

# Collection hiver 2023

*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

## Une brise légère

Verre 1dl

### Crème de butternut rôtie à l'ail et crevettes

Condiment piment à l'ail frit, crème fraîche et ciboulette

#### Version végétarienne

*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

11.-

20.-

16.-



### Salade de céleri pomme servie tiède

Cecina de bœuf, pomme verte, basilic thaï, vinaigrette asiatique pimentée

#### Version végétarienne

*Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)*

9.-

20.-

16.-



### Truite marinée façon Gravlax

Crème de raifort, carpaccio de concombre et condiment Savora

*Chasselas, Domaine de Montmollin (CH)*

9.-

24.-

### Œuf parfait et senteur de truffe

Royale d'oignons, champignons et chou kale

*Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)*

9.-

19.-



### Tacos moelleux de poissons

Coulis de pequillos, shiso, gel passion et moutarde à l'ancienne

*Sauvignon blanc, Château d'Auvernier (CH)*

9.-

21.-

### Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong et shiso vert 75 gr

Accompagné de toasts de pain de campagne

*Gigondas Jugunda, La ferme du Mont, Vallée du Rhône (F)*

11.-

20.-



### Gambas en tempura

Mayonnaise sweet chili

*Cuvée Lake Side, CEIL de perdrix, Neuchâtel (CH)*

8.-

22.-



### La salade mêlée

Mesclun, légumes de saison et vinaigrette maison

*Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)*

8.-

14.-



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

Provenance des produits : Crevettes – Vietnam / Cecina de boeuf – Espagne / Truite – Norvège / Poissons (tacos) – Norvège/Grèce  
Gambas - Vietnam

# Les plats

## Entre eau et terre

Verre 1dl

### Médaille de lotte rôtie

Haricots de Paimpol, moules, Wakame, nori et jus iodé  
*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

48.-



11.-

### Filet de Loup

Friture de portobello, oignons confits au miso, pickles,  
crème de shiitake  
*Chardonnay sous bois, Château d'Auvernier (CH)*

44.-

12.-

### Filet de saumon

Gâteau de riz croustillant au Gruyère d'alpage,  
mouseline de patate douce au yuzu, chou romanesco  
et crème de cresson  
*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

43.-



11.-

### Filet de volaille en croûte de graines

Purée de pommes de terre façon romesco, sucrine,  
ail noir fermenté et crème de laitue fumée  
*Chardonnay Sous bois, Château d'Auvernier (CH)*

43.-

12.-

### Quasi d'agneau « Slow cook »

Terrine de carottes aux kumquats, choux de Bruxelles,  
jus végétal à la mandarine  
*Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat,  
Haut-Médoc, Bordeaux (F)*

49.-



12.-

### Filet de bœuf

Poire caramélisée, salsifis, mouseline de panais truffée  
et sauce poivrade aux airelles  
*Merlot, Guido Brivio « Pra »*

55.-



9.-

### Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong et shiso vert 200 gr

Accompagné de toasts de pain de campagne  
*Gigondas Jugunda, La ferme du Mont, Vallée du Rhône (F)*

42.-



11.-

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

Provenance des produits : Lotte – France / Loup – Grèce / Saumon – Norvège / Volaille – France / Agneau – Pays de Galle  
Filet de bœuf – Australie / Tartare de bœuf – Suisse

# Les plats

## Tout végétal

Verre 1dl

### Gâteau de riz croustillant

Gruyère d'alpage, chou romanesco,  
mousseline de patate douce au yuzu et crème de cresson

*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

30.-



11.-

### Terrine de carottes

Kumquats, choux de Bruxelles et jus végétal à la mandarine

*Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat,  
Haut-Médoc, Bordeaux (F)*

32.-



12.-

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

28.-

### Plat

#### Fish & Chips de saumon,

Brocoli et mayonnaise sweet chili  
ou

#### Filet de poulet rôti

et purée de patate douce au yuzu

### Dessert

#### Gaufre liégeoise servie chaude,

chantilly et sauce chocolat maison  
ou

#### Coupe de glace

(2 parfums au choix)

# Pour terminer tout en douceur

## Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi

16.-

### La Poire

Demi-poire caramélisée, sablé oriental,  
vin cuit et sorbet vin blanc aux épices

16.-



### Le Chocolat

Crèmeux au chocolat noir et dulcey, glace au sarrasin grillé,  
espuma café au lait

18.-



### La Pomme

Croustillant de kadaïf servi chaud, mousse de yaourt,  
praliné au sésame et sorbet pomme verte

15.-



### La Clémentine

Tiramisu revisité, compotée acidulée, neige de coco  
et jus aromatisé au poivre de Sichuan

14.-



### Le Marron

Mousse au coeur fondant parfumée au rhum, meringue passion

16.-



*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 Française et sont fabriqués sans arômes ni colorants.*

<b>Coupe Danemark</b> (glace vanilla dream, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-
<b>Café glacé</b> (glace expresso croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-
<b>Palette de sorbets et fruits frais</b>	15.-

## Glaces

Café  
Yogourt nature  
Chocolat noir  
Caramel beurre salé  
Vanille  
Sésame noir  
Gingembre  
Thé vert  
Pistache  
Noix de coco

## Sorbets

Fraise  
Framboise  
Citron  
Yuzu  
Fruit de la passion  
Litchi  
Mangue

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