

# Lake Side

## lounge

### SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Les Petites faims / Tasty snacks	2
Glaces / Ice cream	3
CHAMPAGNES - Vins pétillants / Sparkling Wines	4
Vins au verre / Wine by the glass	5
Bières / Beers	6-7
COCKTAILS	8
MOCKTAILS	9
APERITIFS	10
Spiritueux / Spirits – RHUM & TEQUILA	11
GIN & VODKA	12
WHISKY & LIQUEURS	13
EAUX DE VIE	14
Cafés / Coffees - Chocolats / Chocolates	15
Thés et infusions / Teas and infusions	16
SOFT DRINKS	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 21h00

Served from 12pm until 9pm

<b>Tempura de gambas</b> Sauce aigre douce (3 pièces)		18.-	<b>Prawn tempura</b> Sweet and sour sauce (3 pieces)	
<b>Tartare de bœuf traditionnel</b> Salade, frites et toasts		37.-	<b>Traditional beef tartare</b> Salad, fries and toasts	
<b>Assiette de saumon fumé</b> Crème aigrette et blinis		23.-	<b>Smoked salmon platter</b> Sour cream and blinis	
<b>Croque-monsieur au Gruyère et jambon fumé</b> Salade verte		20.-	<b>Croque-monsieur with Gruyère and smoked ham</b> Salad	
<b>Les fromages affinés du maître fromager « Sterchi »</b>		16.-	<b>Aged cheeses from master cheesemaker “Sterchi”</b>	
<b>Assiette de charcuterie</b>		18.-	<b>Charcuterie plate</b>	
<b>Café gourmand</b> (Sélection de 4 pièces du jour)		13.-	<b>Coffee served with sweet treats</b> (Selection of 4 daily specials)	
<b>Tarte au citron meringuée</b>		12.-	<b>Lemon meringue pie</b>	
<b>Crème brûlée</b>	 	10.-	<b>Crème brûlée</b>	 

 Plat Signature **Signature dish**  Végétarien **Vegetarian**  Végan **Vegan**  Sans gluten **Gluten free**

Provenance des produits : Gambas/Vietnam  
Bœuf/Suisse – Saumon/Norvège - Porc/Suisse  
Charcuterie/Suisse - Pain/Suisse et France

Origin of produce: Prawn/Vietnam  
Beef/Switzerland - Salmon/Norway  
Pork/Switzerland - Charcuterie/Switzerland  
Bread/Switzerland and France

# GLACES / ICE CREAM

Servis entre 12h et 21h00

Served from 12pm until 9pm

## Coupe Danemark

Glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu

## Coupe Café glacé

Glace espresso, sauce café, crème fouettée

## Coupe Fruits rouges

Sorbet aux fruits rouges, chantilly, fruits rouges frais

## Glaces

Noix de coco  
Vanille  
Chocolat  
Caramel beurre salé  
Café  
Pistache

## Sorbets

Citron  
Pêche blanche au jasmin  
Fruits rouges  
Abricot  
Mangue  
Fraise

## Supplément chocolat

## Supplément crème chantilly

## 16.- Danemark sundae

Vanilla ice cream, whipped cream, warm chocolate

## 16.- Coffee sundae

Espresso ice cream, coffee sauce, whipped cream

## 16.- Mixed berries sundae

Red berries sorbet, whipped cream, fresh berries

## 5.- Ice cream

Coconut  
Vanilla  
Chocolat  
Salted caramel butter  
Coffee  
Pistachio

## Sorbet

Lemon  
White peach & Jasmine  
Red berries  
Apricot  
Mango  
Strawberry

## 2.- Chocolate topping

## 2.- Whipped cream topping

# CHAMPAGNE

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
<b>Laurent-Perrier</b>			
<b>La Cuvée Brut</b>	18.-	80.-	130.-
<b>Héritage</b>	20.-		170.-
<b>Cuvée Rosé</b>	22.-		200.-
<b>Blanc de Blancs</b>			290.-
<b>Grand Siècle n°26</b>			430.-
<b>Kir Royal</b>	20.-		
Cassis, Framboise, Mûre, Fraise, Pêche Blackcurrant, Raspberry, Blackberry, Strawberry, Peach			

# VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
<b>Prosecco Di Treviso DOC</b>	10.-	60.-
<b>Mauler Tradition Rosé</b>		75.-
<b>Mauler Tradition Brut</b>	12.-	77.-

# VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

<b>La Cuvée “Lake Side”</b>		<i>1dl</i>	<i>Bt</i>
Chasselas	Caves de la Ville (NE)	9.-	36.-
Pinot Noir	Caves de la Ville (NE)	9.-	48.-
Œil-de-Perdrix	Caves de la Ville (NE)	9.-	44.-

<i>Blanc / White</i>		<i>1dl</i>	<i>Bt</i>
<b>Chardonnay Signature</b>	Domaine Bouvet Jabloir (NE)	12.-	80.-
<b>Sauvignon blanc</b>	Boris Keller (NE)	10.-	56.-
<b>Entre Deux Mers</b>	Château Landereau (F)	11.-	65.-
<b>Chablis</b>	Domaine Fèvre (F)	14.-	82.-
<b>Kir Vin blanc</b>		12.-	
Cassis, Framboise, Mûre, Fraise, Pêche Blackcurrant, Raspberry, Blackberry, Strawberry, Peach			

<i>Rouge / Red</i>		<i>1dl</i>	<i>Bt</i>
<b>Pinot Noir Signature</b>	Domaine Bouvet Jabloir (NE)	12.-	76.-
<b>Merlot le Clou</b>	La Grillette (NE)	14.-	110.-
<b>Syrah</b>	Cayas (VS)	14.-	110.-
<b>La Demoiselle de Haut-Peyrat</b>	Haut-Médoc (F)	13.-	92.-

<i>Rosé / Rosé</i>		<i>1dl</i>	<i>Bt</i>
<b>Amour</b>	Château d'Astros (F)	11.-	56.-
<b>Klin d'œil</b>	Boris Keller	10.-	46.-

# BIÈRES PRESSION

## BEERS DRAUGHT

<b>Feldschlösschen</b> (vol. 5.0%) Légère, maltée, rafraîchissante	2.5 dl	4.50
	5 dl	9.-
<b>Valaisanne Blanche</b> (vol. 5.5%) Tendre, corsée, agrumes et abricot	2.5 dl	4.50
	5 dl	9.-
<b>Panaché</b>	2.5 dl	5.-
	5 dl	9.50
<b>Monaco</b>	2.5 dl	5.50
	5 dl	10.-
<b>Bière du Moment</b>	2.5 dl	7.50
	5 dl	10.50

# BIÈRES EN BOUTEILLES

## BOTTLED BEERS

### BIÈRES LOCALES

*Bt.*

<b>La Nébuleuse – Zepp Craft Lager</b> (vol. 4.7%) Florale, sèche, désaltérante	3.3 dl	10.-
<b>La Nébuleuse – Double oat double IPA</b> (vol. 8%) Soyeuse, ronde, saveurs tropicales	3.3 dl	10.-
<b>La Nébuleuse – Stirling Pale Ale</b> (vol. 5.3%) Audacieuse, accessible, pamplemousse et litchi <a href="#">Sans gluten / gluten free</a>	3.3 dl	10.-

### BIÈRES INTERNATIONALES

*Bt.*

<b>Desperados</b> (vol. 5.9%) Tequila-lime, doux, exotique	3.3 dl	10.-
<b>Brooklyn Brewery – Stonewall Inn IPA</b> (vol. 4.6%) Agrumes, tropicale, amertume douce	3.3 dl	10.-

## SANS ALCOOL

## ALCOHOL-FREE

<b>Valaisanne Triple Hopped</b> (vol. 0.0%) Houblonnée, agrumes, amertume légère	3.3 cl	9.-
---	--------	-----

