

WAVES

SKY LOUNGE BAR



SOMMAIRE / SUMMARY

Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	5
Vins pétillants / Sparkling Wines	5
Vins / Wines	6
Bières / Beers	8
COCKTAILS	9
Apéritifs / Aperitives	12
Spiritueux / Spirits	12
WHISKIES & MALTS	14
LIQUEURS	15
EAUX DE VIE	16
Cafés / Coffees	16
Chocolats / Chocolates	16
Thés et infusions / Teas and infusions	17
Eaux minérales / Mineral waters	20
SOFT DRINKS	20
Jus & Nectars / Juices & Nectars	20

Dès 16 ans : Bière, Cidre et Vin / Dès 18 ans : Apéritifs, Liqueurs et Spiritueux
From age 16: Beer, Cider & Wine / From age 18: Aperitifs, Liqueurs & Spirits

Prix en CHF, toutes taxes comprises
Prices in CHF, all taxes included



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac



EN SOLO, DUOOU PLUS SI AFFINITÉ

PERFECT FOR SHARING

Collection hivernale 2019

Fine charcuterie et foie gras	
Pain d'épices et pickles	
Fromages de la maison Sterchi	
Crèmeux, rebibes, éclats avec épices et fruits	
Saumon fumé d'Ecosse	
5 cônes et ricotta aux œufs de roque	
6 huîtres Marennes n° 3	
Emulsion d'échalote et vinaigre, pain au beurre d'algues et citron <i>(Pièce supplémentaire 2.50 CHF)</i>	
Pizza et pommes Charlotte	
Beurre de truffe	
Gyozas	
Aux légumes	
Au porc	
Yakitori de volaille	GF
Sésame et cébette	
Gambas en croustillant	GF
Salade d'algues et sauce Okonomi	

2019 Winterly Collection

26.-	Choice deli-meats & foie gras	
	Gingerbread & pickles	
20.-	Cheese from the Sterchi cellars	
	Soft & creamy, curls or shards, spices & fruit	
25.-	Scottish smoked salmon	
	5 cones, with ricotta & roe	
24.-	6 n°3 Marennes oysters	
	Shallot & vinegar emulsion, seaweed-butter flavoured bread & lemon <i>(Additional oyster 2.50 CHF)</i>	
20.-	Pizza & Charlotte potatoes	
	Truffle-flavoured butter	
16.-	Gyozas	
	Vegetable	
	Pork	
18.-	Chicken Yakitori	GF
	Sesame & cebette	
20.-	Crispy king prawns	GF
	Seaweed salad & Okonomi sauce	

Servis de 14h à minuit
 Végétarien / GF Sans Gluten

Served from 2pm to midnight
 Vegetarian / GF Gluten Free

LES SOYEUX

SILKY-SMOOTH

Dubarry, choux fleurs

Eclats de poutargue et croquant



Bloody, la tomate

Sel de céleri et émulsion à la vodka



Creamy, la bisque

Crème double au caviar Avruga

14.- Dubarry, cauliflower soup

Botargo shards & crisp



14.- « Bloody », tomato soup

Celery salt & vodka emulsion



16.- Creamy shellfish bisque

Double cream & Avruga caviar

LES CROUSTILLANTS

CRISP & CRUNCHY

Fougasse

Artichauts et céleri, beurre truffé



Baguel

Pastrami et choux mariné, moutarde

Club sandwich

Poulet jaune et l'œuf

Romaine et tomate

Bun's

Burger pur bœuf

Pickles, tomate confite et Fontina

Lobster roll

Mayonnaise et condiment

*En accompagnement, salade fraîcheur
et frites du moment*

20.- Focaccia

Artichoke & celeriac, truffe-flavoured butter



24.- Bagel

Pastrami & pickled cabbage, mustard

28.- Club sandwich

Yellow chicken & organic egg,

Cos lettuce & tomato

30.- Bun's

Pure beef burger, Pickles,

tomato preserve & Fontina cheese

32.- Lobster roll


Mayonnaise & pickles

*Served with fresh salad
& today's special French fries.*

LES DOUCEURS

... AND TO FINISH ON A SWEET NOTE

Milkshake	GF 
poire et caramel salé	
Sabayon	
agrumes et meringue charbon	
Fondant « After Eight »	
et l'espuma vanille	
Assortiment de macarons maison	
<i>(5 pièces)</i>	
Accord glace ou sorbet	GF 
avec la liqueur du moment <i>(3 boules)</i>	

