

# 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'Hiver

<b>Salade des sous-bois</b> Champignons, viande séchée de cerf et feuilles de mesclun <i>Autumn salad with mushrooms, dried venison and salad</i>	CHF 23.-
<b>Queues de scampis nacrées</b> Tartare de légumes, menthe fraîche, citrons confits, émulsion de crustacés <i>Scampis, fresh mint, candied lemon, juice of shellfish</i>	CHF 26.-
<b>Velouté de châtaignes</b> Emietté de canard, tartine au foie gras à la fleur de sel et poivre de Sichuan <i>Sweet chestnut soup with duck foie gras tartine</i>	CHF 19.-
<b>Foie gras de canard en croûte de sésame</b> Betteraves rouges et dattes au Macvin, jus mousseux <i>Duck foie gras in pastry case of sesame, red beet and dates</i>	CHF 29.-
<b>Blanc de turbot grillé</b> Medley d'huîtres et coquillages à l'écume d'oseille et citron <i>Turbot filet with oysters, shells, sorrel and lemon sauce</i>	CHF 43.-
<b>Homard en trois façons</b> La pince aux châtaignes, les coudes en velouté à la coriandre, la queue en risotto <i>Trilogy of lobster, sweet chestnuts, velouté with coriander and risotto</i>	CHF 42.-
<b>Filet de rouget poêlé</b> Radis roses, salade wakame et vinaigrette thai <i>Red mullet fillet, radish and wakame salad, vinaigrette thai</i>	CHF 42.-
<b>Déclinaison d'agneau</b> Carottes à l'orientale <i>Lamb composition, carrots with oriental spices</i>	CHF 45.-
<b>Tartare de bœuf</b> Coupé minute et préparé devant vous, servi avec toast, (supplément pommes frites CHF 5.-) <i>Beef tartare, cut at the moment, prepared in front of you, served with toasts (fries + CHF 5.-)</i>	CHF 42.-

## Entrées

- Pot-au-feu de fines ravioles CHF 22.-  
Bouillon aux légumes d'antan et herbes du potager  
*Ravioli in a vegetable soup and herbs*
- Ballottine de foie gras et suprême de caille CHF 32.-  
Petite salade à l'huile de noisettes  
*Duck foie gras, supreme of quail and salad*
- Salade de homard aux saveurs hivernales CHF 34.-  
Betterave, chutney d'ananas et vinaigre de cidre  
*Lobster salad, with beetroot and pineapple chutney*

## Poissons

- Filet de sandre rôti sur sa peau CHF 34.-  
Jus de viande à la moutarde violette  
*Roasted lake whitefish filet, juice with purple mustard*
- Filet de bar mariné à la verveine et aux oignons CHF 41.-  
Petits légumes et émulsion de soupe de roche  
*Marinated sea bass filet with verbena and onions, vegetables and fish soup*
- Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre d'algues CHF 39.-  
Légumes croquants, bolet grillé, chanterelles, bouillon de cresson et parmesan  
*Scallops with seaweed butter, vegetables, mushrooms and watercress bouillon*

## Viandes

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

- Suprême de pintade fermière, pointe de Mont d'Or CHF 39.-  
Purée de pommes de terre au foie gras, douceur de moutarde  
*Breast of guinea fowl with Mont d'Or Cheese, potatoes purée with foie gras*
- Filet de cannette croustillant CHF 41.-  
Jus à la badiane, purée de myrtilles et échalotes  
*Crunchy duck tenderloin, anise juice and purée of blueberries*
- Cœur de filet de bœuf rôti CHF 44.-  
Boulangère à ma façon, cannelloni de joue de bœuf et moût de raisin  
*Beef tenderloin, potatoes with onions and beef cannelloni*

# LA PAIX

---

r e s t a u r a n t

## Desserts

Feuille à feuille aux pommes fondantes Mousse au pain d'épices et glace au miel <i>Gingerbread cream and honey ice cream</i>	CHF 14.-
Poire chocolat, façon Belle-Hélène Glace vanille tonka <i>Chocolate pear "Belle-Hélène" and tonka ice cream</i>	CHF 14.-
Figues pochées aux épices Sorbet à l'orange safrané <i>Poached figs in spices, orange sherbet with saffron</i>	CHF 14.-
Déclinaison de saveurs hivernales <i>Selection of winter 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)