# COCKTAILS CRÉATIONS

CHF 17.-

## MAJESTÉ BORÉALE

- FLORAL & PÉTILLANT -

Champagne Laurent-Perrier rosé, Vodka, Campari, purée de myrtilles, jus de citron, sirop de sureau

Laurent-Perrier Champagne rosé, Vodka, Capari, blueberry puree, lemon juice, elderflower syrup

## SÉRÉNADE D'ÉTÉ

- FRAIS & FRUITÉ -

Gin, liqueur de sureau, liqueur de melon, jus de pomme, jus de citron, sirop de gingembre, ginger beer

Gin, elderflower and melon liqueur, apple and lemon juice, ginger syrup, ginger beer

## NOBLE ÉLIXIR

- FLORAL & HERBACÉ -

Tequila infusée au thym, Aperol, jus de pamplemousse, jus de poire, jus de citron, sirop de violette

Thyme-infused tequila, Aperol, grapefruit, pear and lemon juice, violet syrup

## RUBIS ATLANTIQUE

- VIF & SOUTENU -

Rhum blanc, Porto rouge, jus de citron, sirop de rhubarbe

White rum, red Port, lemon juice, rhubarb syrup

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

Les cocktails classiques - 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 CRÉATIONS

CHF 13.-

## PRISME TROPICAL

– GOURMAND & VIF –

Jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de passion, jus de citron, sirop de cerise

Grapefruit, pineapple, passion and lemon juice, cherry syrup

ALCOOL SUGGÉRÉ / SUGGESTED ALCOHOL: VODKA + 4.-

## GUAVA KISS

– FRUITÉ & GOURMAND –

Purée de fraise, jus de goyave, jus de passion, jus de cranberry, jus de citron, sirop de vanille

Strawberry puree, guava, passion, cranberry and lemon juice, vanilla syrup

ALCOOL SUGGÉRÉ / SUGGESTED ALCOHOL: VODKA + 4.-

## JOSÉPHINE BAKER

– EXOTIQUE & GOURMAND –

Purée de noix de coco, jus de passion, jus de citron

Coconut puree, passion and lemon juice

ALCOOL SUGGÉRÉ / SUGGESTED ALCOHOL: RHUM + 4.-

## YVES SAINT LAURENT

– FLORAL & FRAIS –

Purée de fraise, jus de pomme, jus de cranberry, jus de citron, sirop de lavande

Strawberry puree, apple, cranberry and lemon juice, lavender syrup

ALCOOL SUGGÉRÉ / SUGGESTED ALCOHOL: TEQUILA + 4.-

# APERITIFS

	<i>Vol</i>	<i>4cl</i>
<b>Appenzeller</b>	29	8.-
<b>Averna</b>	29	8.-
<b>Campari</b>	23	8.-
<b>Cynar</b>	16.5	8.-
<b>Martini rouge, rosé, blanc / red, rosé, white</b>	15	8.-
<b>Martini extra dry</b>	18	8.-
<b>Noilly Prat</b>	18	8.-
<b>Pimm's</b>	25	8.-
<b>Suze</b>	20	8.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
<b>Pastis 51, Ricard</b>	45	10.-
<b>Pastis Larusée</b>	45	12.-
<b>Absinthe Larusée bleu / blue</b>	55	14.-
<b>Absinthe Larusée verte / green</b>	65	15.-
<b>Falernum d'Absinthe Larusée</b>	16.5	<i>4cl</i> 10.-

## SPIRITUEUX / SPIRITS

### ARMAGNAC

Vol. 4 cl

<b>Resistance</b> 6 ans	43	17.-
-------------------------	----	------

### COGNAC

Vol. 4 cl

<b>Rémy Martin</b> - VSOP	40	15.-
<b>Martell</b> - VS	40	22.-
<b>Hennessy</b> - XO	40	26.-

### CALVADOS

Vol. 4 cl

<b>Château de Breuil</b> - 15 ans / 15 years	41	18.-
<b>Calvados Morin</b>	40	16.-

### RHUM

Vol. 4 cl

Accompagnement / <b>Mixers</b> CHF 2.-		
<b>Havana Club Anejo</b> 7 ans / 7 years	40	15.-
<b>Diplomatico</b>	40	17.-
<b>Trois Rivières</b> cuvée de l'océan	40	18.-

### TEQUILA / MEZCAL

Vol. 4 cl

Accompagnement / <b>Mixers</b> CHF 2.-		
<b>Mezcal</b>	40	18.-
<b>Olmecca Blanco</b>	35	14.-
<b>Patron Silver</b>	40	16.-

## GIN

Vol.

