

# SL RESTOS

## BISTRO31

Le restaurant Bistro31 du Starling Hotel Lausanne a fait peau neuve! Depuis la rentrée, le prestigieux établissement met à l'honneur les saveurs de l'Amérique, à découvrir dans l'ambiance apaisante du restaurant, ou sur sa terrasse avec vue sur le lac et les Alpes, sise sur le campus de l'EPFL. Au menu de la carte du nouveau chef Alessandro Zirulia, on retrouve un large choix de burgers faits maison, de salades, mais aussi de viandes et de poissons grillés, servis avec des pommes frites du terroir vaudois, une salade coleslaw, une purée de patates douces et des légumes. Le nouveau cadre du restaurant récemment agrandi, faisant la part belle au mobilier décliné en rouge et gris, est également un lieu privilégié pour savourer des tapas entre amis à l'heure de l'apéro ou de délicieux desserts, tels que cheesecakes, maple walnuts et donuts revisités. A découvrir!

The Bistro31 restaurant in the Starling Hotel, Lausanne, has had a facelift! Since the start of the new season, this prestigious eatery has been highlighting the flavours of America, revealed in the soothing atmosphere of the restaurant, or on the terrace overlooking the lake and the Alps, on the campus of the EPFL, the Federal Institute of Technology. The menu drawn up by new chef Alessandro Zirulia includes a wide range of homemade burgers and salads, as well as grilled meats and fish, served with Vaud fries, coleslaw salad, sweet potato purée and vegetables. The new restaurant setting, recently extended and enhanced by red and grey furnishings, is also the ideal place to enjoy tapas among friends with aperitifs or

delicious desserts including cheesecakes, maple walnuts and revisited doughnuts. Well worth checking out!

*Bistro31 - Starling Hotel Lausanne  
31, route Cantonale - 1025 Saint-Sulpice  
Tél. 021 694 86 00 - [www.shlausanne.com](http://www.shlausanne.com)*



Photographie: rights reserved

## BAROUSH



Photographie: rights reserved

Ici, d'élégants canapés rouges encadrent un imposant bar aux motifs ajourés, comme une invitation au dépaysement; là, de somptueuses lampes orientales, qui annoncent des jeux de lumière et d'ambiance infinis: bienvenue au Baroush, le dernier-né du groupe Baroque, propriétaire du bar-restaurant éponyme et, depuis peu, de La Tour du Molard. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, en semaine et le

week-end, l'on apprécie une cuisine exquise et généreuse, mêlant les saveurs du Liban à celles du Maroc. Mezzés chauds et froids, tajines de poulet ou de kefta, couscous maison, brochettes de viandes marinées, baklavas et crêpes libanaises pour le dessert: le choix et la qualité se sont donnés rendez-vous en ce lieu festif et envoûtant, sans en omettre le service, toujours irréprochable. Quant aux amateurs de chichas,

ils apprécieront l'espace lounge spécialement aménagé pour eux au premier étage de l'établissement. Une nouvelle escale gourmande à ne pas manquer!

Here, elegant red sofas flanking an imposing bar with openwork motifs, like an invitation to enjoy a change of scene; there, sumptuous oriental lamps promising an infinite interplay of light and atmosphere: welcome to Baroush, the latest addition to the Baroque group, which owns the eponymous bar-restaurant and, recently, La Tour du Molard. At lunch or dinner, during the week or at the weekend, you can enjoy exquisite, ample cuisine blending Lebanese and Moroccan flavours. Hot and cold mezze, chicken tagine or kefta, home-made couscous and marinated meat kebabs, followed by baklavas and Lebanese crêpes for dessert: choice and quality come together in this festive, captivating place, and also service, which is always impeccable. Chicha lovers, meanwhile, will enjoy the lounge area specially fitted out for them on the first floor of the establishment. An unmissable new gourmet stopover!

*Baroush  
1, Carrefour de Rive - 1207 Genève  
Tél. 022 849 59 59 - [www.baroush.ch](http://www.baroush.ch)*