Milkshake	GF 
15.-	of Pear & salted caramel
Zabaglione	
16.-	citrus fruit & charcoal meringue
«After Eight»	
16.-	fondant cake with vanilla foam
Homemade mini macarons	
20.-	5 pieces
Icecream or sorbet	GF 
16.-	with the today's liquor <i>(3 scoops)</i>

 Végétarien / GF Sans Gluten

 Vegetarian / GF Gluten Free

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

In case of allergies or intolerances,
please contact the service personnel

Les Origines :

Charcuterie: Italie, Espagne / Foie gras, Huîtres : France / Saumon: Ecosse / Porc: Japon / Volaille: Suisse
Gambas: Vietnam / Bisque, Lobster : Canada / Poulet : France / Pastrami, Bœuf: Suisse
Caviar Avruga: Espagne

The origins:

Deli-meats: Italy, Spain / Foie gras, Oysters: France / Salmon: Scotland / Pork: Japan / Poultry: Switzerland
King prawn: Vietnam / Bisque, Lobster: Canada / Chicken: France / Pastrami, Beef: Switzerland
Caviar Avruga: Spain

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Laurent Perrier La Cuvée	18.-	110.-
Laurent Perrier Rosé	22.-	145.-
Laurent Perrier Ultra-Brut		135.-
Laurent Perrier Millésime 2007		135.-
Laurent Perrier Grand Siècle		210.-
Kir Royal	19.-	
Cassis, framboise, mûre		
Blackcurrant, raspberry, blackberry		

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Prosecco Superiore DOCG Castèl	9.-	58.-
Mauler Cordon Or brut	9.-	58.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
Chasselas			
Domaine Saint-Sébastien	8.-	28.-	40.-
Chardonnay			
Château d'Auvernier	9.-		52.-
Bogle Vineyards (USA)	8.-		45.-
Chardonnay fut de chêne			
Domaine Saint-Sébastien	11.-	42.-	72.-
Pinot Gris			
Domaine Chambleau	10.-		54.-
Merlot Blanc			
« Bianco Rovere » Guido Brivio	14.-		76.-
Pouilly Fuissé			
« Vieilles vignes » Domaine Vessigaud (F)	14.-		85.-
Chablis			
Domaine Fèvre	12.-		65.-

Rosés / Rosés

	1dl	Bt. 5dl	Bt.
Œil-de-Perdrix			
Domaine Chambleau	9.-	36.-	50.-
Œil des Roches, Domaine La Grillette			45.-
Rosé Pays D'Oc			
Domaine L'Ostal Casez (F)	8.-		40.-

VINS

WINES

Rouges / Reds

1dl ^{Bt.} 5dl Bt.

Pinot Noir Domaine Chambleau	9.-		50.-
Pinot Noir fut de chêne Domaine Saint-Sébastien « Graf Zeppelin » Domaine La Grillette	14.-	42.-	89.-
Gamaret-Garanoir « Métissage » Domaine Chambleau	11.-		62.-
Malbec-Merlot « Les Palins/Les Clous » Domaine La Grillette		42.-	72.-
Merlot « Les Clous » Domaine La Grillette « Baiocco » Guido Brivio	10.-		89.- 56.-
Crozes Hermitage « Les Hauts Granites » Domaine J. Boutin (F)	12.-		65.-
Cabernet Sauvignon Bogle Vineyards (USA)	9.-		50.-

BIÈRES

BEERS

Bt.

Heineken	25cl	10.-
Leffe blonde	33cl	10.-
Leffe Brune / Brown	33cl	10.-
Asahi	33cl	10.-
Kirin	33cl	10.-
Corona	33cl	10.-
Desperado	33cl	10.-
BFM Bière Suisse / Swiss Beer (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
Dr. Gab's «Houleuse» Blanche / White	33cl	10.-
Dr. Gab's «Ténébreuse» Brune / Dark	33cl	10.-
Musa Blonde Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Musa Ambrée Bière à partager / Beer to share	75cl	27.-
Feldschloessen sans alcool / alcohol-free	33cl	10.-
Dr. Gab's Cidre / Cider	33cl	10.-

COCKTAILS

Nos barmen sont à l'écoute de vos désirs particuliers.
N'hésitez pas à leur faire part de vos envies !

