

WAVES

SKY LOUNGE BAR



SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	4
Vins pétillants / Sparkling Wines	4
Vins / Wines	5
Bières / Beers	7
MOCKTAILS	8
COCKTAILS	9
APERITIFS	11
Spiritueux / Spirits	12
WHISKIES & MALTS	13
LIQUEURS	14
EAUX DE VIE	15
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. Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.
Prices in CHF, all taxes included. 1000 CHF banknotes are not accepted



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

À PARTAGER

Pizzetta au jambon de Parme

Tomates, basilic, roquette et parmesan

Pizzetta végétarienne

Artichauts, olives, tomates, parmesan et roquette

Y Houmous de courgettes au basilic

Tomates cerises marinées et mini-pitas

V Assiette de charcuterie (120 gr)

Salami, chorizo, lyoner, jambon des grisons

Y Fromages affinés du maître fromager Sterchi (120 gr)

V Assiette de frites twister

V Antipasti maison

Artichauts marinés, olives, concombres marinés et oignons fumés

TO SHARE

32.- **Parma ham pizzetta**

Tomatoes, basil, parmesan and arugula

27.- **Vegetarian pizzetta**

Artichokes, olives, tomatoes, parmesan and arugula

16.- **Zucchini hummus with basil**

Marinated cherry tomatoes and mini-pitas

15.- **Charcuterie plate (120 gr)**

Salami, chorizo, lyoner, Grisons raw ham

17.- **Ripened cheeses from the master cheese maker (120 gr)**

9.- **Plate of twister fries**

14.- **Homemade Antipast**

Marinated artichokes, olives, pickled cucumbers and smoked onions

Servis de 12h. à 23h.

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

 Signature dish  Vegetarian  Vegan  Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

LES CLASSIQUES

Carpaccio de bœuf

Pickles de poivrons, anchois, roquette, parmesan, câpres

Salade de saison

Romaine, avocat, radis, purée d'aubergine citronnée, câpres, croûtons, parmesan

Tartare de saumon (100 gr)

Tomates vertes et Gaspacho

Friture de filets de perche (200 gr)

Sauce tartare et citron

Wrap Caesar

*Poulet
Crevettes*

Avocat *Supplément frites*

Burger accompagné de frites

Bœuf

Poulet

Quinoa

Garnitures: Tomates, salade, fromage, sauce Bourguignonne

Salade mesclun

THE CLASSICS

19.- **Beef carpaccio**

Pickled bell peppers, anchovies, arugula, parmesan, capers

17.- **Seasonal salad**

Romaine, avocado, radishes, lemon aubergine puree, capers, croutons, parmesan

22.- **Salmon tartare (100 gr)**

Green Tomatoes and Gazpacho

24.- **Fried perch fillets (200 gr)**

Tartar sauce with lemon

Caesar wrap

20.- **Chicken**

23.- **Shrimp**

16.- **Avocado**

8.- **French fries**

Burger with fries

28.- **Beef**

24.- **Chicken**

22.- **Quinoa**

Toppings: Tomatoes, salad, cheese, Burgundy sauce

8.- **Mesclun Salad**

Servis de 12h. à 23h.

Served from noon to 11.00 pm

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

 Signature dish  Vegetarian  Vegan  Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

- Y
Tartelette aux fraises et mousse à la pistache
- Y
Clafoutis aux abricots et à l'amande
- Y
Assiette de 4 mignardises
Barre de chocolat Bounty maison
Soupe de melon
Financier et crèmeux à la pistache
Macarons vanille-fruites rouges

12.-

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

- Y
Strawberry tartlet with pistachio mousse
- Y
Apricot and almond clafoutis
- Y
Plate of 4 mignardises
Homemade Bounty chocolate bar
Melon Soup
Financier with pistachio cream
Red berry-vanilla macaroons

12.-

12.-

CHAMPAGNES

	1dl	Bt.	Mgm
Laurent-Perrier La Cuvée	18.-	125.-	240.-
Laurent-Perrier Rosé	25.-	240.-	470.-
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature		290.-	
Laurent-Perrier Millésimé		240.-	
Laurent-Perrier Grand Siècle		420.-	
Kir Royal	19.-		
<i>Cassis, framboise, mûre</i> <i>Blackcurrant, raspberry, blackberry</i>			

