

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



Trilogie de tomates d'antan

Fleur de mozzarella et basilic

Trilogy of tomatoes, mozzarella flower and basil

CHF 26.-

Tortelloni à la bourrache

Beurre à la sauge

Tortellini with borage, sage butter

CHF 25.-



Salade pastorale aux copeaux de parmesan

Summer salad with artichoke, tomatoes, quail egg and parmesan cheese

CHF 24.-



Gaspacho andalous

Et ses garnitures

Andalusian gaspacho soup

CHF 18.-



Salade de homard au melon

Vinaigrette de framboises

Lobster salad with melon, raspberry vinaigrette

CHF 34.-

Médailon de grenadin de veau grillé

Condiments à la moutarde et aux câpres

Grilled veal medallions, mustard and capers

CHF 42.-



Filet de rouget farci de tomates et tapenade

Galette de riz safrané et pointe de pistou

Red mullet fillet stuffed with olives and tomatoes

CHF 42.-



Carpaccio de boeuf

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

Beef carpaccio, parmesan, rucola, basil and olive oil

CHF 32.-



Tartare de bœuf

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

Fricassée de langoustines CHF 31.-
Rôties aux chanterelles et sept épices
Langoustine with mushrooms and seven spices



Escalope de foie gras poêlée CHF 32.-
Aux cerises, bourgeons de sapin et gingembre
Warm duck foie gras with cherrie and ginger

Calamaretti poêlés minute et légumes du jardin CHF 31.-
Sauce au basilic
Panfried calamaretti, vegetables and basil sauce

Poissons

Provenance des poissons : sandre – Estonie / Pologne ; turbot, bar et rouget: Atlantique



Filet de sandre en croute de pommes de terre CHF 38.-
Poêlée de girolles et jambon cru
Pike perch filet crusted with potatoes, mushrooms and raw ham



Pavé de turbot grillé aux aromates CHF 44.-
Compotée de fenouil fondant, oranges et safran
Grilled turbot filet, stewed fennel with oranges and saffron



Bar bouillabaisse, braisé dans son jus CHF 41.-
Rouleau de légumes sur l'idée d'une bouillabaisse
Sea bass bouillabaisse with vegetable roll

Viandes

Provenance des viandes : pintade : France ; agneau : Australie, bœuf et veau : Suisse



Suprême de pintade CHF 41.-
Aux chanterelles et fèves
Breast of guinea fowl, mushrooms and beans



Filet d'agneau rôti et cuit à basse température CHF 42.-
Citron-ciboulette, jus de carcasse iodé et coques tièdes
Roasted lamb filet, lemon-chives and shells

Cœur de filet de bœuf poêlé CHF 44.-
Aux saveurs napolitaines
Grilled beef tenderloin, tomatoes, capers and olives

*N'hésitez pas à informer le maître d'hôtel de vos allergies alimentaires éventuelles
Please inform the maître d'hôtel about your eventual dietary restrictions*

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Desserts

Croustillant de fraises

Panna cotta au chocolat blanc, sorbet et confit de rhubarbe
Crispy strawberry, white chocolate panna cotta, rhubarb confit

CHF 14.-

Pistache et framboises fraîches sur son sablé

Sorbet menthe citron-vert
Pistachio and raspberries on shortbread, lime and mint sherbet

CHF 14.-

Fraicheur chocolatée

Aux éclats de riz soufflé et caramel
Chocolate freshness, puffed rice and caramel

CHF 14.-

Déclinaison de saveurs estivales

Selection of summer 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)