

Lake Side

lounge

SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

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

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 00

Served from 12 pm until 9:00 pm

Calamars façon andalouse

Sauce tartare et citron

Frites au parmesan et à l'huile de truffe

Assiette de saumon fumé

Blinis, beurre et citron

Arancinis aux champignons

Aioli de cresson

Les fromages affinés du maître fromager « Sterchi »

Assiette de charcuteries

Le café gourmand

(Sélection de 4 pièces du jour)

Financier à la noisette, poire confite et noix de pécan

Crêpe au chocolat, glace caramel beurre salé, chantilly et amandes

Assiette de fruits frais

14.- **Andalusian-style calamari**

Lemon tartar sauce

12.- **Parmesan fries with truffle oil**

15.- **Plate of smoked salmon**

Blinis, butter and lemon

12.- **Arancini with mushrooms**

Watercress aioli

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.- **Financier with hazelnut, candied pear and pecan nuts**

12.- **Chocolate crepe with salted butter caramel ice cream, whipped cream and almonds**

15.- **Fresh fruit platter**

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
Laurent-Perrier			
La Cuvée - Brut	18.-	70.-	125.-
Laurent-Perrier Héritage			150.-
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	9.-		58.-
Mauler Cordon Or-Brut	11.-	36.-	72.-

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

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

Blancs / Whites

1dl

Entre-Deux-Mers	Château Landereau	9.-
Pouilly-Fuissé	Domaine la Denante	12.-
Chardonnay Signature	Domaine Bouvet-Jabloir	12.-
Sauvignon blanc	Domaine Keller	9.-
Pinot Grigio	Domaine Adrian (IT)	10.-

Rouges / Reds

1dl

Pinot Noir	Domaine Bouvet-Jabloir	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	3 dl	4.50
	5 dl	8.-
1664 blanche	3 dl	5.-
	5 dl	9.-
Panaché	3 dl	5.-
	5 dl	8.50
Monaco	3 dl	5.50
	5 dl	9.-
BFM Jeronimo IPA	3 dl	8.50
	Blanche / White	5 dl
BFM Koa Lager	3 dl	8.-
	Blonde	5 dl

BIÈRES EN BOUTEILLES BOTTLED BEERS

	<i>Vol.</i>	<i>Bt.</i>	
Leffe Blonde / Blonde		3 dl	10.-
Dr. Gab's Bière IPA / IPA Beer		3 dl	10.-
La Meute La Gypaète blonde / Blonde		3 dl	10.-
La Meute Ribs fumée / Smoked		3 dl	10.-
Asahi Blonde japonaise / Blonde	5	3 dl	10.-

SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE

		<i>Bt.</i>	
Feldschloessenchen		2,5 dl	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.-

NETFLIX AND CHILL

— FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET —

Jus de pomme, jus de citron, sirops de cannelle et de noisette
Apple juice, lime juice, cinnamon and hazelnut syrup

LA DOLCE VITA

— GOURMAND / GOURMET —

Jus d'orange, jus de citron, purée de framboise, sirop de vanille
Orange juice, lime juice, raspberry puree, vanilla syrup

NARNIA

— GOURMAND / GOURMET —

Jus d'ananas, jus de citron, jus de cranberry, sirop de cerise et arôme barbe à papa
Pineapple juice, lemon juice, cranberry juice, cherry syrup and candy floss flavour

WILLIAM BROTHER

— FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET —

Jus de poire, jus de citron, sirops d'orgeat et de chocolat noir
Pear juice, lime juice, orgeat and dark chocolate syrup

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.-

DON DIEGO

— GOURMAND & FUMÉ / GOURMET & SMOKED —

Mezcal, jus de citron, sirop de cannelle, crème de mûres
Mezcal, lime juice, cinnamon syrup, blackberry cream

DA VINCI POMME

— GOURMAND & PUISSANT / GOURMET & POWERFUL —

Bourbon, jus de citron, jus de pomme, sirops de noisette et de cannelle
Bourbon, lime juice, apple juice, hazelnut and cinnamon syrup

HELENE DE TROIS

— GOURMAND / GOURMET —

Vodka poire, liqueur de chocolat, jus de citron, jus de poire, sirop de chocolat
Pear Vodka, chocolate liquor, lime juice, pear juice, chocolate syrup

DEAUVILLE

— FRUITÉ & PUISSANT / FRUITY & POWERFUL —

Amaretto, Calvados, jus de pomme, jus de cranberry
Amaretto, Calvados, apple juice, cranberry juice

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

	<i>Vol.</i>	<i>4 cl</i>
Resistance - (6 ans)	43	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4 cl</i>
Rémy Martin - VSOP	40	15.-
Hennesy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol. 4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

20.-

GIN

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions : Fever tree Tonic, Méditerranée, Lemon

Bombay Sapphire

40

14.-

Larusée «la Suisse»

47.3

18.-

Hendrick's

41.4

17.-

Deux Frères

47

18.-

Monkey 47

47

18.-

RHUM

Vol. 4cl

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. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Mezcal La Escondida	40	18.-
Espolon Blanc / White	40	14.-
Patron Silver	40	15.-

VODKA

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SUÈDE / SWEDEN

Absolut	40	12.-
poire, framboise, vanille pear, raspberry, vanilla		

POLOGNE / POLAND

Belvedere	40	17.-
------------------	----	------

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 12 ans / aged 12 years

40

14.-

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.-

BOURBON & TENNESSEE WHISKY

Mitcher's

40

16.-

Jack Daniel's Single Barrel

43

18.-

JAPANESE WHISKY

Hibiki

40

20.-

LIQUEURS

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
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

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Poire Williams	43	10.-
Framboise	40	10.-
Abricotine	37.5	10.-
Vieux Marc du Prieuré	43	16.-
Pisco Capel Reservado	40	17.-

GRAPPA

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Dell' Etna Barrica	42	12.-
Dell' Etna Classic	42	12.-

SPÉCIALITÉS JAPONAISES JAPANESE SPECIALTIES

	<i>Vol.</i>	
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 / <i>Green tea</i>	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 / <i>without theine</i>	4.50

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

JAPANESE SPECIALTIES

Servies en théières en fonte
Served in cast iron teapots

Jasmin pearl Thé vert au jasmin / <i>green tea with jasmine</i>	9.-
Fancy Sencha Thé vert / <i>green tea</i>	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 , 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
Citronnelle
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