VINS PÉTILLANTS

SPARKLING WINES

	1dl	Bt.
Prosecco DOC Ca' di Pietra	10.-	58.-
Mauler Cordon Or brut	12.-	75.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Chasselas Gouttes d'or, Caves du Prieuré	9.-	55.-
Chardonnay Barrique Caves du Prieuré	12.-	75.-
Pinot Gris Caves du Prieuré	11.-	70.-
Chardonnay Bourgogne Blanc	12.-	68.-
Pouilly Fumé "Les duchesses" Domaine Laporte	12.-	70.-
L'Unico Malvoisie Bianco	9.-	55.-

Rosés / Rosés

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>	<i>Mgm</i>
Œil-de-Perdrix Caves du Prieuré	10.-	65.-	
Love By Léoube Château Léoube, Côtes de Provence (F)	11.-	65.-	125.-

VINS

WINES

Rouges / Reds

1dl

Bt.

Pinot Noir

Goutte d'or, Caves du Prieuré

10.-

70.-

Gamaret, Garanoir

« Mosaïque » Château d'Auvernier

12.-

78.-

Merlot

« Baiocco » Guido Brivio

11.-

68.-

Croze Hermitage

Delas, Vallée du Rhône

12.-

72.-

Bordeaux Haut Medoc

Heritage de Chasse-Spleen

Second vin du château

12.-

78.-

Ultimo

Toscana Poggio Capponi

10.-

60.-

BIÈRES

BEERS

Bt.

Heineken	25cl	8.-
Leffe blonde	33cl	10.-
Asahi	33cl	10.-
Desperados	33cl	10.-
La Meute Bière Suisse / Swiss Beer (Gypaète et La Ribs)	33cl	10.-
Dr. Gab's «Houleuse» Blanche / White	33cl	10.-
Dr. Gab's «IPA»	33cl	10.-
Feldschloessenchen sans alcool / alcohol-free	33cl	10.-
Bière du moment		10.-

MOCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 14.-

ÉTÉ INDIEN

— GOURMAND & FRUITÉ —

Jus d'ananas, purée de mangue, sirop de caramel, jus de citron

Pineapple juice, mango puree, caramel syrup, lemon juice

ALCOOL : RHUM + CHF 6.-

MERRYWEATHER FROM LA.

— FRUITÉ & DOUX —

Purée de framboise & litchi, jus de fruit de la passion, jus de cranberry, jus de citron

Raspberry & lynchee puree, passion fruit juice, cranberry juice, lemon juice

ALCOOL : VODKA + CHF 6.-

UN SORBET À RIO

— GOURMAND & FRUITÉ —

Purée de noix de coco, purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, jus de cranberry

Coconut puree, mango puree, pineapple juice, lemon juice, cranberry juice

ALCOOL : CACHAÇA + CHF 6.-

VETRO DI MURANO

— AMER & FRUITÉ —

Vermouth rouge sans alcool, sirop d'orange, Perrier

Non-alcoholic red Vermouth, orange syrup, Perrier water

ALCOOL : CAMPARI + CHF 6.-

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

SOLE IN PUGLIA

– FUMÉ & AMER –

Jus d'orange, sirop de sureau, jus de citron, Mezcal, Apérol
Orange juice, elderberry syrup, lemon juice, Mezcal, Apérol

MILANO

– FRUITÉ & FRAIS –

Jus de citron, sirop de violette, Campari, ginger ale, Prosecco
Lemon juice, violet syrup, Campari, ginger ale, Prosecco

BRUTE VAUDRUZIÈNE

– PUISSANT & FLORAL –

Gin Gintiane, Antica Formula, Campari
Gin Gintiane, Antica Formula, Campari

富士山 - LE MONT FUJI

– GOURMAND & FRUITÉ –

Jus de citron, sirop de vanille, purée de mangue, saké à la prune, gin, limonade
Lemon juice, vanilla syrup, mango puree, plum sake, gin, lemonade

CHIHIRO

– FLORAL ET FRUITÉ –

Jus de citron, purée de framboise & litchi, sirop de litchi, saké yuzu, gin, Tonic
Lemon juice, raspberry & lychee puree, lychee syrup, yuzu sake, gin, tonic water

