

Lake Side

lounge

SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Les Petites faims / Tasty snacks	2
CHAMPAGNES	3
Vins pétillants / Sparkling Wines	3
/ Wines	4
Bières / Beers	5
Bières bouteilles / Bottle Beers	6
MOCKTAILS SIGNATURE	7
COCKTAILS SIGNATURE	8
APERITIFS	9
Spiritueux / Spirits	10
WHISKIES & MALTS	12
LIQUEURS	13
EAUX DE VIE	14
Cafés / Coffees	15
Chocolats / Chocolates	15
Thés et infusions / Teas and infusions	16
Eaux minérales / Mineral waters	17
SOFT DRINKS	17
Jus & Nectars / Juices & Nectars	17
Sirops / Syrups	18

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. Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.
Prices in CHF, all taxes included. 1000 CHF banknotes are not accepted



Lake Side Restaurant



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

LES PETITES FAIMS

TASTY SNACKS

Servis entre 12h et 21h 30

Served from 12 pm until 9:30 pm

Carpaccio de bœuf

Pickles de poivrons, anchois, roquette, parmesan et câpres

Calamars frits

Sauce tartare et citron

Houmous de courgettes

Parmesan, tomates marinées et pita

Assiette de saumon fumé

Blinis, beurre et citron

Antipasti

Artichauts marinés, olives, concombres marinés et oignons fumés

Les fromages affinés du maître fromager « Sterchi »

Assiette de charcuteries

Le café gourmand

(Sélection de 4 pièces du jour)

Tartelette aux fraises et mousse à la pistache

Clafoutis aux abricots et glace à l'amande

Assiette de fruits frais

19.- **Beef carpaccio**

Pickled bell peppers, anchovies, arugula, parmesan and capers

14.- **Fried calamari**

Lemon tartar sauce

16.- **Zucchini hummus**

Parmesan, marinated tomatoes and pita

15.- **Plate of smoked salmon**

Blinis, butter and lemon

12.- **Antipasti**

Marinated artichokes, olives, pickled cucumbers and smoked onions

16.- **Cheeses ripened in the cellars of the renowned specialist "Sterchi"**

15.- **Charcuterie plate**

13.- **Coffee served with sweet treats**

(Selection of 4 daily specials)

12.- **Strawberry tartlet with pistachio mousse**

12.- **Apricot clafoutis with almond ice cream**

15.- **Fresh fruit platter**

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
Laurent-Perrier			
La Cuvée - Brut	18.-	70.-	125.-
Blanc de Blancs			290.-
Grand Siècle			390.-
Rosé	22.-		240.-
Kir Royal	19.-		
Cassis, Framboise, Mûre Blackcurrant, Raspberry, Blackberry			

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
Prosecco Di Treviso DOC extra dry	9.-		58.-
Mauler Cordon Or-Brut	11.-	36.-	72.-

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

La Cuvée "Lake Side"		<i>1dl</i>
Chasselas	Caves de la Ville	8.-
Pinot Noir	Caves de la Ville	8.-
Œil-de-Perdrix	Caves de la Ville	8.-

Blancs / Whites *1dl*

Chasselas	Domaine de Montmollin	9.-
Macon Verze	Domaine la Denande	11.-
Chardonnay Signature	Domaine Bouvet-Jablor	12.-
Sauvignon blanc	Domaine Keller	9.-
Pinot Grigio	Domaine Adrian (IT)	10.-

Rouges / Reds *1dl*

Pinot Noir	Saint Sebaste	9.-
Bosco del Grillo	Toscane (IT)	10.-
Merlot	La Grillette	12.-
Gigondas Jugunda	La ferme du Mont (F)	11.-
Merlot « Pra »	Guido Brivio	9.-

Rosé / Rosé

Love By Léoube	Châteaux Léoube (F)	9.-
-----------------------	---------------------	-----

BIÈRES PRESSION

BEERS DRAUGHT

1664 blonde	3dl	4.50
	50 dl	8.-
1664 blanche	33 dl	5.-
	50 dl	9.-
Panaché	33 dl	5.-
	50 dl	8.50
Monaco	33 dl	5.50
	50 dl	9.-
BFM Jeronimo IPA	33 dl	8.50
Blanche / White	50 dl	10.50
BFM Koa Lager	33 dl	8.-
Blonde	50 dl	10.-