4 cl

Accompagnement / **Mixers** CHF 2.-

### CLASSIQUES

#### **Hendrick's** Écosse

Floral et frais, notes de concombre et rose

41.4

18.-

#### **Monkey 47** Allemagne

Complexe, notes d'agrumes, herbes et épices

47

19.-

#### **KI NO BI** Japon

Notes de yuzu, thé vert et poivre sansho

45.7

19.-

### SUISSE / SWISS

#### **Deux Frères** Suisse

Floral et alpin, notes d'herbes, lavande et agrumes

43

20.-

#### **Traveler & Company London Dry** Suisse

Genièvre dominant, notes citronnées et herbacées

40

20.-

### PREMIUMS

#### **Black Pig Montado** Portugal

Aromatique, notes d'arbusier, plantes méditerranéennes et agrumes

40

24.-

#### **Adamus Signature** Portugal

Bio, complexe et bien structuré, notes de balsamique

44.5

24.-

#### **44°N** France

Élégant et floral, notes d'agrumes, fleurs et herbes méditerranéennes

44

24.-

#### **Tanqueray No. Ten** Angleterre

Équilibré et raffiné, notes d'agrumes frais

47.3

24.-

## VODKA

Vol.

4 cl

Accompagnement / **Mixers** CHF 2.-

### SUÈDE / SWEDEN

#### **Absolut**

40

12.-

### POLOGNE / POLAND

#### **Belvedere**

40

17.-

## WHISKY

Vol.

4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

### SCOTCH BLENDED

**Chivas Regal** 12 ans / 12 years 40 14.-

### NORTH HIGHLAND

**Aberlour** 43 17.-

### SOUTH HIGHLAND

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

### ISLAY

**Lagavulin** 16 ans / 16 years 43 19.-

### IRISH WHISKY

**Jameson** 40 14.-

### BOURBON

**Jack Daniel's** No 7 43 15.-

## LIQUEURS

Vol.

4 cl

**Amaretto** 28 9.-

**Bailey's** 17 9.-

**Cointreau** 40 10.-

**Fernet Branca** 40 9.-

**Frangelico** 20 9.-

**Get 27** 21 9.-

**Grand Marnier** 40 9.-

**Jägermeister** 55 9.-

**Limoncello** 25 10.-

**Prunelle de bourgogne** 35 10.-

**Sambuca** 40 9.-

## EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

<b>Williamine</b>	43	10.-
<b>Framboise</b>	40	10.-
<b>Abricotine</b>	37.5	10.-
<b>Coing</b>	43	10.-
<b>Marc de Dôle</b>	43	10.-
<b>Vieille prune Morin VSOP</b>	41	10.-
<b>Pisco</b>	40	17.-

## GRAPPA

Vol.

4cl

<b>Classique Fior di Vite</b>	42	12.-
<b>Barrique</b>	42	14.-

## PORTO by Pacheca

Vol.

4cl

<b>Blanc</b>	10	9.-
<b>Tawny</b>	20	12.-
<b>Tawny 20 ans / 20 years</b>	20	14.-

## CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.  
Demandez nos alternatives végétales : soja, avoine ou amande.

All of our coffees are also available decaffeinated.  
Ask for our plant-based alternatives : soy, oat, or almond..

