22.–
Veg, Va	Crème de petits pois frappée froide, bruschetta gourmande <i>Cold pea cream, gourmet bruschetta</i>	



LES TARTARES

	De dorade à la mangue, avocat et coriandre <i>Seam bream with mango, avocado and coriander</i>	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.–
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.–
L	De bœuf, classique (câpres, cornichons, herbes fraîches, Brandy) <i>Beef tartare classic (capers, pickles, fresh herbs, Brandy)</i>	
	en entrée (80gr.)	CHF 28.–
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.–

Carafe d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système BE WTR, bouteille 50cl CHF 5.50 / bouteille 75cl CHF 8.50



Plat signature / Signature dish

Allergies et régimes spéciaux

Merci de nous consulter et nous informer avant de passer commande : nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins (par exemple sans gluten, sans lactose).

Abréviations

L : sans lactose adaptable - Va : vegan - Veg: végétarien

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



LES PLATS VEGETARIENS

Fusilli maison à la crème de petits pois, tomates cerises confites, pignons de pin et parmesan CHF 38.–

Homemade fusilli with cream of peas, candied cherry tomatoes, pine nuts and parmesan



Asperges blanches sur son lit de polenta, sauce miso et réduction d'orange, éclats de cacahuètes grillées CHF 38.–

White asparagus on a bed of polenta, miso sauce and orange reduction, roasted peanut pieces



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 PLATS



Linguine maison aux vongoles de la Manche CHF 47.–

Homemade Linguine with vongoles from the Channel

L

Le poisson du marché CHF 47.–

The fish of the market

L

Pavé de maigre Label Rouge de Corse, crème de petits pois & CHF 50.–



Red Label Corsican lean steak, pea cream &

Souris d'agneau confite aux épices orientales & CHF 47.–

Lamb shank confit with oriental spices &



Caille désossée, roulée et farcie aux champignons, jus au thym & CHF 49.–

Boneless quail, rolled and stuffed with mushrooms, thyme jus &

L

Filet de veau rôti, réduction à l'estragon & CHF 57.–



Roasted veal fillet with tarragon reduction &

L

Entrecôte de bœuf parisienne suisse, 1^{ère} catégorie, beurre Café de Paris & CHF 49.–

Swiss Parisian beef entrecote, 1st category, Café de Paris butter &

& Garnitures à choix : pommes frites du Pays de Vaud, riz sauvage, polenta, fusilli maison, légumes

& garnish at choice: French fries from Pays de Vaud, wild rice, polenta, homemade fusilli, vegetables

Provenances : bœuf : Suisse | caille : France | agneau : Nouvelle-Zélande | foie gras : France | veau : Hollande | thon et dorade : Atlantique | vongole : Manche | maigre : Corse

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



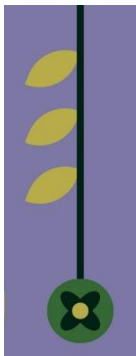
LES DESSERTS

L,Veg,
Va

Panna cotta à la vanille, rhubarbe pochée, émulsion de fraises gariguettes <i>Vanilla panna cotta, poached rhubarb and gariguettes strawberries emulsion</i>	CHF 15.–
Chiboust au chocolat blanc, crémeux et gelée de framboises, sorbet mélisse <i>White chocolate chiboust, creamy raspberry jelly, lemon balm sorbet</i>	CHF 15.–
Déclinaison de mousses au chocolat, sablé croustillant au cacao et crème glacée « Dulcey » <i>Variations of chocolate mousse, crispy cocoa shortbread and "Dulcey" ice cream</i>	CHF 15.–
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	CHF 14.–
Fraîcheur de fruits frais <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>	CHF 13.–
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 14.–
Café glacé	CHF 14.–
Coupe Danemark	CHF 14.–
Glaces artisanales de Lutry (la boule)	CHF 4.90
Vanille, chocolat, café, spéculoos, caramel salé, pistache <i>Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop)</i> <i>Vanilla, coffee, chocolate, speculoos, salted caramel, pistachio</i>	
Sorbets (la boule) Citron, framboises, fraises, abricots, yuzu <i>Lemon, raspberry, strawberry, apricot, yuzu (per scoop)</i>	CHF 4.90
Les fromages du marché lausannois Gruyère caramel (vache), Bleu de St Gall (vache), Brie suisse à l'ail des ours (vache), Tomme de Rougemont (vache), Pyramide cendrée d'Aubonne (chèvre) <i>Selection of regional Swiss cheeses</i>	CHF 15.–
3 sortes	CHF 23.–
5 sortes	

UNE ENVIE DE CIGARE ?

N' hésitez pas à demander notre boîte à cigares. Choix de CHF 9.50 à CHF 36.-



LES VINS DE DESSERT

Château Fayau Cadillac 2012 (Bordeaux blanc doux) <i>Cépages: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	
Le verre	CHF 10.–
Gewurztraminer 2022, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux) <i>Cépages: Gewurztraminer</i>	
Le verre	CHF 9.–