BIÈRES BOUTEILLEBOTTLED BEERS

	<i>Vol.</i>	<i>Bt.</i>
Leffe Blonde / Blonde	3 dl	9.-
BFM Bière Suisse / Swiss Beer (La Cuivrée et La Torpille)	3 dl	10.-
Asahi / Blonde japonaise	3 dl	8.-
Corona	3 dl	8.-
Dr. Gab's Bière IPA / IPA Beer	3 dl	6.-

SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

	<i>Bt.</i>
Feldschloessen	2,5dl 6.-

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 SIGNATURE

CHF 12.-

UNE SOIREE D'ETE

FRAIS & HERBACE / FRESH & HERBAL

Gin sans alcool, citron vert, concombre, feuilles de basilic, balsamic à la pomme
Alcool free gin, limes, cucumber, basil leaves, apple balsamic vinegar

SWEETIE

FRUITE & GOURMAND / FRUTY & RICH

Jus de pomme, sirop de caramel, sirop apple pie, jus de citron
Apple juice, caramel sirup, apple pie sirup, lemon juice

CAPTAIN HADDOCK

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix de coco,
jus de citron
passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

DARLING HARBOUR

DOUX / SWEET

Sirop de fleur de sureau St-Germain, jus de citron, feuilles de menthe, Sprite
St-Germain elderflower syrup, lemon juice, mint leaves, Sprite

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.

COCKTAILS SIGNATURE

CHF 16.-

SCARLETT

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Vodka framboise, chambord, sirop de vanille, purée de framboise, jus de citron
Raspberry vodka, chambor liquor, vanilla syrup,raspberry puree lemon juice

ROSEBUD

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Gin, sirop barbe à papa, jus de citron, prosecco
Gin,coddon candy sirup,lemon juice,prosecco

CAPTAIN SPARROW

DOUX & FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Rhum Havana, jus de fruit de la passion, jus de cranberry, purée de noix coco,
jus de citron
Rhum Havana, passion fruit juice, cranberry juice, coconut puree, lemon juice

LOUISVILLE

EPICE & GOURMAND / SPICY & RICH

Bourbon Jim Beam, sirop de caramel, jus de citron, ginger ale
Jim Beam Bourbon, caramel sirup, lemon juice, Ginger ale

APERITIFS

	<i>Vol</i>	<i>4 cl</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.-
Porto Graham's rouge, blanc / red, white	19.5	8.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-

	<i>Vol.</i>	<i>2 cl</i>
Pastis 51, Ricard	45	10.-
Absinthe « Larusée » bleu / blue	55	14.-
Absinthe « Larusée » verte / green	65	14.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

Vol. *4 cl*

Darroze – 12 ans	40	18.-
-------------------------	----	------

COGNAC

Vol. *4 cl*

Rémy Martin - VSOP	40	15.-
Hennesy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol. 4 cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

20.-

GIN

Vol. 4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions : Fever tree tonic, Méditerranée, Lemon

Bombay Sapphire

40

14.-

Gin Larusée « la Suisse »

47.3

18.-

Hendrick's

41.4

17.-

Gin Deux Frères

47

18.-

Monkey 47

47

18.-

RHUM

Vol. 4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Anejo 7 ans / aged 7 years

40

15.-

Diplomatico

40

17.-

Ron Zacapa - XO

40

25.-

Trois Rivières VSOP

40

18.-

TEQUILA / MEZCAL

Vol. 4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Mezcal La Escondida

40

18.-

Espolon Blanc / White

40

14.-

Patron Silver

40

15.-

VODKA

Vol. 4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SUÈDE / SWEDEN

40

12.-

Absolut

poire, framboise, vanille

pear, raspberry, vanilla

POLOGNE / POLAND

40

17.-

Belvedere

Vol. 4 cl

WHISKIES & MALTS

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SCOTCH BLENDED	40	14.-
Chivas Regal 12ans / aged 15 years		
SCOTCH MALT		
NORTH HIGHLAND		
Aberlour	43	17.-
SOUTH HIGHLAND		
Dalwhinnie 15 ans / aged 15 years	43	17.-
ISLAY		
Lagavulin 16 ans / aged 16 years	43	19.-
IRISH WHISKY		
Jameson	40	14.-

