

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
SPRITZ / 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	19
SOFT DRINKS	19
Jus & Nectars / Juices & Nectars	19
CIGARS	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: hotelbeaulac



hotelbeaulac

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

Bruschetta au tartare de bœuf

Mayonnaise à l'huile de truffe, pain brioché toasté, parmesan

18.-

Pizzetta au jambon de Parme

Tomates, mozzarella et roquette

32.-



Pizzetta végétarienne

Artichauts, olives, tomates, parmesan et roquette

27.-



Arancinis aux champignons

Mayonnaise à la ciboulette

18.-

Cromesquis de poulet et pomme de terre

Sauce satay

19.-

Tempura de Gambas

Émulsion de sweet chili

20.-



Gâteau salé au potimarron et chèvre

Sauce au yaourt grec curry lime

14.-

Wrap Caesar

Poulet

Crevette

Avocat

Supplément frites

20.-

23.-

16.-

8.-

Beef tartare bruschetta

Truffle flavoured mayonnaise, toasted brioche, parmesan

Parma ham pizzetta

Tomatoes, mozzarella and rocket

Vegetarian pizzetta

Artichokes, olives, tomatoes, parmesan and rocket

Mushroom arancini

Chive mayonnaise

Chicken and potato croquettes

Satay sauce

Prawn tempura

Sweet chilli emulsion

Savoury pumpkin and goat's cheese cake

Curry and lime Greek yogurt sauce

Caesar wrap

Chicken

Prawn

Avocado

Side of French fries

Servis de 12h. à 23h.

Végétarien Végan Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

Vegetarian Vegan Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

Planche de charcuterie 120 gr
*Salami, chorizo, lyoner,
 jambon des Grisons*

15.-

Charcuterie platter 120 g
*Salami, chorizo, Lyoner sausage,
 Grisons dry-cured ham*

16.-

**Les fromages affinés du
 maître fromager «Sterchi»** 120 gr

**Ripened cheeses from the
 master cheese maker** 120 g

3 mini burgers

3 mini burgers

*Steak haché de bœuf, fromage
 et sauce bourguignonne*

20.-

*Ground beef steak, cheese
 and bourguignon sauce*

Poulet frit et mayonnaise sriracha

17.-

*Fried chicken and sriracha
 mayonnaise*

*Falafel, sauce yaourt-tahini
 Garniture : Tomates, salade
 et cornichons*

14.-

*Falafel, tahini yoghurt sauce
 Garnish: tomatoes, lettuce and
 gherkins*

**Assiette de frites au parmesan
 et à l'huile de truffe**
 Supplément de truffe fraîche 3 gr

10.-

9.-

Parmesan truffle fries
 Add fresh truffle 3 g

Salade mesclun

8.-

Mixed green salad

Provenance des produits: Pâte à pizza, Jambon de Parme
 – Italie / Gambas – Vietnam / Pain, Tartare de bœuf, Salami,
 Chorizo, Lyoner, Jambon des Grisons et Steak haché - Suisse
 / Poulet – Suisse et France

Product origin: Pizza dough, Parma ham – Italy / Bread,
 Beef tartare, Salami, Chorizo, Lyoner sausage, Grisons
 dry-cured ham and Ground beef steak – Switzerland /
 Chicken – Switzerland and France / Prawns – Vietnam

Servis de 12h. à 23h.

 Végétarien  Végan  Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

POUR LES BECS À SUCRE

- Y **Financier à la noisette**
Poire confite et noix de pécan
- Y **Crêpe au chocolat**
Glace caramel beurre salé, chantilly et amandes
- V **Assiette de 4 mignardises**
Macaron citron-chocolat blanc
Mini tartelette exotique meringuée
- V *Mousse au chocolat noir*
- Y *Biscuit roulé au yaourt nature et pomme caramélisée*

12.-

12.-

12.-

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

- Y **Hazelnut financier**
Candied pear and pecans
- Y **Chocolate crepe**
Salted butter caramel ice cream, Chantilly cream and almonds
- V **Selection of 4 mignardises**
Lemon and white chocolate macaroon
Mini tropical fruit meringue tartlet
Dark chocolate mousse
Roulade filled with natural yogurt and caramelised apple

Y

Y

V

V

Y

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier

	1dl	1/2	Bt.	Mag.
« La Cuvée » Brut	18.-	70.-	125.-	240.-
Héritage			190.-	
Cuvée Rosé			240.-	470.-
Millésimé			240.-	
Blanc de Blancs			290.-	
Cuvée Grand Siècle			420.-	
Kir Royal	19.-			
Cassis, framboise, fraise, pêche Blackcurrant, raspberry, strawberry, peach				

