



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

# MENU FUSION

À CHF 29.00

SERVI UNIQUEMENT À MIDI (LU-VE)

## LUNDI 05 NOVEMBRE 2018

Minestrone et crémeux parmesan  
\*\*\*

Jarret de porc caramélisé au cidre  
Navet et pomme fruit aux senteurs de  
cardamome  
\*\*\*

Mousse de poire et marron en cône  
croquant  
*Provenance de la viande : Suisse*  
*Provenance du poisson :*

## MARDI 06 NOVEMBRE 2018

Vitello tonnato  
\*\*\*

Teriyaki de saumon  
Riz vapeur  
\*\*\*

Crème brûlée à la clémentine  
*Provenance de la viande : Suisse*  
*Provenance du poisson : Norvège*

## MERCREDI 07 NOVEMBRE 2018

Cornet de fumaison  
\*\*\*

Delizio citron et ricotta, bouillon léger  
cardamome et citronnelle  
\*\*\*\*

Financier au gingembre et sorbet  
*Provenance de la viande :*  
*Provenance du poisson : Norvège*

## JEUDI 08 NOVEMBRE 2018

Crevettes croustillantes et sauce aigre douce  
\*\*\*

Brochette de volaille au satay  
Curry de légumes  
\*\*\*

Brownie chocolat, sauce aux fruits rouges  
*Provenance de la viande : Suisse*  
*Provenance du poisson : Thaïlande*

## VENDREDI 09 NOVEMBRE 2018

Mousse de foie gras et mikado de fruits  
\*\*\*

Paëlla  
\*\*\*

Cannoli sicilien ricotta-orange  
*Provenance du poisson : Thaïlande, Norvège*  
*Provenance de la viande : Suisse, France*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 26.00

Minestrone  
\*\*\*

Curry de légumes  
\*\*\*

Dessert du jour

## MENU JAPONAIS À CHF 29.00

Soupe Miso  
\*\*\*

Palette de dégustation Sushi

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