

CAFE DE  
**LA PAIX**  
Philippe Durandea

Nos Entrées

Les Calamarettis.....	CHF 28.-
<i>Aller-retour, jus de lime grillé</i>	
El Pulpo.....	CHF 28.-
<i>Snacké, pimientos, fleur de sel</i>	
La Brouillade d'Oursin.....	CHF 22.-
<i>En coquille, écume de crustacés</i>	
Le Nougat de Foie Gras.....	CHF 32.-
<i>Mi-cuit, chutney de mangue aux épices</i>	
La Chair de Crabe.....	CHF 26.-
<i>Choux-fleurs, vinaigrette, mangue</i>	

Nos Plats

Le Black Cod.....	CHF 56.-
<i>Sauce miso saïyko</i>	
Les Perches du Léman.....	CHF 49.-
<i>Simplement meunière</i>	
Le Pavé de Boeuf.....	CHF 64.-
<i>Dans le filet, garnitur marchand de vin, foie gras poêlé</i>	
La Pomme de Ris de Veau.....	CHF 36.-
<i>Chanterelles, vin jaune</i>	
Le Pot-au-feu « Tradition ».....	CHF 40.- p/pers.
<i>A partager...</i>	
La Blanquette de Veau.....	CHF 42.-
<i>Selon la recette de Mamie Raymonde</i>	
Le Risotto selon PHD.....	CHF 38.-

Accompagnements

Pomme purée maison	CHF 8.-	Frites Spicy	CHF 8.-
Riz parfumé	CHF 6.-	Légumes Grand-mère	CHF 8.-
Chanterelles au jus	CHF 10.-		

MENU DECOUVERTE.....CHF 90.- p/pers.

*Six plats, laissez-vous surprendre !...uniquement le soir pour l'ensemble de la table*

Origines des produits : Bœuf, Veau,, Filets de Perches (CH), Calamarettis (Patagonie), Pulpo (ES-MAR)  
Black Cod (CAN), Crabe (Atlantique-Nord), Foie Gras (BG), Oursins (IS)