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	1dl	Bt.
Prosecco, Spumante Di Treviso DOC	10.-	58.-
Mauler Cordon Or, Brut	12.-	75.-
Mauler Rosé		87.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Chasselas Gouttes d'Or, Caves du Prieuré	9.-	55.-
Chardonnay Barrique Domaine de Montmollin	11.-	62.-
Pinot Gris Caves du Prieuré	11.-	66.-
Chardonnay Bourgogne Blanc	12.-	76.-
Pouilly Fumé "Les duchesses" Domaine Laporte	12.-	68.-
L'Unico Malvoisie Bianco	9.-	55.-

Rosés / Rosés

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>	<i>Mag.</i>
Œil-de-Perdrix Caves du Prieuré	10.-	65.-	
Love By Léoube Château Léoube, Côtes de Provence (F)	11.-	59.-	115.-

VINS

WINES

Rouges / Reds

1dl

Bt.

Pinot Noir

Goutte d'Or, Caves du Prieuré

11.-

70.-

Gamaret, Garanoir

« Mosaïque » Château d'Auvernier

12.-

78.-

Merlot

« Baiocco » Guido Brivio

11.-

65.-

Croze Hermitage

Delas, Vallée du Rhône

12.-

72.-

Bordeaux Haut Medoc

Heritage de Chasse-Spleen

Second vin du château

12.-

70.-

Ultimo

Toscana Poggio Capponi

10.-

55.-

Malbec Merlot

« La Grillette »

98.-

Syrah

Cayas Jr Germanier

110.-

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.-

APOCALYPSE NOW

— ÉPICÉ & FRUITÉ —

Sirop de grenade, jus multifruit, jus de citron, sirop d'érable, cannelle
Pomegranate syrup, multifruit juice, lemon juice, maple syrup, cinnamon

ALCOOL : TEQUILA + CHF 6.-

COCO CHANEL

— ÉLÉGANT & GOURMAND —

Purée de noix de coco, jus d'ananas, sirop de cannelle, jus de citron
Coconut purée, pineapple juice, cinnamon syrup, lemon juice

ALCOOL : BACARDI + CHF 6.-

MAÎTRE YODA

— GOURMAND & FRUITÉ —

Jus de poire, jus de pomme, jus de citron, sirop tarte aux pommes
Pear juice, apple juice, lemon juice, apple pie syrup

ALCOOL : VODKA POIRE + CHF 6.-

PULP FICTION

— ÉPICÉ & FRUITÉ —

Jus d'orange (infusé avec cannelle, clou de girofle et anis étoilé),
jus de pamplemousse, sirop de sucre, ginger ale

Orange juice (infused with cinnamon, cloves and star anise),
grapefruit juice, sugar syrup, ginger ale

ALCOOL : GIN + CHF 6.-

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

BURN AFTER DRINKING

– PUISSANT & CHALEUREUX –

Cognac, Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, bitter cannelle & orange
Cognac, Amaretto, lemon juice, sugar syrup, cinnamon & orange bitter

THE DUDE

– GOURMAND & SAVOUREUX –

Bourbon infusé au café, Frangelico, sirop de noisette, lait entier, bitter cacao
Bourbon infused with coffee, Frangelico, hazelnut syrup, whole milk, cocoa bitter

OLIVER TWIST

– GOURMAND & FRAIS –

Calvados, sirop de chocolat blanc, purée de mandarine, jus de citron
Calvados, white chocolate syrup, mandarin purée, lemon juice

SPICE JAM

– ÉPICÉ & PUISSANT –

Rhum Myer's, Licor 43, sirop spicy, Falernum, jus de citron, eau de fleur d'oranger
Myer's Rum, Licor 43, spicy syrup, Falernum, lemon juice, orange blossom water

LE MOULIN ROUGE

– FRUITÉ & PÉTILLANT –

Gin, Campari, Prosecco, sirop de rose, purée de framboise, jus de citron
Gin, Campari, Prosecco, rose syrup, raspberry purée, lemon juice

QUENTIN TARANTINO

– PUISSANT & GOURMAND –

Gin, Calvados, purée de mandarine, sirop de vanille, jus de citron
Gin, Calvados, mandarin purée, vanilla syrup, lemon juice

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

L'OSCAR

– GOURMAND & FLORAL –

Vodka vanille, crème à café, purée de mandarine, sirop de chocolat blanc
Vanilla Vodka, coffee cream, mandarin purée, white chocolate syrup

LE TICKET D'OR

– FLORAL & ÉPICÉ –

Liqueur Larusée « Jaune », vodka, jus de cranberry, sirop de cannelle, jus de citron
Larusée liquor « Jaune », vodka, cranberry juice, cinnamon syrup, lemon juice

SE7EN

– ÉPICÉ & PUISSANT –

Vodka red chili, bourbon, sirop de chocolat noir, Vermouth rouge, crème de framboise, café noir
Red chili vodka, bourbon, dark chocolate syrup, red vermouth, raspberry cream, black coffee

BEETLE JUICE

– FRUITÉ & GOURMAND –

Bacardi, liqueur de melon, Curaçao bleu, sirop de sucre, jus d'ananas, jus d'orange
Bacardi, melon liquor, blue curaçao, sugar syrup, pineapple juice, orange juice

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.

