

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 aux prémices de l'été

Lobster salad with early summer flavors

CHF 34.-



Filet de colin de petite pêche cuit moelleux

Maraichère de légumes et nage mélisse-citronnelle

Hake filet with vegetables and melissa-citronella

CHF 36.-



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

Rôties aux chanterelles et sept épices

Langoustine with mushrooms and seven spices

CHF 31.-



Escalope de foie gras poêlée

Aux cerises, bourgeons de sapin et gingembre

Warm duck foie gras with cherrie and ginger

CHF 32.-



Calamaretti poêlés minute et légumes du jardin

Sauce au basilic

Panfried calamaretti, vegetables and basil sauce

CHF 31.-

Poissons

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



Filet de sandre en croute de pommes de terre

Poêlée de girolles et jambon cru

Pike perch filet crusted with potatoes, mushrooms and raw ham

CHF 38.-



Dos de turbot à la vapeur

Son consommé aux petits légumes et moelle de boeuf

Steamed turbot filet, vegetables consommé and beef bone marrow

CHF 44.-



Bar bouillabaisse, braisé dans son jus

Rouleau de légumes sur l'idée d'une bouillabaisse

Sea bass bouillabaisse with vegetable roll

CHF 41.-

Viandes

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



Suprême de pintade

Aux chanterelles et fèves

Breast of guinea fowl, mushrooms and beans

CHF 41.-



Filet d'agneau rôti et cuit à basse température

Citron-ciboulette, jus de carcasse iodé et coques tièdes

Roasted lamb filet, lemon-chives and shells

CHF 42.-

Filet de bœuf

Sauce au vin de Bourgogne et légumes d'été

Grilled beef tenderloin, red wine sauce and spring vegetables

CHF 44.-

*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)