Les cocktails classiques tels que les mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc... sont également disponibles sur demande.

Our bartenders are at your service.
Please don't hesitate to let them know what you're in the mood for!

All classic cocktails - mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc...
are also available on request.

MOCKTAILS

CHF 14.-

Mojita

Jus de pomme, jus de citron vert, sucre roux, menthe, soda
Apple juice, lime juice, brown sugar, mint, soda

8ème jour

Thé au jasmin, jus de citron vert, sirop de gingembre, limonade
Jasmine tea, lime juice, ginger syrup, lemonade

Prohibition Daisy

Jus d'orange, jus de citron vert/jaune, jus d'ananas, sirop de framboises
Orange juice, lemon & lime juice, pineapple juice, raspberry syrup

Bora-Bora

Jus d'ananas, sirop de grenadine, ginger ale
Pineapple juice, grenadine syrup, ginger ale

SHORT DRINKS

CHF 16.-

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert, Ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

Bramble Passion

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Chambord, fruit de la passion, jus de fruits de la passion
Gin, lime juice, simple syrup, Chambord, passion fruit, passion fruit juice

Cucumber & Mint Martini

Vodka, jus de pomme, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, concombre
Vodka, apple juice, simple syrup, fresh mint, cucumber

Poire & Sureau Martini

Vodka, jus de poire, jus de citron vert, sirop de sureau
Vodka, pear juice, lime juice, elderflower syrup

Basil Grande

Vodka, Chambord, Grand Marnier, jus de canneberge, fraises, basilic frais
Vodka, Chambord, Grand Marnier, Cranberry juice, strawberry, fresh basil

Porn Star Martini

Vodka vanille, Passoa, sirop de vanille, shot de Champagne, fruit de la passion, jus de citron vert
Vanilla vodka, Passoa, vanilla syrup, Champagne shot, passion fruit, lime juice

Vesper Martini

London dry gin, Vodka, Lillet
London dry gin, Vodka, Lillet

Expresso Martini

Vodka, Kalhúa, sucre, espresso chaud
Vodka, Kalhúa, sugar, hot espresso
Option: 2cl Baileys

Willi Wonka

Cachaça, jus de citron vert, fraises, sirop de sucre & de chocolat blanc
Cachaça, lime juice, strawberries, sugar & white chocolate syrup

Perfect Manhattan

Whiskey, Vermouth rouge & dry, Angostura bitter
Whiskey, red Vermouth & dry, Angostura bitters

LONG DRINKS

CHF 20.-

Mai Tai

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, sirop d'orgeat, jus de citron vert
White & brown rum, orange Curaçao, orgeat syrup, lime juice

Zombie

Rhum blanc & brun, orange Curaçao, jus d'orange, sirop passion & grenadine, jus de citron vert
White & brown rum, orange Curaçao, orange juice, passion fruit & grenadine syrup, lime juice

Lychee & Elderflower Spritz

Liqueur de litchi & de fleurs de sureau St. Germain, Prosecco, soda
Lychee & St. Germain elderflower liquor, Prosecco, soda

Lemongrass Fizz

Vodka vanille, jus de citron, soda, citronnelle, sirop d'érable
Vanilla vodka, lemon juice, soda, lemongrass, mapple syrup

Estes

Téquila, Chambord, sirop d'agave, jus d'aireselles, framboises, jus de citron vert
Tequila, Chambord, agave syrup, cranberry juice, raspberries, lime juice

Air Mail

Rhum, champagne, sirop de miel, jus de citron vert, jus d'orange
Rum, champagne, honey syrup, lime juice, orange juice

Japan Royal

Vodka, Soho, purée de yuzu, cassonade, citron vert, champagne
Vodka, Soho, yuzu puree, brown sugar, lime, champagne

C'est pour ma Pomme

Purée de pomme verte, Malibu, jus de pomme, jus de citron vert
Green apple puree, Malibu, apple juice, lime juice