SPRITZ

Notre sélection d'Aperol Spritz

Vol.

5cl

Aperol Spritz	11	14.-
Ginger Spritz	11	14.-
Campari Spritz	11	14.-
Limoncello Spritz	11	14.-
Hugo Spritz	11	14.-

APÉRITIFS / APERITIVES

Vol.

4cl

Appenzeller	29	9.-
Suze	20	9.-
Cynar	16.5	9.-
Campari	23	9.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	9.-
Martini rosé	14.4	9.-
Noilly Prat Vermouth dry	18	9.-
Porto blanc / white	19.5	9.-
Porto Graham's 20 ans / aged 20 years	20	14.-
Averna	29	9.-

Vol.

2cl

Pastis 51, Ricard	45	10.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	14.-
Absinthe «Larusée» verte / green	65	14.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

Vol.

4cl

Résistance bas Armagnac	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

Bt.

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

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

Bombay Sapphire	40	16.-	190.-
Hendrick's	41.4	17.-	245.-
Deux Frères	40	18.-	260.-
Monkey 47	47	18.-	260.-
Mediterranean Gin by Léoube	41,5	18.-	
KI NO BI	45,7	17.-	
La Suisse	40	18.-	
Gin du moment	40	18.-	

RHUM

Vol.

4cl

Bt.

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Añejo 7 ans / aged 7 years	40	17.-	245.-
Ron Plantation - XO	40	19.-	
Diplomatico	40	17.-	
Trois Rivières - VSOP	40	19.-	
Rum of the World - Jamaica HD 2012	58,4	20.-	
Cachaça	40	15.-	220.-
Zacapa XO	40	30.-	360.-

TEQUILA

Vol. 4cl Bt.

Patron Silver	40	18.-	260.-
Espolon Blanco	40	16.-	
Mezcal La Escondida	40	18.-	

VODKA

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Vol. 4cl Bt.

Absolut	40	14.-	
poire, framboise, vanille			
pear, raspberry, vanilla			
Belvedere	40	17.-	250.-
Below 42	40	14.-	

WHISKIES & MALTS

Vol. 4cl Bt.

BLENDED DELUXE			
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-	240.-
J.W. Blue Label	40	32.-	
J.W. Black Label 12 ans / aged 12 years	40	16.-	
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY			
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-	250.-
Michter's - US 1 Bourbon	45.7	19.-	275.-
IRISH WHISKEY			
Jameson	40	14.-	

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

Bt.

SINGLE MALT SCOTCH

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	20.-
SOUTH HIGHLAND			
Dalwhinnie	15 ans / aged 15 years	43	17.-
NORTH HIGHLAND			
Glenmorangie	12 ans / aged 12 years	43	17.- 245.-
JAPANESE WHISKY			
Hibiki Harmony		40	30.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau		40	12.-
Grand Marnier		40	11.-
Amaretto de Saronno		28	11.-
Frangelico		20	11.-
Kahlúa		20	12.-
Fernet Branca		40	11.-
Get 27		21	11.-
Bailey's		17	12.-
Passoa		17	11.-
Sambuca		40	12.-
Limoncello Carlo Mansi		25	12.-
Jägermeister		35	11.-

EAUX-DE-VIE & GRAPPA

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 Dell'Etna	42	14.-

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

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

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 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)

Yunnan Vert

Thé vert / 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

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)

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.-

CAVE À CIGARES

CIGARS CELLAR

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

La Galera Habano Robusto Intensité: 2/5	13.-
Arturo Fuente Rosado Sungrown Magnum 52 Intensité: 3/5	17.-
Davidoff Escurio Robusto Intensité: 3.5/5	24.-

HONDURAS

Alec & Bradley Kintsugi Robusto Intensité: 1.5 / 5	14.-
Cavalier Genève White Series Elegantes Intensité: 2/5	17.-
Cavalier Genève Jalapa Toro Intensité: 3/5	18.-

NICARAGUA

La Aroma Del Caribe Robusto Intensité: 2.5/5	14.-
Horacio Jacques Chancel Intensité: 3/5	16.-
Crazy Monkey Intensité: 3.5/5	15.-