

WAVES

SKY LOUNGE BAR



SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	5
Vins pétillants / Sparkling Wines	5
Vins / Wines	6
Bières / Beers	8
COCKTAILS	9
APERITIFS	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

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

PERUVIAN CORNER

Anticucho et sauce anticuchera

Pilons de poulet
Filet de thon
Légumes grillés



*Frites de manioc et sauce en accompagnement
Et pourquoi pas ... le pisco du jour*

PERUVIAN CORNER

Served on a skewer with anticuchera sauce

16.- **Chicken drumstick**
22.- **Fillet of tuna**
14.- **Grilled Vegetables**



*Served with anticuchera sauce & manioc French fries
And why not try ... today's pisco*

Ceviche et aji

Veau
Crevette obsiblua
Mahi-mahi

*Sauce et mini-baguette en accompagnement
Et pourquoi pas ... le pisco du jour*

Ceviche & aji

26.- **Veal**
28.- **Obsiblua shrimps**
24.- **Sea bream**

*Served with pimento sauce & crispy crunch
And why not try ... today's pisco*

LES BUN'S FAIT MAISON

Burger Angus
Relish végétarien
Saumon fumé d'Ecosse



Frites twister et salade en accompagnement

HOME-MADE BUNS

32.- **Burger Aberdeen Angus beef**
26.- **Vegetarian relish**
32.- **Scottish smoked salmon**



Served with twisty fries & salad

Servis de 14h à minuit
Végétarien / GF Sans Gluten

Served from 2pm to midnight
Vegetarian / GF Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

LES MILKSHAKES CHAUDS

Halloween au potimarron



15.-

Bon baiser de Russie



12.-

tomate et caviar de vodka

Popcorn au maïs



12.-

Mini-baguette croustillante en accompagnement

HOT MILKSHAKES

Halloween - pumpkin



15.-

From Russia with love



12.-

tomato & vodka-filled caviar

Popcorn – sweet corn



12.-

Served with crunchy crisp bread

LES «BENTO» GOURMANDS

Version terre

Assortiment de charcuterie fine et de fromages affinés
Condiments et croustillant

Version mer

Saumon fumé d'Ecosse, huîtres 2p. et crevettes decortiquées
Mini-brioche et condiments

Version fraîcheur



Houmous, guacamole et tzatziki
Flûtes au sel et dips de légumes à croquer de concert

25.-

p. pers.

From land

Selection of gourmet cured meats & ripened cheeses
Pickles & crunchy crisp bread

25.-

p. pers.

From the sea

Scottish smoked salmon, 2 oysters & peeled shrimps
Mini brioche & pickles

18.-

p. pers.

On the fresh side



Humus, guacamole & tzatziki
Salt sticks & vegetable dips – to munch together...

Servis de 14h à minuit
 Végétarien / **GF** Sans Gluten

Served from 2pm to midnight
 Vegetarian / **GF** Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

Assortiment de mignardises

Macaron, financier, tartelette, chocolat et nage de fruit

Profiteroles du moment

Glace vanille

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

10.- Assorted seasonal delicacies

Macaroons, small almond cake, tartlet chocolate & mixed fruit

12.- Today's special profiterole

Vanilla ice cream

 Servis de 14h à minuit
Végétarien / **GF** Sans Gluten

 Served from 2pm to midnight
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:

Viandes: Veau, Hollande - Poulet, Suisse - Boeuf, Charcuterie, EU

Poissons: Saumon, Ecosse - Huîtres, France - Thon, Indonésie
Mahi mahi, Ocean indien - Crevettes, Nouvelle Calédonie

COUNTRIES OF ORIGIN:

Meat: Veal, Hollande - Chicken, Switzerland - Beef, Cured meats, EU

Fish: Salmon, Scotland - Oyster, France - Tuna, Indonesia
Mahi mahi, Indian Ocean - Shrimp: New Caledonia

CHAMPAGNES

	1dl	Bt.
Laurent Perrier La Cuvée	18.-	110.-
Laurent Perrier Rosé	22.-	145.-
Laurent Perrier Ultra-Brut		135.-
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature <i>Exclusivité!</i>	24.-	165.-
Laurent Perrier Millésime 2007		135.-
Laurent Perrier Grand Siècle		210.-
Kir Royal	19.-	
Cassis, framboise, mûre		
Blackcurrant, raspberry, blackberry		