ලංකාව - LKA

– GOURMAND & FRUITÉ –

Bourbon, sirop à la cannelle, jus d'ananas, jus de citron, lait entier
Bourbon, cinnamon syrup, pineapple juice, lemon juice, whole milk

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

FROM KINGSTON WITH LOVE

– PUISSANT & ÉPICÉ –

Jus de citron, Licor 43, liqueur de gingembre, bourbon Jim Beam infusé au gingembre
Lemon juice, Licor 43, ginger liquor, ginger infused Jim Beam bourbon

CARTHAGÈNE

– GOURMAND & ONCTUEUX –

Jaune d'œuf, crème entière, sirop Apple Pie, Licor 43, Velvet Amaretto
Egg yolk, whole cream, Apple Pie syrup, Licor 43, Amaretto Velvet

U.K

– FUMÉ & ÉPICÉ –

Drambuie, Laphroaig Select, Bitter Old Fashioned
Drambuie liquor, Laphroaig Select, Bitter Old Fashioned

LA ROUTE DE LA SOIE

– FRUITÉ & PÉTILLANT –

Jus de citron, jus de pomme, sirop de myrtille, liqueur d'abricot, vodka poire,
champagne Laurent Perrier Brut
Lemon juice, apple juice, blueberry syrup, apricot liquor, pear vodka,
Champagne Laurent Perrier Brut

**Nos barmans 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.**

APÉRITIFS / APERITIVES

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller	29	9.-
Suze	20	9.-
Cynar	16.5	9.-
Campari	23	9.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	9.-
Martini dry	18	9.-
Martini rosé	14.4	9.-
Porto blanc / white	19.5	9.-
Porto Graham's 20 ans / aged 20 years	20	14.-
Averna	29	9.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
Pastis «Larusée»	45	12.-
Pastis 51, Ricard	45	10.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	14.-
Absinthe «Larusée» verte / green	65	14.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

Vol.

4cl

Darroze 12 ans / aged 12 years

40

18.-

COGNAC

Vol.

4cl

Rémy Martin - VSOP

40

16.-

Bourgoin Cognac - Marée Haute XO

43

24.-

Hennessy - XO

40

28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château du Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

20.-

GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

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

Bombay Sapphire

40

16.-

Hendrick's

41.4

17.-

Deux Frères

40

18.-

Monkey 47

47

18.-

Mediterranean Gin by Léoube

41,5

18.-

KI NO BI

45,7

19.-

La Suisse

40

18.-

Gin du moment

40

18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Añejo 7 ans / aged 7 years

40

17.-

Ron Plantation - XO

40

19.-

Diplomatico

40

17.-

Trois Rivières - VSOP

40

18.-

Rum of the World - Jamaica HD 2012

58,4

20.-

Cachaça

40

15.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Reposado	40	16.-
Mezcal La Escondida	40	17.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut poire, framboise, vanille pear, raspberry, vanilla	40	14.-
Belvedere	40	17.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-
J.W Blue Label	40	28.-
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY		
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-
Michter's - US 1 Bourbon	45.7	20.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

SINGLE MALT SCOTCH

Irish Whiskey

Jameson 40 15.-

Islay

Lagavulin 16 ans / aged 16 years 40 20.-

Caol Ila 12 ans / aged 12 years 40 19.-

Port Charlotte 10 ans / aged 10 years 50 19.-

South Highland

Dalwhinnie 15 ans / aged 15 years 43 17.-

JAPANESE WHISKY

Hibiki Harmony 40 30.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau 40 11.-

Amaretto 28 11.-

Frangelico 20 11.-

Kahlúa 20 11.-

Fernet Branca 40 11.-

Get 27 21 11.-

Bailey's 17 11.-

Passoa 17 11.-

Sambuca 40 11.-

Limoncello Carlo Mansi 25 11.-

Grand Marnier 40 11.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Williamine Morand	37.5	12.-
Framboise Morand	40	12.-
Abricotine Morand	37.5	12.-
Vieille Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Vieux Marc caves du Prieuré	43	16.-
Pisco	40	17.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Grappa Di Moscato d'Asti	43	16.-
Grappa Dell'Etna	42	14.-
Grappa Barricata Dell'Etna	42	16.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café, expresso, ristretto	5.-
Double expresso	6.-
Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Cappuccino	7.-
Café Frappé	8.-
Café viennois	9.-
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 , 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.-
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.-