

La Paix Restaurant et le Benjamin Bistro & Bar

« L'été arrive et la vie devient facile »
(Ira Gershwin, 1896- 1993, parolier américain)

Anthony Macé, notre chef de cuisine, vous propose sa carte d'été,
pleine de couleurs et saveurs locales, à découvrir très vite.....

Les Entrées

Arc-en-ciel de tomates vaudoises marinées au basilic et sa burrata des Pouilles <i>Local tomatoes rainbow marinated with basil and burrata mozzarella</i>	CHF 24.-
Cocotte de crevettes sautées aux légumes verts croquants du marché, risotto <i>Shrimp casserole with crunchy green vegetables, risotto</i>	CHF 25.-
Dégustation de charcuterie de la Riviera à partager et ses crostini à l'italienne / L <i>Selection of cold meats with crostinis for one person or to share</i>	CHF 24.- seul à partager CHF 36.-
Six cuisses de grenouilles en persillade croustillante <i>Six frog legs from Vallorbe with crunchy parsley</i>	CHF 24.-
Salade du marché estival, fine courgette, tomates, melon, fenouil, concombre, radis et crostini / L + Va + Veg <i>Summer salad, with courgette, tomato, melon, fennel, cucumber, radish and crostini</i>	CHF 26.-
Velouté froid de courgettes et tomates jaunes, focaccia toastée au chèvre frais / Veg <i>Cold zucchini soup and yellow tomatoes with focaccia and fresh goat cheese</i>	CHF 24.-

Les Tartares

	en entrée	en plat
Tartare de dorade au balsamique blanc et huile d'olive à l'orange, Saladine et toast de campagne / L <i>Sea bream tartare with white balsamic vinegar</i>	CHF 22.-	CHF 33.-
Tartare de thon légèrement épicé et saladine croquante / L <i>Tuna tartare lightly spiced and crunchy salad</i>	CHF 24.-	CHF 36.-
Tartare de bœuf assaisonné au basilic et piments doux, toast de campagne / L <i>Beef tartare with basil and sweet peppers</i>	CHF 23.-	CHF 35.-

L: sans lactose (lacto free) / Va: régime vegan (vegan) / Veg: regime vegetarian (vegetarian)
A mentionner à la commande (please mention when you order)

Parking offert le soir avec le dîner (lundi à samedi)

Les Plats

La côte de bœuf « rassie sur os » pour deux personnes, rôtie à la fleur de sel et sucs de cuisson / L <i>Beef rib for 2 persons, roasted with fleur de sel and cooking juices</i>	par personne	CHF 52.-
Filet de bœuf de chez Nardi gratiné au Pecorino truffé, légumes du marché de Cuendet <i>Cut of beef roasted with Pecorino and local vegetables</i>		CHF 48.-
Scaloppine de filet de veau doré à l'ail noir et risotto au citron yuzu <i>Veal scalopine with black garlic and a risotto with yuzu lemon</i>		CHF 45.-
Filet mignon de cochon noir ibérique, caviar d'aubergine au basilic, Tomates cerises confites / L <i>Iberian pig filet mignon with eggplant and basil caviar, candied tomatoes</i>		CHF 45.-
Médailon d'espadon grillé à l'huile de romarin, mini-ratatouille, bouchons de pommes de terre dorées <i>Grilled swordfish medallion with a rosemary oil, tiny ratatouille and small potatoes</i>		CHF 42.-
Carpaccio de filet de loup grillé minute aux billes de balsamico et roquette (servi tiède), pommes de terre dorées / L <i>Grilled sea bass carpaccio served warm with balsamico, arugula salad,, small potatoes</i>	en plat en entrée	CHF 36.- CHF 24.-
Le poisson du marché, selon arrivage / L <i>Fish of the day according to fishing</i>		CHF 40.-

« Garnitures à choix : frites, gnocchi, risotto, légumes »

Inspirations végétariennes

Courgette rondini farcie et rôtie façon Niçoise / L + Va + Veg <i>Stuffed and roasted zucchini Niçoise style</i>		CHF 26.-
Gnocchi à la tomate et mozzarella, légumes du marché / Veg <i>Gnocchi with tomatoes and mozzarella, vegetables of the market</i>		CHF 26.-

Le soir, les formules menus

Menu Soir du jour Selon inspiration du moment sur demande (entrée, plat, dessert) <i>Menu of the day on request (starter, main, course dessert),</i>		CHF 56.-
	<i>avec 2 verres de vin / with 2 glasses of wine</i>	CHF 66.-
Menu Paix		CHF 66.-
Salade du marché estival / Médailon d'espadon / Café gourmand <i>Summer salad / Swordfish medallion / Coffee gourmand</i>		
	<i>avec 2 verres de vin / with 2 glasses of wine</i>	CHF 76.-
Menu Gourmand		CHF 84.-
Tartare de dorade / Filet de bœuf de chez Nardi gratiné au Pecorino / Plateau de fromages suisses / Trifle de chocolat et framboises vaudoises <i>Sea bream tartar / Cut of beef with Pecorino / Cheese plateau / Chocolate trifle with raspberries</i>		
	<i>avec 3 verres de vin / with 3 glasses of wine</i>	CHF 99.-

La Paix Restaurant et le Benjamin Bistro & Bar

Les vins au verre

Les Blancs

Saint-Saphorin Grand Cru 2018, Domaine du Burignon, Ville de Lausanne
cépage: Chasselas, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Pinot Blanc La Treille 2019, Les Frères Dutruy, Founex-Village
cépage: Pinot blanc, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Viognier Le Versant 2019, Pays d'Oc (Arzens-France)
cépage: Viognier, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Les Rouges

Château Rochefort 2018, Les Noyers, Ville de Lausanne
cépage : Garanoir, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Gamaret Bujard 2019, Philippe Bujard
cépage : Gamaret, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Chianti Monsonaccio 2015, Toscane, Varramista, Famille Agnelli Piaggio
cépages : Sangiovese, Syrah
le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Les Rosés

Rosé de Pinot Noir 2019, Les Frères Dutruy, Founex-Village
cépage: Pinot noir, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.-

Côtes de Provence 2019, Cuvée Prunelle, Vallombrosa, Baron La Doucette
cépage: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Dégustez nos bières locales, Dr Gabs CHF 8.-

Houleuse blanche, Chameau ambrée,
Ipanema pale ale et Ténébreuse stout noire

Parking offert le soir avec le dîner (lundi à samedi)



La Paix Restaurant et le Benjamin Bistro & Bar

Les Desserts

Verrine aux fraises et rhubarbe d'ici, crémeux à la pistache, éclats de sablé à la fleur de sel <i>Strawberries in a glass and rhubarb, creamy pistachio, shortbread crumble and fleur de sel</i>	CHF 14.-
Trifle de chocolat et framboises vaudoises en cascade <i>Chocolate and local raspberries trifle</i>	CHF 14.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	CHF 14.-
Fraîcheur de fruits d'été émincés minute / L+Va <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>	CHF 12.-
Dessert du jour « fait maison » <i>Homemade dessert</i>	CHF 11.-
Glaces artisanales de Lutry <i>ice-creams</i>	la boule CHF 4.50 Le trio CHF 12.-
glaces : vanille, caramel salé, chocolat, café arabica (<i>vanilla, salted caramel, chocolate, coffee</i>) sorbets : cacao, framboises, fraise, citron, passion (<i>cocoa, raspberries,, strawberry, lemon, passion</i>)	
Trio de fromages suisses <i>Swiss cheese selection</i>	CHF 12.-

Parking offert le soir avec le dîner (lundi à samedi)