

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.

Le meilleur de l'été

Salade estivale <i>Asperges, melon, avocat, artichauts, salade et œuf de caille</i> <i>Asparagus, melon, avocado, artichoke, salad and quails' egg</i>	CHF 24.-
Trilogie de tomates d'antan mozzarella-basilic <i>Fancy tomatoes, mozzarella and basil</i>	CHF 24.-
Panzerotti aux artichauts <i>Bouillon à la sarriette, tomates et olives noires</i> <i>Panzerotti pasta with artichokes, tomatoes, dark olives and savory</i>	CHF 23.-
Gaspacho andalou et ses garnitures <i>Andalusian gaspacho soup with its garnish</i>	CHF 18.-
Melon et jambon Serrano <i>Melon and « Serrano » ham</i>	CHF 26.-
Langoustines royales <i>Aux sept épices et quelques chanterelles</i> <i>Scampis with seven spices and chanterelles</i>	CHF 32.-
Morceau de turbot cuisiné simplement <i>Mousseline de courgettes aux vinaigre de Xérès, huile d'olive et herbes maritimes</i> <i>Turbot filet with zucchini puree and sea herbs</i>	CHF 44.-
Homard rôti au beurre d'algues <i>Risotto de fregola sarde, tomates et olives noires, jus iodé</i> <i>Roasted lobster with seaweed butter, risotto of Sardinia pasta</i>	CHF 42.-
Noisettes de ris de veau en écrin de chapelure <i>Herbes fraîches, petits légumes et jus de rôti à la rhubarbe</i> <i>Crumbled veal sweetbread, vegetables and rhubarb juice</i>	CHF 36.-
Homard en trois services <i>La pince à la fraise-rhubarbe, les coudes en velouté, la queue rôtie</i> <i>Trilogy of lobster, claw with strawberry and rhubarb, veloute and roasted tail</i>	CHF 42.-
Tartare de bœuf <i>Coupé minute et préparé devant vous, servi avec toast, (supplément pommes frites CHF 5.-)</i> <i>Beef tartare, cut at the moment, prepared in front of you, served with toasts (fries + CHF 5.-)</i>	CHF 42.-

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit CHF 32.-
À la vanille et chutney fraise-rhubarbe
Duck foie gras with vanilla and strawberry-rhubarb
- Tarte fine au thon juste snacké CHF 30.-
Marmelade de tomates au basilic
Snacked tuna fish, tomatoe marmalade and basil
- Salade de homard aux trois saveurs CHF 34.-
Les coudes en consommé glacé, la queue aux asperges, la pince en tempura
Lobster salad, summer flavors, ice-cold soup, asparagus and tempura

Poissons

- Pavé de loup de mer sauvage rôti CHF 42.-
Déclinaison de carottes, coriandre-citron et sauce « bouille » safranée
Roasted sea bass, carrots, coriander-lemon and saffron sauce
- Dos de féra du Léman CHF 36.-
Crème de petits pois à la française, jus de viande
Lake whitefish, pea cream and meat juice
- Filet de rouget cuit au sel CHF 42.-
Compotée de tomates, coquillages et crustacés à l'ail des sous-bois
Red mullet filet cooked in salt, shellfish with wild garlic

Viandes

Provenance des viandes ; canard : France ; bœuf et volaille : Suisse et France,

- Carré de veau aux chanterelles et basilic CHF 44.-
Grilled slice of veal with chanterelles and basil
- Suprême de pintade CHF 41.-
Aux calamaretti, scampis et jus de bouillabaisse
Breast of guinea fowl, calamaretti and scampi
- Cœur de filet de bœuf grillé CHF 44.-
Tapenade, farandole de légumes d'été
Beef tenderloin, summer vegetables and tapenade

Desserts

Palet croquant au chocolat « Saint-Domingue » Sorbet à la menthe <i>Cracking cake with Santo-Domingo chocolate, mint sherbet</i>	CHF 14.-
Fraises pistaches et gavottes Jus de rhubarbe glacé à la marjolaine <i>Strawberries, pistachio and cookie, frozen rhubarb juice and marjoram</i>	CHF 14.-
Sablé au citron vert Marmelade d'agrumes et framboises <i>Lime cookie, citrus marmalade and raspberries</i>	CHF 14.-
Déclinaison de saveurs estivales <i>Selection of summer specialities</i>	CHF 14.-
Floralie de sorbets <i>Fresh sherbet composition</i>	CHF 13.-
Les fromages du moment <i>Cheese selection</i>	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)