

LES ENTREES

L	Carpaccio de bœuf, huile d'olive, vieux balsamique, parmesan, câpres et roquette	CHF 26.–
	Beef carpaccio, olive oil, aged balsamic, parmesan, caper and arugula	
Veg	Asperges blanches du Pays, œuf mimosa à l'estragon	
L	Local white asparagus, mimosa egg with tarragon	
	en entrée	CHF 25.–
	en plat	CHF 37.–
Veg	Cœur d'artichaut et mousse de saumon fumé, poutargue et son bouquet de salade printanière	CHF 26.–
	Artichoke heart and smoked salmon mousse, bottarga and spring salad bouquet	
	Foie gras de canard poêlé, compotée de rhubarbe vaudoise, crumble à la pistache	CHF 30.–
	Pan-fried duck foie gras, Vaudois rhubarb compote, pistachio crumble	
L	Salade César, poulet, croûtons, lard et parmesan	CHF 28.–
	Caesar salad, chicken, croutons, bacon and parmesan	
Veg	Soupe fraîche de petits pois mentholée, croûton au sésame et huile d'ail des ours	CHF 20.–
	Fresh minty pea soup, sesame crouton and wild garlic oil	



LES TARTARES

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

LES PLATS VEGETARIENS

✕	Fusilli faits maison aux légumes, pesto d'ail des ours et noix, émulsion au chèvre frais	
	Homemade vegetable fusilli, wild garlic and walnut pesto, fresh goat's cheese emulsion	
	en entrée	CHF 27.–
	en plat principal	CHF 38.–
	Risotto aux asperges vertes du pays, œuf parfait et pousses de petits pois	
	Risotto with local green asparagus, perfect egg and pea shoots	
	en entrée	CHF 27.–
	en plat principal	CHF 38.–



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

✕	Filet de maquereau de Saint-Jean-de-Luz à la putanesca, panisse à l'origan	CHF 47.–
L	Atlantic mackerel fillet with putanesca and oregano panisse	
L	Le poisson du marché	CHF 47.–
	The fish of the market	
L	Steak de thon rouge de méditerranée mi-cuit aux épices Cajun, riz sauvage aux légumes	CHF 50.–
	Semi-cooked Mediterranean red tuna steak with Cajun spices, wild rice with vegetables	
	Côte de porc de Thurgovie dry Age, sauce à la moutarde à l'ancienne &	CHF 49.–
	Dry Age Thurgau pork chop, whole-grain mustard sauce	
	Caille désossée et farcie aux morilles, jus au thym &	CHF 49.–
	Boneless quail stuffed with morels, thyme jus	
✕	Epaule d'agneau confite aux épices orientales, abricots secs et amandes, polenta crémeuse	CHF 48.–
	Shoulder of lamb confit with oriental spices, dried apricots and almonds, creamy polenta	
L	Tagliata d'entrecôte de bœuf du Simmenthal (230gr), sauce chimichurri &	CHF 54.–
	Simmenthal beef steak tagliata (230 gr), chimichurri sauce	

& Garnitures à choix : panis, polenta, pommes frites, pâtes maison, risotto, légumes

& garnish at choice: mousseline potatoes, fries, fresh tagliatelle, vegetables

Provenances : bœuf : Suisse | volaille : Suisse | caille : France | foie gras : France | porc : Suisse | agneau : Suisse et Irlande | dorade : Grèce | maquereau : Atlantique | thon : Méditerranée

LES DESSERTS

	Poire reconstituée au chocolat grand cru manjari, crumble aux fruits secs et sorbet cacao	CHF 15.-
	Pear reconstituted with grand cru chocolate, manjari crumble with dried fruits and cocoa sorbet	
	Biscuit cacao au pralin croustillant, Chantilly au chocolat pure caraïbes, crème glacée aux noix de pécan	CHF 15.-
	Cocoa biscuit with crispy praline, pure Caribbean chocolate Chantilly, pecan ice cream	
	 Crème brûlée infusée au thym, marmelade de pommes et figues caramélisées, tuile Amandine	CHF 15.-
	<i>Crème brûlée</i> infused with thyme, caramelized apple and fig marmalade, Amandine <i>tuile</i>	
	Dessert du jour	CHF 14.-
	Dessert of the day	
L, Veg, Va	Fraîcheur de fruits frais	CHF 13.-
	Freshly sliced seasonal fruits	
	Café gourmand Gourmet coffee	CHF 14.-
	Café glacé	CHF 14.-
	Coupe Danemark	CHF 14.-
	Glaces artisanales de Lutry (la boule)	CHF 4.90
	Fraises, vanille, caramel salé, chocolat, café arabica, crème double de Gruyère	
	Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop)	
	Strawberry, vanilla, salted caramel, chocolate, coffee, Gruyère double cream	
	Sorbets (la boule)	CHF 4.90
	Pomme verte, citron, cacao, poire, mangue	
	Green apple, lemon, cocoa, pear, mango (per scoop)	
	Les fromages du marché lausannois	
	Gruyère caramel (vache), Tomme vaudoise (vache), Karé (vache), Cœur du Gibloux (brebis), Bleu de Gruyère (vache),	
	Selection of regional Swiss cheeses	
	3 sortes	CHF 15.-
	5 sortes	CHF 23.-

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)

Cépages: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Le verre

CHF 10.-

Gewurztraminer 2022, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux)

Cépages: Gewurztraminer

Le verre

CHF 9.-