Lake Side

Brasserie Contemporaine

Hotel Beaulac

Hotel Beaulac
Mot de passe: hotelbeaulac

hotelbeaulac

Prix en CHF, toutes taxes comprises

LES SUGGESTIONS DE SAISON

EN ENTRÉE

Salade de rampon, lardons, œufs et croûtons 16.-
Poêlée de chanterelles au persil 23.-
Velouté de potimarron et pralin de graines de courge 14.-

EN PLAT

Risotto à la betterave, Bleuchâtel, poire et noix 30.-

Plat Signature Végétarien Végan Sans gluten
Provenance des produits : Lardons / Suisse - Pain / Suisse.

LES ENTRÉES

Salade mêlée	15.-	
Œuf mollet, purée de panais et bouillon d'oignons crémé	16.-	
Terrine maison au saucisson neuchâtelois	20.-	
Tempura de Gambas, sauce aigre douce (3 pièces)	18.-	
Assiette de saumon fumé, crème aigrelette et blinis	23.-	

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Terrine / Suisse - Gambas / Vietnam - Saumon / Norvège - Pain/Suisse.

LES PLATS

POISSONS ET VIANDES *Garnitures et sauces incluses, au choix.*

Filets de perche meunière	42.-	
Darne de saumon au beurre blanc	38.-	
Filet de dorade à la bisque de crustacés	40.-	

Tartare de bœuf traditionnel, salade, frites et toasts (200 gr)	41.-	
Filet de bœuf grillé	55.-	
Araignée de bœuf Black Angus	42.-	
Coquelet rôti	39.-	
Épaule d'agneau confite	47.-	
Émincé de veau à la zurichoise avec rösti	46.-	

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Filets de perche / Estonie - Saumon / Norvège - Dorade / Grèce - Tartare de bœuf / Suisse - Filet de bœuf / Paraguay-Argentine - Araignée de bœuf / Suisse - Coquelet / France - Agneau / Irlande - Veau / Suisse - Pain / Suisse.

LES CLASSIQUES

Les garnitures et les sauces ne sont pas incluses.

Croque-monsieur au Gruyère et jambon fumé, salade verte 20.-
Paccheri au ragoût de bœuf à la tomate et crème de parmesan 39.-
Porto Bello au quinoa, crème de lentille et garam masala 34.-

LES GARNITURES

Salade verte .....
Fondue de poireaux .....
Choux-fleurs rôtis .....
Frites .....
Purée de pommes de terre .....
Linguines au beurre .....

Si garniture supplémentaire : 9.-

LES SAUCES

Sauce au poivre vert tomatée .....
Sauce au Bleuchâtel .....
Sauce aux champignons .....
Sauce à l'échalote .....
Sauce tartare .....

Si sauce supplémentaire : 4.-

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Jambon fumé / Suisse - Ragoût de bœuf / Suisse - Pain / Suisse.

NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE VOUS PROPOSE

Assiette de fromages affinés
du Maître Fromager « Sterchi » 16.-

Tartelette façon « Snickers » et glace vanille 12.-

Mont-Blanc aux marrons avec compote d'églantine
et crème vanille 12.-

Tarte au citron meringuée 12.-

Crème brûlée 10.-

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

GLACES

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

Coupe Danemark 16.-
glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu chaud

Café glacé 16.-
glace expresso, croquant, sauce café, crème fouettée

Banana Split Beaulac 16.-
glace vanille, glace chocolat, banane, sauce chocolat, chantilly

