

LES ENTREES

L	Sardines millésimées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée), Houmous à la betterave et sarrasin Vintage Sardines from Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée), beetroot and buckwheat hummus	CHF 29.–
	Pâté en croûte de gibier, légumes piccalilli Game pâté en croute, piccalilli vegetables	CHF 26.–
Veg	Tartelette à la crème de topinambour et champignons sauvages Tartlet with Jerusalem artichoke cream and wild mushrooms	CHF 26.–
L	Velouté de courges Hokkaido, œuf parfait Hokkaido squash soup, perfect egg	CHF 24.–
Veg	Salade gourmande aux beignets de Vinzel et légumes d'automne Gourmet salad with Vinzel fritters and autumn vegetables	CHF 26.–
	en entrée	CHF 26.–
	en plat principal	CHF 36.–
L	Noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste snackées, purée de céleri et ail noir, crumble de parmesan Just-snacked Atlantic scallops, celery and black garlic puree, parmesan crumble	CHF 32.–



LES TARTARES

L	Truite de Saint-Germain-de-Joux (Ain), pomme verte, fenouil et poivre de Sichuan Trout, green apple, fennel and Sichuan pepper	CHF 26.–
	en entrée (80gr.)	CHF 26.–
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 44.–
L	De bœuf, classique (câpres, cornichons, herbes fraîches, Brandy) Beef tartare classic (capers, pickles, fresh herbs, Brandy)	CHF 28.–
	en entrée (80gr.)	CHF 28.–
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.–
L	De chevreuil, Cumberland revisitée et noix Deer, revisited Cumberland and walnuts	CHF 28.–
	en entrée (80gr.)	CHF 28.–
	avec frites en plat principal (160gr.)	CHF 45.–

Carafe d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système BE WTR, bouteille 50cl CHF 5.50 / bouteille 75cl CHF 8.50

 Plat signature / Signature dish

Allergies et régimes spéciaux

Merci de nous consulter et nous informer avant de passer commande : nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins (Par exemple sans gluten, sans lactose).

Abréviations : **L** : sans lactose adaptable - **Va** : vegan - **Veg** végétarien

Tous nos prix incluent la TVA et le service.

LES PLATS VEGETARIENS



- Risotto crémeux aux carottes du Gros-de-Vaud, cumin et légumes racines** CHF 34.–
Creamy risotto with Gros-de-Vaud carrots, cumin and root vegetables
- Campanelle (pâtes) maison aux champignons sauvages** CHF 36.–
Homemade campanelle (pasta) with wild mushrooms



Le Coup de Soleil

Le chansonnier Gilles et la pianiste Edith Burger ont ouvert en 1940 le cabaret « Le Coup de Soleil » dans les sous-sols de l'Hôtel de la Paix. Un havre de rires et de chansons en pleine période sombre auquel nous rendons aujourd'hui hommage.

LES PLATS



- L Omble chevalier de Métigny (Somme) à la plancha, réduction au Champagne &** CHF 47.–

Arctic char à la plancha, Champagne reduction

- L Le poisson du marché** CHF 47.–

The fish of the market



- Suprême de poulet Alpstein poché au lait aromatisé et posé sur une fine purée au pain grillé, jus au vin rouge** CHF 42.–

Alpstein chicken supreme poached in flavored milk and placed on a fine toasted bread puree, red wine jus

- L Entrecôte de bœuf dry-age suisse, sauce au Bleu de Gruyère &** CHF 52.–

Swiss dry-aged beef entrecôte, Bleu de Gruyère sauce



- L Médaillons de chevreuil et ses garnitures de chasse &** CHF 54.–

Deer medallions and its hunting accessories

- Raviole de civet de cerf et chevreuil, choux rouge et bouillon de chasse** CHF 50.–

Homemade deer and venison stew ravioli, red cabbage and game broth

& Garnitures à choix : riz, spaetzli, pommes frites, campanelle maison, légumes

& garnish at choice: rice, spaetzli, French fries, homemade campanelle (pasta), vegetables

Provenances : bœuf : Suisse | volaille : Suisse | chevreuil : France | cerf : Nouvelle-Zélande | gibier : Europe | St-jacques : Atlantique (Pays-Basque) | sardines : Atlantique (Vendée) | truite : France (Ain) | omble : France (Somme)

LES DESSERTS



Tarte aux figues façon finger, crème citron et sorbet bergamote CHF 15.-
Finger-style fig tart, lemon cream and bergamot sorbert

Palet au chocolat Grand Cru Alpaco 66% (Equateur), compotée de poires et glace pralin CHF 15.-

Grand Cru Alpaco 66% (Ecuador), pear compote and praline ice cream



Cheese cake aux pommes confites, croquant aux marrons de l'Ardèche et crème glacée à la vanille CHF 15.-

Cheesecake with candied apples, crunchy Ardèche chestnuts and vanilla ice cream

Dessert du jour CHF 14.-

Dessert of the day

L,
Veg
Va

Fraîcheur de fruits frais CHF 13.-

Freshly sliced seasonal fruits

Café gourmand CHF 14.-

Gourmet coffee

Café glacé CHF 14.-

Coupe Danemark CHF 14.-

Glaces artisanales de Lutry (la boule) CHF 4.90

Vanille, chocolat, café, Laeckerli, caramel salé, pistache

Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop)

Vanilla, coffee, Chocolate, Laeckerli, salted caramel, pistachio

L **Sorbets (la boule)** CHF 4.90

Poire, citron, framboises, mandarine

Pear, lemon, raspberries, mandarin (per scoop)

Les fromages du marché lausannois

Gruyère caramel (vache), Tomme vaudoise (vache), Vacherin Mont d'Or (vache), pyramide de cendré bio d'Aubonne (chèvre), Bleu de Gruyère (vache)

Selection of regional Swiss cheeses

3 sortes CHF 16.-

5 sortes CHF 25.-

UNE ENVIE DE CIGARE ?

N' hésitez pas à demander notre boîte à cigares. Choix de CHF 9.50 à CHF 36.-

LES VINS DE DESSERT



Château Fayau Cadillac 2012 (Bordeaux blanc doux)

Cépages: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Le verre

CHF 10.-

Gewurztraminer 2022, Augustin Florent (Alsace blanc, légèrement doux)

Cépages: Gewurztraminer

Le verre

CHF 9.-