

Lake Side

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez vous adresser au personnel de service.*



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

Prix en CHF, toutes taxes comprises – Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.

Les entrées

Verre 1dl

Cannellonis d'aubergine grillée

Ricotta, boulgour, tomates cerises, coulis de pequillos et pesto

En version plat (5 pièces)

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

18.-



24.-

10.-

Bruschetta au tartare de loup

Tartine croustillante, concombre, fromage de chèvre

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

22.-

8.-

Crudo de thon rouge

Tomates collection, vinaigrette orientale à la semoule, petits pois et basilic

Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)

23.-

12.-

Salade de saison

Avocat, radis, crème d'aubergine, romaine, câpres, croûtons et parmesan

Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)

17.-



9.-

Salade de potimarron rôti

Burrata, noix, vinaigrette au miel et huile de truffe

Supplément truffes râpées 5 gr

Pinot Grigio, Domaine Adrian (IT)

17.-



11.-

10.-

Carpaccio de bœuf

Pickles de poivrons, anchois, roquette, parmesan, câpres

Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)

19.-

12.-

Poulpe à la Galicienne

Pommes de terre ratte, paprika fumé et aioli

Pouilly-Fuissé, Domaine de la Denante (F)

20.-



12.-

Velouté d'artichauts à l'huile de truffe

Artichauts sautés, espuma de parmesan et chips

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

20.-



9.-

= Plat signature / = Végétarien / = Végan / = Sans gluten

Provenance des produits : Loup – Grèce / Thon rouge – Philippines / Bœuf – Suisse / Poulpe – Pacifique Centre-Ouest / Oeufs – Suisse

Les plats

Cabillaud poché Bouillon façon minestrone, légumes de saison et fines herbes <i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	Verre 1dl 40.- 10.-	
Loup grillé à la salsa verte Cresson de fontaine, citron et tomates rôties <i>Côtes de Provence, Love by Léoube (F)</i>	42.- 9.-	
Calamars grillés Pois chiches au chorizo et pequillos <i>Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)</i>	38.- 8.-	
Bouillabaisse de sébaste et gambas Etuvée de poivrons et tomates façon piperade <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	38.- 9.-	
Filet de poulet rôti au citron Olives Kalamata et tomates cerises <i>Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)</i>	40.- 10.-	
Kefta d'agneau grillé Rösti et crème de lentilles corail au curry <i>Merlot, Guido Brivio «Le Pra» Tessin (CH)</i>	38.- 9.-	
Tagliata de filet de bœuf au poivre Jaunes d'œufs confits, parmesan râpé et ciboulette <i>Malbec-Merlot, Domaine Grillette (CH)</i>	45.- 12.-	
RISOTTO ET PASTA		
Risotto aux fruits de mer Bisque de homard, calamars, crevettes géantes <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	40.- 12.-	
Risotto al parmigiano Mascarpone et parmesan <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	20.- 12.-	 
Ravioli à la ricotta et aux épinards Beurre au citron, sauge et pignons de pins <i>Bosco del Grillo IGP, Toscane (IT)</i>	34.- 10.-	

 = Plat signature /  = Végétarien /  = Végan /  = Sans gluten

Provenance des produits : Cabillaud – Atlantique Nord-Est / Loup – Grèce / Calamars – Espagne / Dorade sébaste – Atlantique Nord-Est / Volaille – Suisse / Agneau – Suisse / Filet de bœuf – Australie / Crevettes géantes – Vietnam / Jambon de Parme – Italie / Homard – Atlantique Nord-Ouest

Accompagnements

9.-

Courgettes au pesto et pignons de pin



Frites à la feta



Aubergine rôtie, sauce harissa-tahini



Ratatouille



Carottes fanes et crème de curry



Fregola Sarda aux champignons, fines herbes et croûtons



Chou-fleur rôti, raisins secs et sauce tahini



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

28.-

Plat

Filet de sébaste



1 Garniture au choix

Ou

Risotto al parmigiano



Ou

Filet de poulet rôti



1 Garniture au choix

Dessert

Assiette de fruits frais










Ou

Coupe de glace



(2 parfums au choix)

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi	16.-	 
La Tarte Tropicaine à la framboise	14.-	
Baba aux agrumes, crème glacée à la crème double (Flambage à la mandarine Impériale)	15.-	
Tarte feuilletée aux pommes, fine gelée et compotée d'airelles	13.-	
Le cookie au chocolat, cassis, glace au chocolat et pop-corn	13.-	
Panna cotta à la fraise avec fraises fraîches, cœur de biscuit au citron et sorbet basilic	14.-	

Pour toutes nos douceurs, nous vous suggérons une coupe de Champagne

Laurent-Perrier brut 18.-

Laurent-Perrier rosé 22.-

Glaces

Nos glaces et sorbets proviennent d'une entreprise artisanale suisse et sont fabriqués sans arômes ni colorants

Coupe Danemark (glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-	
Café glacé (glace espresso, croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-	
Coupe fruits rouges (glace yaourt aux fruits rouges, coulis et chantilly)	15.-	
Coupe abricot (financier à la pistache, texture d'abricot et chantilly)	15.-	

GLACES

Vanille
Chocolat noir
Dulce de leche
Café
Pistache
Thé Matcha
Sésame noir
Yaourt fruits des bois
Noix de coco

SORBETS

Citron
Fraise
Framboise
Sorbet exotique
Abricot du Valais
Litchi
Pêche de vigne
Melon

5.- par boule / Supplément crème 2.- / Supplément sauce chocolat 2.-