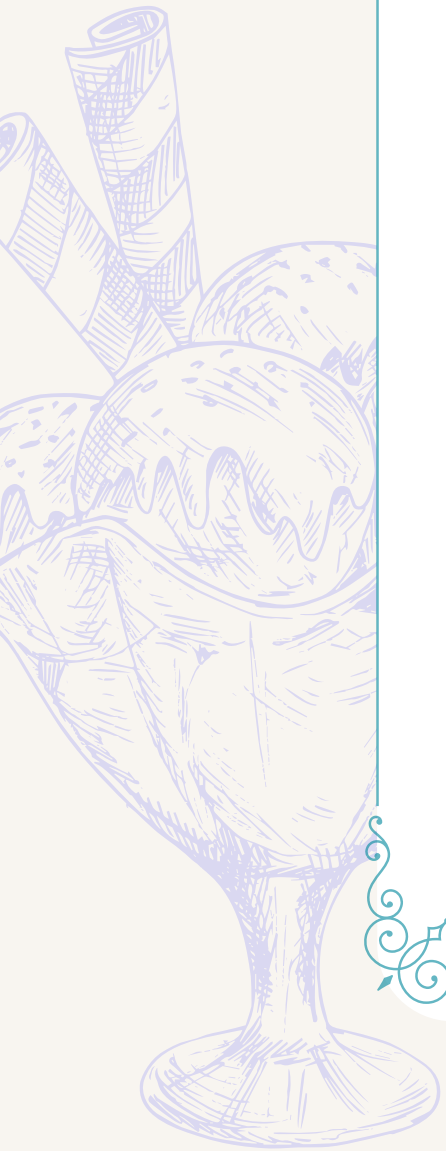
GLACES

Châtaigne
Vanille
Chocolat
Caramel beurre salé
Café
Pistache
Sésame noir

SORBETS

Citron
Poire
Pomme verte
Mangue
Mandarine

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



Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

MOCKTAILS & COCKTAILS

MOCKTAILS SIGNATURE
12.-

Place Vendôme
- Frais, Herbacé & Doux / Fresh, Herbaceous & Sweet -

Jus de pomme infusé au thym et au romarin,
jus de poire, sirop tarte aux pommes, jus de citron, tonic
Apple juice infused with thyme and rosemary,
pear juice, apple pie syrup, lemon juice, tonic

Suggested alcohol: Vodka

Montmartre
- Frais, Fruité & Pétillant / Fresh, Fruity & Sparkling -

Jus de pamplemousse, jus de poire,
sirop de mirabelle, jus de citron, Ginger Ale
Grapefruit juice, pear juice, mirabelle syrop,
lemon juice, Ginger Ale

Suggested alcohol: Gin

Joséphine Baker
- Exotique & Gourmand / Exotic & Gourmet -

Jus de citron, purée de noix de coco,
jus de fruit de la passion
Lemon juice, coconut purée,
passion fruit juice

Suggested alcohol: Rhum Bacardi

Yves Saint Laurent
- Gourmand, Floral & Frais / Gourmet, Floral & Fresh -

Jus de pomme, jus de cranberry, purée de fraise,
jus de citron, sirop de lavande
Apple juice, cranberry juice, strawberry purée,
lemon juice, lavender syrup

Suggested alcohol: Tequila Blanco

COCKTAILS SIGNATURE
16.-

Haute Couture
- Gourmand & Puissant / Gourmet & Powerful -

Cognac, Calvados, Cointreau,
sirop de mirabelle
Cognac, Calvados, Cointreau,
mirabelle syrup

Belle Époque
- Floral, Doux & Pétillant / Floral, Sweet and Sparkling -

St. Germain, liqueur de framboise, jus de citron,
sirop de gingembre, sirop de violette, Prosecco
St. Germain, raspberry liquor, lemon juice,
ginger syrup, violet syrup, Prosecco

Les Champs-Élysées
- Frais, Fruité & Herbacé / Fresh, Fruity & Herbaceous -

Feuille de basilic, Mandarine Napoléon, gin,
liqueur de melon, jus de citron, Ginger Ale
Basil leaf, Mandarine Napoleon, gin,
melon liquor, lemon juice, Ginger Ale

La Brasserie « White Negroni »
- Sec, Puissant & Amer / Dry, Powerful & Bitter -

Lillet blanc, Suze, Gin
White Lillet, Suze, Gin