

## LES ENTREES

	<b>Escalope de foie gras poêlée, chutney de rhubarbe et crumble pistache</b> Pan-fried foie gras escalope, rhubarb chutney and pistachio crumble	CHF 32.–
	<b>Ceviche de bar, huile vanillée aux piments et fruit de la passion</b> Sea bass ceviche, vanilla oil with chili peppers and passion fruit	CHF 29.–
Veg	<b>Salade d'endives au Bleu de Gruyère, poires et noix</b> Endive salad with «bleu de Gruyère» Cheese, pears and walnuts	CHF 24.–
L	<b>Soupe à l'oignon gratinée à la normande</b> Normandy gratinated onion soup	CHF 20.–
Veg	<b>Déclinaison de betteraves vaudoises multicolores en salade, chèvre frais</b> Variation of multicolored local beets in salad, fresh goat cheese	CHF 24.–
L	<b>Huîtres Fine de Claire, Marennes-Oléron No 3, servies avec du vinaigre rose à l'échalotte et des mouillettes</b> Fine de Claire oysters, Marennes-Oléron No 3, served with pink shallot vinegar and mouillettes	
	<b>Les 6</b>	CHF 26.–
	<b>Les 6 avec une coupe de Champagne Gosset (valeur boisson CHF 16.–)</b>	CHF 42.–



## LES TARTARES

L	<b>De truite, sauce noix de coco, sésame et combava</b> Trout, coconut, sesame and kaffir lime	
	<b>en entrée (80gr.)</b>	CHF 28.–
	<b>avec frites en plat principal (160gr.)</b>	CHF 45.–
L	<b>De bœuf, classique (câpres, cornichons, herbes fraîches, Brandy)</b> Beef tartare classic (capers, pickles, fresh herbs, Brandy)	
	<b>en entrée (80gr.)</b>	CHF 28.–
	<b>avec frites en plat principal (160gr.)</b>	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+

## LES PLATS VEGETARIENS

- Gratin d'endives sur son lit de polenta tessinoise et pleurotes sautées** CHF 34.-  
Endive gratin on a bed of Ticino polenta and sauteed oyster mushrooms
- Linguine fatti in casa all tartufo** CHF 41.-  
Homemade linguine all tartufo



### *Le Coup de Soleil*

*Pendant la guerre, à Lausanne, le poète, chansonnier, comédien, écrivain et compositeur suisse, Gilles, de son vrai nom Jean Villard-Gilles, et la pianiste Edith Burger ouvrent le cabaret « Au Coup de Soleil » dans les sous-sols de l' Hôtel de la Paix et y chantent la liberté et la résistance : un havre de rires et de chansons en pleine période sombre auquel nous rendons aujourd' hui hommage.*



## LES PLATS

- Risotto au jus d'arêtes, panaché de poissons et Saint-Jacques** CHF 44.-  
Risotto with fish bone juice, selection of fishes and scallops,
- L Le poisson du marché** CHF 47.-  
The fish of the market
- L Pavé de bar de l'Atlantique, réduction d'oranges sanguines &** CHF 49.-  
Atlantic sea bass fillet, blood orange reduction
- Suprême de poulet Alpstein rôti, réduction au vin jaune, morilles &** CHF 47.-  
Roasted Alpstein chicken breast, vin jaune reduction, morels
- L Côte de porc de Thurgovie, jus au poivre vert comme autrefois &** CHF 48.-  
Thurgau pork chop, green pepper jus as in the old days
- Blanquette de veau à l'ancienne, oignons grelots et champignons de Paris** CHF 49.-  
Old-fashioned veal blanquette, pearl onions and button mushrooms
- L Côte de bœuf du Simmenthal rôtie (pour 2 pers), prix par personne &** CHF 63.-  
Roasted Simmenthal prime beef rib (for 2 people), price per person

**& Garnitures à choix : riz sauvage, gnocchetti maison, pommes frites du Pays de Vaud, légumes**

& garnish at choice: wild rice, homemade gnocchetti, French fries from Pays de vaud, vegetables

**Provenances** : bœuf: Suisse | porc: Suisse | veau: Suisse | poulet: Suisse | foie gras: France | truite: baie de Seine (F) | bar: Atlantique | Saint-jacques: Atlantique | huîtres: France

# LES DESSERTS

■	<p><b>Crèmeux aux fruits exotiques, compotée des îles, sablé croquant et sorbet pinacolada</b></p> <p>Creamy with exotic fruits, island compote, crunchy shortbread and pinacolada sorbet</p>	CHF 15.–
■	<p><b>Palet au chocolat Grand Cru Alpaco 66% (Equateur), compoté de poires et glace pralin</b></p> <p>Grand Cru Alpaco 66% (Ecuador), pear compote and praline ice cream</p>	CHF 15.–
■	<p><b>Cheese cake aux pommes confites, croquant aux marrons de l'Ardèche et crème glacée à la vanille</b></p> <p>Cheesecake with candied apples, crunchy Ardèche chestnuts and vanilla ice cream</p>	CHF 15.–
L	<p><b>Dessert du jour</b></p> <p>Dessert of the day</p>	CHF 14.–
Veg	<p><b>Fraîcheur de fruits frais</b></p> <p>Freshly sliced seasonal fruits</p>	CHF 13.–
Va	<p><b>Café gourmand</b></p> <p>Gourmet coffee</p>	CHF 14.–
	<p><b>Café glacé</b></p>	CHF 14.–
	<p><b>Coupe Danemark</b></p>	CHF 14.–
	<p><b>Glaces artisanales de Lutry (la boule)</b></p> <p><b>Vanille, chocolat, café, Laeckerli, caramel salé, pistache</b></p> <p>Artisanal ice-creams from Lutry (per scoop)</p> <p>Vanilla, coffee, Chocolate, Laeckerli, salted caramel, pistachio</p>	CHF 4.90
L	<p><b>Sorbets (la boule)</b></p> <p><b>Poire, citron, framboises, mandarine</b></p> <p>Pear, lemon, raspberries, mandarin (per scoop)</p>	CHF 4.90
	<p><b>Les fromages du marché lausannois</b></p> <p><b>Gruyère caramel (vache), Tomme vaudoise (vache), Vacherin Mont d'Or (vache), Brebis Villarsel-le-gibloux (Fribourg, brebis), Bleu de Gruyère (vache)</b></p> <p>Selection of regional Swiss cheeses</p>	
	<p><b>3 sortes</b></p>	CHF 16.–
	<p><b>5 sortes</b></p>	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.–