

MENU FUSION

À CHF 26.-

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

LUNDI 9 JUILLET 2018

Crème de betterave, fromage frais

Demi coquelet rôti

Pommes grenailles au four

Cannoli sicilien à l'orange et pistache

Provenance de la viande : France

MARDI 10 JUILLET 2018

Melon au miel et à la menthe

Crevette en croustillant, sauce won

Salade

Cône croustillant au praliné et sorbet

Provenance des crustacés : Thaïlande

MERCREDI 11 JUILLET 2018

Tarte aux légumes grillés, chèvre
et bacon

Tortellini ricotta épinard

Soupe de fruits et choux fondant

Provenance de la viande : Suisse

JEUDI 12 JUILLET 2018

Tramezzini de saumon fumé

Spare ribs de porc, crémeux de cèleri

Entremet au chocolat noir et fruits rouges.

Provenance de la viande : Norvégien

Provenance de la viande : France

VENDREDI 13 JUILLET 2018

Salade de poulpe

Filet de rascasse et fritto misto de légumes

Demi-sphère aux fruits exotiques

Provenance des crustacés : France

Provenance du poisson : Norvège

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Carpaccio de betterave au miel

Lasagnes aux légumes

Dessert du jour

MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso

Palette de dégustation Sushi



LAKE SIDE RESTAURANT

Hôtel Beaulac
Esplanade Léopold-Robert 2
CH-2000 Neuchâtel

T +41 (0) 32 723 11 11
F +41 (0) 32 725 60 35
hotel@beaulac.ch

En cas d'allergies ou intolérances particulière, veuillez-vous adresser au personnel de service.