

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Claude Brin et sa brigade vous proposent
leur cuisine du terroir, où délices,
gourmandises et saveurs se mélangent à foison.

Suggestions estivales



Salade estivale

Melon, avocat, crevettes, salicornes, fraises et framboises

Summer salad with melon, avocado, shrimps, seaweed, strawberries and raspberries

CHF 26.-



Ravioli de courgette à la menthe

Emulsion de tomates et piquillos, tempura de courgette

Ravioli with zucchini and mint, tomato and zucchini tempura

CHF 25.-



Gaspacho andalou

Et ses garnitures

Andalusian gazpacho soup

CHF 18.-



Tomates d'antan mozzarella

Huile d'olive et basilic

Trilogy of tomatoes, mozzarella and basil

CHF 26.-



Carpaccio de bœuf

Aux copeaux de parmesan, rucola et huile d'olive-basilic

Beef carpaccio, parmesan, rucola, basil and olive oil

CHF 33.-



Melon et jambon cru Serrano

Melon and Serrano Raw ham

CHF 26.-



Tartare de bœuf (160gr)

Coupé minute et préparé devant vous, servi avec toast, (supplément pommes frites CHF 5.-)

Beef tartare, cut at the moment, prepared in front of you, served with toasts (fries + CHF 5.-)

CHF 42.-



Sans lactose/lactose free



Sans gluten/gluten free

Entrées



Queues de langoustines sautées

CHF 34.-

aux chanterelles et sept épices

Langoustine with mushrooms and seven spices



Composition de légumes méditerranéens

CHF 32.-

Sur un carpaccio d'artichauts, vinaigrette au citron et tuile au parmesan

Mediterranean vegetables, carpaccio artichokes, lemon vinaigrette and parmesan tile



Terrine de foie gras de canard

CHF 28.-

A la fleur de sel de Guérande, compotée de fruits d'été aux sucs de bourgeons de sapin

Foie gras terrine, steved summer fruits

Poissons

Provenance des poissons : sandre – Estonie / Pologne ; sole : Hollande, cabillaud : Norvège, bar et turbot : Atlantique nord



Turbot cuit au plat au curry doux

CHF 43.-

Bouillon citronnelle-coco, encornet snacké et patchoi

Turbot with curry and broth with lemongrass and coco, cuttlefish and pak-choi



Tajine de thon mariné aux olives

CHF 39.-

Tomates, oignons nouveau relevé au coriandre, curcuma et gingembre

Tuna tajine marinated with olives, tomato onions, coriander, turmeric and ginger



Filet de rouget barbet au romarin, cuit sur la peau

CHF 42.-

Arlequin de tomates et poivrons confits, beurre à la sauge

Red mullet filet with rosemary, tomatoes and peppers, butter with sage

Viandes

Provenance des viandes : agneau : Australie / Nouvelle-Zélande / Irlande, bœuf et veau : Suisse



Supraile de pintade rôtie

CHF 40.-

Chanterelles et basilic

Breast of guinea fowl, mushrooms and basil



Pièce de carré de veau grillée

CHF 44.-

Vinaigrette d'agrumes, marmelade de poivrons et cerises confites

Piece of veal, citrus vinaigrette, peppers and candied cherries



Cœur de filet de bœuf

CHF 44.-

Ravioles croustillantes, olives et tomates confiturées

Roasted beef tenderloin, olives and tomatoes

Notre maître d'hôtel vous renseigne volontiers sur les allergènes détaillés pour chaque plat,
Our maître d'hôtel can inform you about all allergens and food restrictions for each dish

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Desserts

Pyramide au chocolat Jivara

Cœur pur arabica et glace à la cardamome

Chocolate "Jivara" Arabica heart and cardamom ice cream

CHF 14.-

Mousse glacée à la framboise

Croustillant à la pistache et guimauve menthe-citron vert

Raspberry iced mousse, marshmallow lime-menthol

CHF 14.-

Gourmandise aux fraises

Sorbet fraises basilic

Strawberry gourmandise, strawberry-basil sherbet

CHF 14.-

Déclinaison de saveurs printanières

Selection of spring specialities

CHF 14.-

Floralie de sorbets

Fresh sherbet composition

CHF 13.-

Les fromages du moment

Cheese selection

CHF 10.- à CHF 20.-

Le Soir, formules menus à découvrir

Menu La Paix

sans vins CHF 59.-

avec vins CHF 75.-

Menu Gourmand

sans vins CHF 79.-

avec vins CHF 99.-

Parking offert le soir avec le dîner à La Paix Restaurant (lundi à samedi)

Notre maître d'hôtel vous renseigne volontiers sur les allergènes détaillés pour chaque plat,
Please inform the maître d'hôtel about your eventual dietary restrictions