

# LA TERRASSE DE LA PAIX

## 1st floor Restaurant & Lounge bar

«C'est toi le printemps que j'attendais, La vie multiple et brillante  
où chaque instant est plein et parfait.»

(Sophia de Mello Breyner Andresen, 1919 - 2004. poétesse portugaise)

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

## Les Entrées

Six cuisses de grenouilles manchonnées à Vallorbe en persillade croustillante, Mousse d'haricots rouges (L) <i>Six frog legs from Vallorbe with crunchy parsley, red beans mousse</i>		CHF 27.-
Effilochée de truite bio de l'Isle, fumée à chaud, crémeux de petits pois au basilic (L) <i>Organic shredded trout from l'Isle, creamy peas with basil</i>		CHF 26.-
Carpaccio de boeuf à l'ail des ours, mozzarella et pousses de salades (L) <i>Beef carpaccio with wild garlic, mozzarella and salad leaves</i>		CHF 27.-
Velouté d'asperges et pommes de terre, focaccia gratinée au pecorino truffé (Veg) <i>Asparagus and potato soup, gratinated focaccia with truffled pecorino</i>		CHF 24.-

## Les Risotto

Aux asperges et pecorino à la truffe (Veg) (Va) <i>Asparagus and truffle pecorino risotto</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 39.-
Aux morilles, ail des ours et Grana Padano (L) (Veg) (Va) <i>With morels, wild garlic and parmesan</i>	en entrée en plat principal	CHF 27.- CHF 40.-
Aux morilles, asperges vertes et Grana Padano (L) (Veg) (Va) <i>With morels, green asparagus and parmesan</i>	en entrée en plat principal	CHF 28.- CHF 42.-

## Les Garganelli (pasta trafileta al bronzo) / Les pâtes

Aux asperges et pecorino à la truffe (Veg) <i>Asparagus and truffle pecorino pasta</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 39.-
Aux morilles, ail des ours et Grana Padano (Veg) <i>With morels, wild garlic and Grana Padano</i>	en entrée en plat principal	CHF 27.- CHF 40.-
Aux morilles, asperges vertes et Grana Padano (Veg) <i>With morels, green asparagus and p Grana Padano</i>	en entrée en plat principal	CHF 28.- CHF 42.-

# La Paix Restaurant et le Benjamin Bistro & Bar

## Les Tartares (servis avec toasts de campagne)

	<u>en entrée</u>	<u>en plat</u>
Tartare de thon au basilic, piment doux et citron vert (L) <i>Tuna tartare with basil, sweet pepper and lime</i>	CHF 27.-	CHF 40.-
Tartare de bœuf de Nardi au pesto vaudois (L) <i>Beef tartare with local vaud pesto</i>	CHF 28.-	CHF 42.-
Tartare d'asperges vertes et blanches, Scamorza fumée de Cuarnens (L) (Veg) (Va) <i>Green and white asparagus tartare, smoked scarmoza from Cuarnens</i>	CHF 26.-	CHF 39.-

## Les Plats

Goujonnettes de sole limande façon meunière, bouchon de carottes colorées (L) & <i>Meunière-style lemon sole goujonnettes, colorful carrot cap</i>		CHF 45.-
Tagliata de thon, vinaigrette tiède aux fèves et tomates séchées (L) & <i>Tuna tagliata, warm bean and sundried tomato vinaigrette</i>		CHF 43.-
Le poisson du marché, selon arrivage (L) <i>Fish of the day according to fishing</i>		CHF 42.-
Filet d'agneau doré, polenta tessinoise truffée et légumes du printemps (L) <i>Golden lamb fillet, Ticino polenta with truffles and spring vegetables</i>		CHF 48.-
Onglet de veau, crème d'oseille et gorgonzola (L) & <i>Veal steak, sorrel cream and gorgonzola</i>		CHF 46.-
Filet de bœuf de Nardi, crème de morilles au Brandy, légumes primeurs (L) & <i>Beef tenderloin, morel mushroom cream with Brandy, early vegetables</i>		CHF 52.-

& : Garnitures à choix : risotto, frites, pâtes ou polenta moelleuse tessinoise

### Provenances

boeuf: Suisse, veau : Suisse, agneau: Irlande, grenouilles : Turquie  
truite : Suisse, thon : Indonésie, sole limande : Atlantique

### Régimes spéciaux et allergies

L: sans lactose (lacto free) / Va: régime vegan (vegan) / Veg: regime vegetarian (vegetarian)  
A mentionner à la commande (please mention when you order), certains plats peuvent préparés selon vos besoins  
allergies: merci de nous consulter avant de passer votre commande

### Carafes d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système Nordaq,  
bouteille 50cl CHF 5.- / bouteille 70cl CHF 7.-