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	1dl	Bt.
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.-
Dr. Gab's «Chameau» Ambrée / Amber	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 fraîche, soda
Apple juice, lime juice, brown sugar, fresh mint, soda

Berry Blast

Jus de lime, jus de fruit de la passion, thé noir, jus d'aireselles, framboises fraîches
Lime juice, passion fruit juice, black tea, cranberry juice, fresh raspberries

Pas Steak

Jus de pastèque, jus de lime, jus de passion, pastèque fraîche
Watermelon juice, lime juice, passion fruit juice, fresh watermelon

Bora-Bora

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

SHORT DRINKS

CHF 16.-

Bramble Passion

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Chambord, 1/2 fruit de la passion, jus de fruits de la passion
Gin, lime juice, simple syrup, Chambord, 1/2 passion fruit, passion fruit juice

Bonny & Clyde

Vodka, liqueur de melon, Triple sec, jus de lime, jus de passion, purée de fruit de la passion
Vodka, melon liquor, Triple Sec, lime juice, passion fruit syrup, passion fruit puree

Negroni from Islay

Lagavulin, Antica formula, Campari
Lagavulin, Antica formula, Campari

Porn Star Martini

Vodka vanille, Passoa, sirop de vanille, Shot de Champagne, 1/2 fruit de la passion, jus de citron vert
Vanilla vodka, Passoa, vanilla syrup, Champagne Shot, 1/2 passion fruit, lime juice

London Mule

Gin, jus de lime, Ginger beer
Gin, lime juice, Ginger beer

Aperol Sour

Aperol, Gin, jus de lime, blanc d'œuf, sucre liquide
Aperol, Gin, lime juice, egg white, liquid sugar

Toblerone

Bailey's, cacao brun, sirop de noisette, miel, crème
Bailey's, brown cacao, hazelnut syrup, honey, cream

Papa Sour

Don Papa, jus de lime, chocolat amère, blanc d'œuf, sirop, tranche d'ananas
Don Papa, lime juice, bitter chocolate, egg white, syrup, slice of pineapple

LONG DRINKS

CHF 20.-

Mai Tai

Rhum blanc et brun, Curaçao orange, sirop d'orgeat, jus de lime, menthe
White and brown Rum, orange Curaçao, orgeat syrup, lime juice, mint

Alien Secretion

Vodka, liqueur de melon, Malibu, jus d'ananas
Vodka, melon liqueur, Malibu, pineapple juice

Apple & Elderflower Collins

Gin, liqueur de sureau St. Germain, liqueur de pomme, jus de lime, soda
Gin, St. Germain elderflower liqueur, apple liqueur, lime juice, soda

Exotic Passion

Vodka, crème de fraise, Passoa, jus d'ananas, jus de pamplemousse
Vodka, strawberry cream, Passoa, pineapple juice, grapefruit juice

Garden Delight

Gi, liqueur de melon, concombre, romarin, tonic
Gi, melon liqueur, cucumber, rosemary, tonic

Paloma

Téquila, sirop d'agave, jus de pamplemousse, jus de lime, limonade
Tequila, agave syrup, grapefruit juice, lime juice, lemonade

C'est pour ma Pomme

Purée de pomme verte, Malibu, jus de pomme, jus de lime
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 lime
Tennessee Jack Daniel's Whiskey, Amaretto, Ginger beer, raspberries, cranberry juice, lime juice

APÉRITIFS / APERITIVES

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
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 Presidential 20 ans / aged 20 years	20	10.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-
Antica formula	16.5	8.-

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

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Napoléon VSOP	40	16.-
Vieil Armagnac	40	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
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.-
Ron Plantation XO	40	19.-
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.-
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 poire, framboise, pêche, citron, vanille pear, raspberry, peach, lemon, vanilla	40	14.-
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	37.5	12.-
Framboise	40	12.-
Abricot	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

Nuit à Versailles

Thé vert, bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleurs de violette

Green tea, bergamote, kiwi, yellow peach, orange blossom, violet flower

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

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / sparkling or still	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.-