Tennessee Berry Mule

Tennessee Whiskey Jack Daniel's, Amaretto, ginger beer, framboises, jus d'aireselles, jus de citron vert
Tennessee Jack Daniel's Whiskey, Amaretto, ginger beer, raspberries, cranberry juice, lime juice

Eclipse

Bourbon, Chambord, framboises, jus d'aireselles, jus de citron vert
Bourbon, Chambord, raspberries, cranberry juice, lime juice

APÉRITIFS / APERITIVES

	Vol.	4cl
Appenzeller	29	8.-
Suze	20	8.-
Cynar	16.5	8.-
Campari	23	8.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	8.-
Martini dry	18	8.-
Martini rosé	14.4	8.-
Porto rouge, blanc / red, white	19.5	8.-
Porto Sanderman 20 ans / aged 20 years	20	10.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-
Antica formula	16.5	8.-
Pastis «Larusée»	45	10.-

	Vol.	2cl
Pastis 51, Ricard	45	8.-
Absinthe «Kübler»	53	10.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	12.-
Absinthe «La rusée» verte / green	65	12.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

	Vol.	4cl
Napoléon VSOP	40	16.-
Vieil Armagnac	40	18.-

COGNAC

	Vol.	4cl
Rémy Martin - VSOP	40	16.-
Rémy Martin - XO	40	28.-
Martell - VS	40	22.-
Hennessy Fine Cognac	40	16.-
Hennessy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years	41	16.-
- 20 ans / aged 20 years	41	16.-

GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions: Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger beer, Ginger Ale and Mediterranean tonic

Bombay Sapphire	40	16.-
Star of Bombay	47.5	17.-
Tanqueray	43.1	16.-
Tanqueray Ten	47.3	17.-
Hendrix's	41.4	17.-
Xellent	40	17.-
Botanist	46	17.-
Monkey 47	47	18.-
Jinzu	41.3	18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Especial	40	16.-
Havana Club Anejo 3 ans / aged 3 years	40	16.-
Havana Club Anejo 7 ans / aged 7 years	40	17.-
Pampero Aniversario	40	18.-
Bacardi carta blanca	40	16.-
Diplomatico	40	17.-
Diplomatico 2002	40	19.-
Don Papa	40	16.-
Myers's	40	16.-
Ron Zacapa 23 ans / aged 23 years	40	19.-
Ron Zacapa X.O	40	22.-
Cachaça	40	15.-
Kraken	40	16.-
Trois Rivières	40	16.-
Trois Rivières - VSOP	40	18.-
Kirk and Sweeny 12 ans / aged 12 years	40	18.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Blanco	40	16.-
Espolon Reposado	40	16.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut	40	14.-
poire, framboise, poivre, pêche, citron, vanilla pear, raspberry, pepper, peach, lemon, vanilla		
Cîroc	40	16.-
Grey Goose	40	17.-
Xellent	40	17.-
Crystal head	40	18.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Noble	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-
Smirnoff Gold	40	16.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-
J.W Black Label	40	16.-
IRISH WHISKEY		
Bushmills 10 ans / aged 10 years	40	17.-
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY		
Maker's Mark	45	17.-
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

SINGLE MALT SCOTCH

Speyside

Macallan Amber 12 ans / aged 12 years	40	16.-
Glenfiddich 12 ans / aged 12 years	40	17.-

Islay

Lagavulin 16 ans / aged 16 years	40	19.-
---	----	------

North Highland

Glenmorangie 10 ans / aged 10 years	40	17.-
Oban 14 ans / aged 14 years	43	18.-

South Highland

Dalwhinnie 15 ans / aged 15 years	43	17.-
--	----	------

SWISS WHISKY

Säntis Malt	40	16.-
--------------------	----	------

JAPANESE WHISKY

Akashi	40	17.-
Hibiki	40	20.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau	40	11.-
Amaretto	28	11.-
Frangelico	20	11.-
Kalhúa	20	11.-
Fernet Branca	40	11.-
Fernet Branca Menta	40	11.-
Get 27	21	11.-
Bailey's	17	11.-
Passoa	17	11.-
Sambuca	40	11.-
Limoncello	25	11.-
Crème d'Orange	20	11.-

