

# 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 hivernales



### Salade hivernale

Au chèvre chaud, pommes et poires agrémentées de cannelle  
*Winter salad with warm goat cheese, apples, pears and cinnamon*

CHF 28.-



### Soupe de poissons de roche

Ses croutons aillés et sa rouille  
*Fish soup, bread croutons and « Rouille » sauce*

CHF 22.-



### Ballotine de foie gras

Petite salade de magret, gambas et mousseline butternut  
*Foie gras terrine, duck salad with prawns and butternut squash puree*

CHF 28.-



### Vapeur de cabillaud

Au pamplemousse et avocat  
*Cod steamed with grapefruit and avocado*

CHF 39.-



### Hachis Parmentier

Salade verte  
*Shepherd's Pie, green salad*

CHF 28.-



### Joue de bœuf des sept heures

Moelle et champignons  
*Beef cheek ragu, marrow and mushrooms*

CHF 34.-

### Coquilles Saint-Jacques snackées

Mousseline de chou-fleur relevé de tartare d'algues, croquant de légumes  
*Scallops, cauliflower mousse, seaweed tartare*

CHF 44.-

### Suprême de pintade rôti

Au beurre d'herbes et gâteau d'endives  
*Guinea fowl supreme, endive cake*

CHF 42.-



### 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



Salade de homard aux saveurs hivernales

*Lobster salad with winter flavors*

CHF 36.-



Escalopine de foie gras poêlée

Sur une tartine de pain paysan et compotée de pommes golden  
*Warm duck foie gras with "bread tartine" and apple compote*

CHF 34.-

Cèpe en ravioli

Bouillon léger, copeaux de parmesan et noisettes râpées  
*Ravioli of porcini mushrooms, parmesan cheese and hazelnuts*

CHF 28.-

## Poissons

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

Filet de féra du Lac Léman

Risotto de « crozets » revisité au lard paysan et jus blond  
*Fera filet, risotto "crozets" and bacon*

CHF 39.-

Pavé de bar sur une galette de pommes de terre

Moutarde de Meaux, ravigote façon Thaï au gingembre et citronnelle  
*Sea bass, potato pancake, mustard, ginger and lemongrass vinaigrette*

CHF 42.-



Filet de turbot grainé au sésame noir

Légumes du gros de Vaud, hollandaise au yuzu  
*Turbot filet, black sesame, vegetables and hollandaise sauce with yuzu*

CHF 44.-

## Viandes

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



Carré d'agneau au thé vert

Sel de Guérande, jus au curcuma et ras el-hanout  
*Rack of lamb with green tea, curcuma juice and ras el-hanout*

CHF 41.-



Médailles de grenadin de veau

Aux éclats de foie gras et sauce albufera  
*Piece of veal, foie gras and albufera sauce*

CHF 44.-

Cœur de filet de bœuf poêlé

Châtaignes, jus de braisage d'une queue de bœuf, palets de céleri rave  
*Grilled beef tenderloin, chestnuts, beef juice and celery*

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

### Mariage de thé vert

Framboises, compotée de figues et son sorbet sur un palet Saint-Domingue 60%

*Green tea mousse and raspberry heart*

CHF 14.-

### Chiboust mandarine et son opaline

Suprêmes d'agrumes, crémeux et sorbet yuzu

*Mandarin mousse, citrus fruits and yuzu sherbet*

CHF 14.-

### Finger exotique chocolat-passion

*Chocolate and chestnut finger, exotic mousse and passion fruits sherbet*

CHF 14.-

### Déclinaison de saveurs hivernales

*Selection of winter 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)