




LES ENTREES

L	Entremet au foie gras, brioche au safran, raisinée et salade	CHF 32.–
	Foie gras dessert, saffron brioche, raisinée and salad	
	Ceviche de bar, huile vanillée aux piments et fruit de la passion	CHF 29.–
	Sea bass ceviche, vanilla oil with chili peppers and passion fruit	
Veg	Salade d'endives au Bleu de Gruyère, poires et noix	CHF 24.–
	Endive salad with «bleu de Gruyère» Cheese, pears and walnuts	
L	Soupe à l'oignon gratinée à la normande	CHF 20.–
Veg	Normandy gratinated onion soup	
L	Huîtres creuses Céline No 3 de la Famille Boutrais, fines de Concale de la baie du Mont-Saint-Michel, servies avec du vinaigre rose à l'échalotte et des mouillettes	
	Céline No. 3 hollow oysters served with pink shallot vinegar and mouillettes	
	Les 6	CHF 23.–
	Les 6 avec une coupe de Champagne Gosset (valeur boisson CHF 16.–)	CHF 39.–
L	Huîtres creuses Baby Kys de Carnac, petites huîtres spéciales, servies avec du vinaigre rose à l'échalotte et des mouillettes	
	Baby Kys hollow oysters from Carnac, served with pink shallot vinegar and mouillettes	
	Les 6	CHF 33.–
	Les 6 avec une coupe de Champagne Gosset (valeur boisson CHF 16.–)	CHF 49.–



LES TARTARES

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

- 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 CHF 49.–
Paris
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 | truite : baie de Seine (F) | bar : Atlantique | Saint-jacques : Atlantique | huîtres : Carnac et Mont-Saint-Michel (F)

LES DESSERTS

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