WHISKIES & MALTS

Vol. 4 cl

BOURBON & TENNESSEE WHISKY		
Mitcher's	40	16.-
Jack Daniel's – Single Barrel	43	18.-
JAPANESE WHISKY		
Hibiki	40	30.-

LIQUEURS

Vol. *4 cl*

Cointreau	40	10.-
Amaretto	28	9.-
Frangelico	20	9.-
Vieille prune Morin	41	10.-
Fernet Branca	40	6.-
Get 27	21	6.-
Bailey's	17	9.-
Limoncello Carlo Mansi	25	10.-
Sambuca	40	7.-
Prunelle de bourgogne	35	10.-

EAUX-DE-VIE

Vol. *4 cl*

Poire Williams	43	10.-
Framboise	40	10.-
Abricotine	37.5	10.-
Vieux Marc du Prieuré	43	16.-
Pisco Capel Reservado	40	17.-

GRAPPA

Vol. 4 cl

Amarone	40	12.-
Dell' Etna	42	12.-

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

JAPANESE SPECIALTIES

Vol.

Choya vin de prune / plum wine	10	7.-
Saké Sho Chiku Bai servi chaud / hot served	15	7.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café / Coffee, espresso, ristretto	4.50
Renversé	5.-
Latte Macchiato	5.-
Café viennois / Viennese Coffee	5.-
Cappuccino	5.-
Irish coffee	
whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	15.-
Café corretto / Coffee corretto	
avec grappa / with grappa	8.-
Café Fran / Coffee Fran	
avec liqueur de noisette / with hazelnut liqueur	8.-

CHOCOLATS / CHOCOLATES

Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate	5.-
Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine	5.-
Chocolat viennois / Viennese chocolate	6.50

THÉS ET INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES »

English Breakfast	4.50
Darjeeling	4.50
Gunpowder Thé vert / Green tea	4.50
Earl Grey	4.50
Camomille / Chamomile	4.50
Verveine / Verbena	4.50
Menthe Poivrée / Peppermint	4.50
Tilleul / Linden	4.50
Fruits Rouges / Red fruits	4.50
Cynorrhodon / Rose hip	4.50
Rooïbos vanille sans théine / without theine	4.50

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

JAPANESE SPECIALTIES

Servies en théières en fonte

Served in cast iron teapots

Jasmin pearl Thé vert au jasmin / green tea with jasmine	9.-
Fancy Sencha Thé vert / green tea	8.-

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / Sparkling or still	5 dl	5.-
S. Pellegrino	5 dl	5.50
Perrier	3.3 dl	6.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

Diabolo Menthe ou Fraise / Strawberry or Mint	3 dl	5.-
Coca-Cola , Coca Cola zero	3 dl	5.-
Jus de pomme Ramseier / Ramseier apple juice	3 dl	5.-
Nestea citron, pêche / Lemon, peach	2.5 dl	5.-
Rivella bleu, rouge / blue, red	3 dl	5.-
Fanta	3 dl	5.-
Sprite	3 dl	5.-
Red Bull	2.5 dl	6.-
Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger Ale	2 dl	6.-
Sanbitter	1 dl	4.50

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

Orange pressée / Squeezed Orange	2 dl	8.-
Citron pressé / Squeezed Lemon	2 dl	8.-
Tomate / Tomato	2 dl	4.50
Orange / Orange	2 dl	4.50
Abricot / Apricot	2 dl	4.50
Ananas / Pineapple	2 dl	4.50
Pamplemousse / Grapefruit	2 dl	4.50
Poire / Pear	2 dl	4.50
Pêche / Peach	2 dl	4.50

NOS SIROPS MONIN

MONIN SYRUP

Framboise
Fraise
Grenadine
Barbe à papa
Menthe
Citronelle
Pêche
Cassis
Fruit de la passion

Raspberry
Strawberry
Grenadine
Cotton candy
Mint
Lemongrass
Peach
Blackcurrant
Passion fruit

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