<b>Café / Coffee, espresso, ristretto</b>	4.90
<b>Double Espresso</b>	5.90
<b>Renversé</b>	5.90
<b>Latte Macchiato</b>	5.90
<b>Cappuccino</b>	5.90
<b>Mocaccino</b>	6.90
<b>Café frappé / Iced Coffee</b>	7.90
<b>Café viennois / Viennese Coffee</b>	7.90
<b>Café corretto / Coffee corretto</b> avec grappa / with grappa	8.90
<b>Irish coffee</b> whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	15.-

*Ajoutez du sirop pour 1.- de plus : caramel, noisette ou vanille.*

*Add syrup for an extra 1.- : caramel, hazelnut, or vanilla.*

## CHOCOLATS / CHOCOLATES

<b>Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate</b>	6.90
<b>Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine</b>	6.90
<b>Chocolat viennois / Viennese chocolate</b>	7.90

# THÉS ET INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES »

CHF 5.50

## THÉS NOIRS / BLACK TEAS

### English Breakfast

Assemblage corsé, attaque ronde, corps structuré, final malté persistant

### Earl Grey

Bergamote naturelle, attaque vive, structure élégante et final zesté

### Darjeeling

Attaque délicate et florale, cœur légèrement fruité aux notes de muscat, final frais et élégant

### Fruits rouges

Notes gourmandes de fraise et framboise, attaque douce, final acidulé et rafraichissant

## THÉS VERTS / GREEN TEAS

### Gunpowder

Feuille roulée traditionnelle, attaque végétale intense, cœur légèrement fumé, final tonique

### Thé vert à la menthe

Alliance du thé vert et de la menthe douce, attaque fraîche, sensation désaltérante, final long

### Thé vert au jasmin

Délicat et floral, texture soyeuse, final parfumé et élégant

## ROOIBOS

Sans théine / **without theine**

### Rooibos citrus

Infusion douce et ronde, notes d'orange et citron, final légèrement sucré

### Rooibos vanille

Texture veloutée, arômes de vanille gourmande, final doux et enveloppant

## TISANES / HERBAL TEAS

### Chamomille

Florale et apaisée, idéale en fin de repas

### Tilleul

Douceur naturelle, notes miellées, effet relaxant

### Verveine

Fraîche et citronnée, digestive, final net

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

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

## SOFT DRINKS

<b>Diabolo</b>	3 dl	5.-
<b>Coca-cola</b> , zero	3 dl	5.-
<b>Jus de pomme Ramseier</b> / Ramseier apple juice	3 dl	5.-
<b>Lipton Ice Tea</b> citron, pêche / Lemon, peach	3 dl	5.-
<b>Rivella</b> bleu, rouge / blue, red	3 dl	5.-
<b>Fanta</b>	3 dl	5.-
<b>Sprite</b>	3 dl	5.-
<b>Red Bull</b>	2.5 dl	6.-
<b>Fever Tree</b> Tonic, Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	2 dl	6.-
<b>Sanbitter</b>	1 dl	4.50
<b>Thé froid maison</b>	3 dl	8.-

## JUS & NECTARS / JUICES & NECTARS

<b>Orange pressée</b> / Squeezed Orange	2 dl	8.-
<b>Citron pressé</b> / Squeezed Lemon	1 dl	8.-
<b>Tomate</b> / Tomato	2 dl	4.50
<b>Orange</b> / Orange	2 dl	4.50
<b>Abricot</b> / Apricot	2 dl	4.50
<b>Ananas</b> / Pineapple	2 dl	4.50
<b>Pamplemousse</b> / Grapefruit	2 dl	4.50
<b>Poire</b> / Pear	2 dl	4.50
<b>Pêche</b> / Peach	2 dl	4.50

## NOS SIROPS / SYRUP

Menthe  
Grenadine  
Framboise  
Fraise  
Cerise  
Cassis  
Citronnelle  
Citron  
Pêche  
Pomme verte  
Fruit de la passion  
Litchi  
Orgeat  
Violette

Mint  
Grenadine  
Raspberry  
Strawberry  
Cherry  
Blackcurrant  
Lemongrass  
Lemon  
Peach  
Green apple  
Passion fruit  
Lychee  
Almond  
Violet

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