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Poire William	43	12.-
Framboise	40	12.-
Abricotine	37.5	12.-
Marc de Dôle	41	12.-
Vielle Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Damassine	40	16.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Di Amarone Della Valpolicella	41	12.-
Grappa Di Moscato	43	16.-
Grappa Di Barolo	43	16.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café, espresso, ristretto	5.-
Double espresso	6.-
Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Cappuccino	7.-
Café viennois	7.-
Irish coffee whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	15.-

CHOCOLATS / CHOCOLATES

Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate	7.-
Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine	7.-
Chocolat viennois / Viennese chocolate	9.-

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl
Loose leaves teas served in a 4dl teapot

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Coquelicot Gourmand

Thé noir, pétales de fleur,
arômes (coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit)
Black tea, flower petals,
flavors (poppy, raspberry, cherry and violet flower, vanilla, bitter almond and biscuit)

Smokey Lapsang

Thé noir fumé / Smoked black tea

Goût Russe Douchka

Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron)
Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon)

Thé des Mille Collines

Thé noir, épices (gingembre, cannelle, poivre rose, cardamome et clou de girofle)
Black Tea, spices (ginger, cinnamon, pink pepper, cardamom and clove)

Paul & Virginie

Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise et cerise)
Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry and cherry)

THÉS OOLONG / OOLONG TEAS

Week-end à Paris

Oolong, fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande et rose
Oolong tea, cherry blossom, peach blossom, almond and rose

Caramel au beurre salé

Oolong, arôme caramel au beurre salé et pétales de fleur
Oolong tea, salted butter caramel flavour and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Bali

Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes (pamplemousse, litchi, pêche de vigne, rose)

Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Miss Dammann

Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron, arôme fruit de la passion et pétales de fleur

Green tea, ginger bits, essential oil of lemon, passion fruits flavor and flower petals

Yunnan Vert

Thé vert / Green tea

Jasmin Chung Hao

Thé vert jasmin / Jasmin green tea

ROOIBOS

Caramel Toffee

Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur

Rooibos, caramel flavor and flower petals

Citrus

Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine et orange sanguine),

arôme kola et pétales de fleur

Rooibos, orange peels, essential oils (lime, clementine and blood orange),

kola flavor and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

TISANES / HERBAL TEAS

Tisane du Berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle

Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom and lemongrass

Tisane Bali

Tilleul, verveine, pétales de fleur

arômes (litchi pamplemousse, pêche de vigne et rose)

Lime blossom, verbena, flower petals

flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Tisane du Roy

Ecorce d'oranger doux, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis,
fleur d'oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges et fleurs de mauve

Sweet orange peels, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange
blossom, bergamot peels, red fruits flavor and mallow flowers

Tisane Fidji

Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d'orange

Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits and orange peels

Nuit à Versailles

Thé vert, pétales de fleur, arômes (fleur de bananier, litchi et pâquerette)

Green tea, flower petal, flavors (banana flower, lychee and daisy)

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / Green or Blue	5dl	7.-
Evian	5dl	7.-
S. Pellegrino	5dl	7.-
Perrier	3.3dl	7.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

Diabolo Menthe ou Fraise / Strawberry or Mint	3dl	8.-
Coca-cola light, zero	3dl	8.-
Jus de pomme Ramseier	3dl	8.-
Nestea citron, pêche / Lemon, peach	3dl	8.-
Rivella bleu, rouge / blue, red	3dl	8.-
Fanta, Sprite	3dl	8.-
Red Bull	2.5dl	8.-
Fever Tree		
Tonic, Lemon, Ginger beer, Ginger Ale, Mediterranean	2dl	8.-
San Pellegrino		
Aranciata, Aranciata amara, Limonata	2dl	8.-
Sanbittèr	1dl	8.-

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

Tomate / Tomato	2dl	6.-
Orange pur jus / Pure orange juice	2dl	6.-
Abricot du Valais / Apricot from Wallis	2dl	6.-
Ananas / Pineapple	2dl	6.-
Pamplemousse rose / Pink grapefruit	2dl	6.-
Poire Williams / Williams Pear	2dl	6.-
Pêche / Peach	2dl	6.-