



Lake Side

*Cuisine d'inspiration méditerranéenne,
élaborée avec des produits du marché.*

*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.



Mocktails & Cocktails

MOCKTAILS SIGNATURE

12.-

NETFLIX AND CHILL

– FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET –

Jus de pomme, jus de citron,
sirops de cannelle et de noisette
Apple juice, lime juice, cinnamon
and hazelnut syrup

LA DOLCE VITA

– GOURMAND / GOURMET –

Jus d'orange, jus de citron,
purée de framboise, sirop de vanille
Orange juice, lime juice, raspberry puree,
vanilla syrup

NARNIA

– GOURMAND / GOURMET –

Jus d'ananas, jus de citron, jus de cranberry,
sirop de cerise et arôme barbe à papa
Pineapple juice, lemon juice, cranberry juice,
cherry syrup and candy floss flavour

WILLIAM BROTHER

– FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET –

Jus de poire, jus de citron,
sirops d'orgeat et de chocolat noir
Pear juice, lime juice, orgeat
and dark chocolate syrup

COCKTAILS SIGNATURE

16.-

DON DIEGO

– GOURMAND & FUMÉ / GOURMET & SMOKED –

Mezcal, jus de citron,
sirop de cannelle, crème de mûres
Mezcal, lime juice, cinnamon syrup,
blackberry cream

DA VINCI POMME

– GOURMAND & PUISSANT / GOURMET & POWERFUL –

Bourbon, jus de citron, jus de pomme,
sirops de noisette et de cannelle
Bourbon, lime juice, apple juice,
hazelnut and cinnamon syrup

HELENE DE TROIS

– GOURMAND / GOURMET –

Vodka poire, liqueur de chocolat,
jus de citron, jus de poire, sirop de chocolat
Pear Vodka, chocolate liquor, lime juice,
pear juice, chocolate syrup

DEAUVILLE

– FRUITÉ & PUISSANT / FRUITY & POWERFUL –

Amaretto, Calvados,
jus de pomme, jus de cranberry
Amaretto, Calvados, apple juice,
cranberry juice





Les entrées

Verre 1dl

Salade de betteraves rôties à l'italienne

Houmous à la betterave, carpaccio et ricotta salata

Pouilly-Fuissé, "Vieilles Vignes" Domaine de la Denante (F)

17.-



12.-

Brandade de morue fumée servie chaude

Poivre citronné, pain de campagne grillé

Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jablor (CH)

20.-

12.-

Saumon gravlax aux agrumes

Salade de carottes, leche de tigre de mandarine et gingembre

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

22.-



9.-

Velouté d'artichauts à l'huile de truffe

Artichauts sautés, espuma de parmesan et chips

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

20.-



8.-

Tarte fine de cecina de boeuf

Rémoulade de céleri truffée, pommes vertes et noix caramélisées

Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

20.-

10.-

Salade de potimarron rôti

Burrata, noix, vinaigrette au miel et huile de truffe

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

17.-



10.-

= Végétarien / = Végan / = Sans gluten

Provenance des produits : Cabillaud – Atlantique Nord-Est / Pain – Suisse / Haddock – Royaume-Uni / Saumon – Norvège
Cecina – Espagne / Burrata – Italie (Union-Européenne) / Truffles – Italie



Les plats

Verre 1dl

Bouillabaisse de sébaste et gambas Etuviée de poivrons et tomates façon piperade <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	38.-	
	9.-	
Filet de thon rouge grillé servi rosé Sauce au poivre vert et tomates <i>Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	38.-	
	12.-	
Filet de cabillaud rôti Cassiolette de haricots blancs au pesto et velouté <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	32.-	
	12.-	
Pastilla de poulet aux fruits secs Sauce aux 7 épices et caramel d'orange <i>Merlot, Guido Brivio « Le Pra » Tessin (CH)</i>	36.-	
	9.-	
Kefta d'agneau grillé Rösti et crème de lentilles corail au curry <i>Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)</i>	38.-	
	10.-	
Filet de bœuf Sauce forestière aux champignons <i>Malbec-Merlot, Domaine Grillette (CH)</i>	45.-	
	12.-	

Risotto et pasta

Risotto aux noix de Saint-Jacques fraîches et cresson	42.-	
Option végétarienne	29.-	
<i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	10.-	
Spaghetti à la carbonara	32.-	
Lardons grillés et parmesan <i>Merlot, Guido Brivio « Le Pra » Tessin (CH)</i>	9.-	
Ravioli à la ricotta et aux épinards	34.-	
Beurre citronné, sauge et pignons de pin <i>Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)</i>	10.-	

= Végétarien / = Végan / = Sans gluten

Provenance des produits : Sébaste – Atlantique Nord-Est / Black Tiger – Vietnam / Thon rouge – Philippines / Cabillaud – Atlantique Nord-Est / Volaille – Suisse / Agneau – Suisse / Filet de bœuf – Australie / Noix de pétoncles – Atlantique Nord-Est / Lard fumé – Suisse / Pain – Suisse



Accompagnements

9.-

Texture de panais à l'estragon et aux aïrelles

Frites au parmesan et à l'huile de truffe

Potimarrons et châtaignes rôtis en aigre douce, chips d'ail et menthe

Étuvée de choux frisés fumés et zestes d'agrumes

Chou-fleur rôti, raisins secs et sauce tahini

Pâtes Fregola Sarda aux champignons, fines herbes et croûtons



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

28.-

Plat

Filet de cabillaud rôti

Accompagné de frites au parmesan

Ou

Spaghetti à la carbonara



Dessert

Assiette de fruits frais

Ou

Coupe de glace









(2 parfums au choix)



 = Végétarien /  = Végan /  = Sans gluten



Notre Cheffe pâtissière vous propose

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi	16.-	 
Poire pochée aux fleurs d'hibiscus, mousse au chocolat blanc caramélisé et croquant au riz soufflé	14.-	
Baba aux agrumes, crème glacée à la crème double (Flambage à la mandarine Impériale)	15.-	
Gâteau tiramisu à notre façon	13.-	
Fondant au chocolat au lait, texture de mangue et glace aux marrons	15.-	 
Tarte feuilletée aux pommes, fine gelée et compotée d'airelles	13.-	

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 exotique (fruits exotiques, banane, coulis de mangue, bricelet et chantilly)	15.-	🌱
Coupe de poire du Valais (sorbet poire du Valais, poire pochée, noisettes caramélisées, bricelet et chantilly)	15.-	🌱

GLACES 🌱

Vanille
Chocolat noir
Caramel beurre salé
Café
Pistache
Thé Matcha
Sésame noir
Stracciatella
Noix de coco

SORBETS 🌱🌱

Citron
Fraise
Framboise
Exotique
Poire du Valais
Litchi
Mandarine

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

🌱 = Végétarien / 🌱 = Végan / 🌱 = Sans gluten

