

# Lake Side

BRASSERIE CONTEMPORAINE



Hotel Beulac



Hotel Beulac  
Mot de passe: hotelbeulac



hotelbeulac

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.-



# 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 aigrette 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 ..... 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    V Végétarien    V Végan    S 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.-



# GLACES

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

<b>Coupe Danemark</b> .....	14.-	🌱
glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu chaud		
<b>Café glacé</b> .....	14.-	🌱
glace expresso, croquant, sauce café, crème fouettée		
<b>Coupe fruits rouges</b> .....	16.-	🌱
glace yaourt fruits rouge, chantilly, coulis et fruits rouges		
<b>Coupe abricot</b> .....	16.-	🌱
sorbet abricot, pistache, compotée d'abricots et chantilly		

## GLACES 🌱🌿

Vanille  
Chocolat  
Dulce de leche  
Café  
Pistache  
Yaourt fruits rouges  
Noix de coco  
Stracciatella

## SORBETS 🌱🌿🌿

Citron  
Fraise  
Framboise  
Exotique  
Abricot du Valais  
Litchi  
Pêche des vignes  
Melon

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

# 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 syrup,  
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