

WAVES

SKY LOUNGE BAR



SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Spécialités culinaires / Culinary delights	2
CHAMPAGNES	4
Vins pétillants / Sparkling Wines	4
Vins / Wines	5
Bières / Beers	7
MOCKTAILS	8
COCKTAILS	9
APERITIFS	11
Spiritueux / Spirits	11
WHISKIES & MALTS	13
LIQUEURS	14
EAUX DE VIE	15
Cafés / Coffees	15
Chocolats / Chocolates	15
Thés et infusions / Teas and infusions	16
Eaux minérales / Mineral waters	19
SOFT DRINKS	19
Jus & Nectars / Juices & Nectars	19

Dès 16 ans : Bière, Cidre et Vin / Dès 18 ans : Apéritifs, Liqueurs et Spiritueux
From age 16: Beer, Cider & Wine / From age 18: Aperitifs, Liqueurs & Spirits

Prix en CHF, toutes taxes comprises. Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.
Prices in CHF, all taxes included. 1000 CHF banknotes are not accepted



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

SELECTION DE TAPAS

Tartare de filet de bœuf façon asiatique

*Avocat, gingembre, ponzu et
chips de riz*

Saint-Marcellin rôti

accompagné de pain aux fruits secs

Saumon mariné et crème aigrelette

gratin de pommes de terre croustillantes

Gambas à l'ail et au piment

Mini hot dog (3 pièces)

*moutarde Savora, sauce
okonomiyaki et oignons frits*

Poulet Karaage aigre doux

sauce laquée

SELECTION OF TAPAS

32.- **Asian style beef tartare**

*Avocado, ginger, ponzu and
rice crisp*

18.- **Roasted Saint-Marcellin**

with dried fruit bread

19.- **Marinated salmon and cream**

crispy potato gratin

22.- **King Prawns with garlic & chilli**

12.- **Mini hot dog (3 pieces)**

*Savora mustard, okonomiyaki sauce
and fried onions*

16.- **Sweet & sour Karaage chicken**

lacquered sauce

Servis de 12h. à 23h.

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

 Signature dish  Vegetarian  Vegan  Gluten free

DÉCOUVERTES GOURMANDES

GOURMET DISCOVERIES

LES SALADES FRAÎCHEURS

Salade César *au poulet
aux crevettes
végétarienne*

20.- *Chicken* **Caesar salad**
22.- *Shrimps* **Caesar salad**
16.- *Vegetarian* **Caesar salad**

LES CLASSIQUES

Burger carnivore
tomate, salade et sauce teriyaki

Burger de quinoa

**Assiette de frites
au parmesan et truffe**

Planche de charcuterie
*Salami, chorizo, lyoner,
jambon des Grisons*

Assiette de fromage

28.- **Beef burger**
tomato, salad and teriyaki sauce

22.- **Quinoa burger**

16.- **Parmesan and truffle
French fries**

16.- **Assorted cured meats platter**
*Salami, chorizo, lyoner,
local aged-dried ham*

16.- **Assorted cheese platter**

POUR LES BECS À SUCRE

Moelleux aux dattes Medjoul
Servi chaud, glace Whisky

**Délice coco, mangue et
citronnelle**

Assiette de 4 mignardises

16.- **Sticky Toffee pudding**
served hot with Whisky ice-cream

14.- **Flavoured lemongrass coconut
mousse with mango coulis**

12.- **Assortment of 4 small sweets**

Servis de 12h. à 23h.

Served from noon to 11.00 pm

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

 Signature dish  Vegetarian  Vegan  Gluten free

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>	<i>Mgm</i>
Laurent-Perrier La Cuvée	18.-	125.-	240.-
Laurent-Perrier Rosé	25.-	240.-	470.-
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature		290.-	
Laurent-Perrier Millésimé		240.-	
Laurent-Perrier Grand Siècle		420.-	
Kir Royal	19.-		
Cassis, framboise, mûre			
Blackcurrant, raspberry, blackberry			

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Prosecco DOC Ca' di Pietra	10.-	58.-
Mauler Cordon Or brut	12.-	75.-

VINS WINES

Blancs / Whites

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>
Chasselas Gouttes d'or, Caves du Prieuré	9.-	55.-
Chardonnay Barrique Château d'Auvernier	12.-	75.-
Pinot Gris Caves du Prieuré	11.-	70.-
Chardonnay Bourgogne Blanc Geantet Pansiot	11.-	65.-
Pouilly Fumé "Les duchesses" Domaine Laporte	12.-	70.-
Chablis Domaine Fèvre	12.-	75.-

Rosés / Rosés

	<i>1dl</i>	<i>Bt.</i>	<i>Mgm</i>
Œil-de-Perdrix Caves du Prieuré	10.-	65.-	
Love By Léoube Château Léoube, Côtes de Provence (F)	11.-	65.-	125.-

VINS

WINES

Rouges / Reds

1dl

Bt.

Pinot Noir

Goutte d'or, Caves du Prieuré

10.-

70.-

Gamaret-Garanoir

« Métissage » Domaine Chambleau

12.-

75.-

Merlot

« Baiocco » Guido Brivio

11.-

68.-

Croze Hermitage

Delas, Vallée du Rhône

12.-

72.-

Bordeaux Haut Medoc

Heritage de Chasse-Spleen

Second vin du château

12.-

78.-

Bordeaux Haut Medoc

Demoiselle de Sociando Mallet

Second vin du château

14.-

95.-

BIÈRES

BEERS

Bt.

Heineken	25cl	8.-
Leffe blonde	33cl	10.-
Asahi	33cl	10.-
Desperados	33cl	10.-
BFM Bière Suisse / Swiss Beer (La Meule, La Cuivrée et La Torpille)	33cl	10.-
Dr. Gab's «Houleuse» Blanche / White	33cl	10.-
Dr. Gab's «IPA»	33cl	10.-
Feldschloessenchen sans alcool / alcohol-free	33cl	10.-
Bière du moment		10.-

MOCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 14.-

(CHF 20.- avec 5 cl d'alcool)

PINKY WINKY

— FRAIS ET SUCRÉ —

Jus de canneberge, pomme et citron, sirop de chocolat blanc

Cranberry, apple and lemon juice, white chocolate syrup

ALCOOL: VODKA FRAMBOISE / RASPBERRY +6.- CHF

DONKEY KONG

— GOURMAND ET FRUITÉ —

Purée de banane, jus d'ananas et citron, sirop de cannelle

Banana puree, pineapple and lemon juice, cinnamon syrup

ALCOOL: RHUM +6CHF

LE PAIN D'ÉPICE

— RAFRAÎCHISSANT ET SURPRENANT —

Sirop d'épices, espresso décaféiné, jus de pomme

Spicy syrup, decaffeinated espresso, apple juice

ALCOOL: COGNAC + 6.- CHF

GINGER B

— FRAIS ET LÉGÈREMENT ACIDULÉ —

Jus de passion et citron, sirop de cassis, ginger ale

Passion fruit and lemon juice, blackcurrant syrup, ginger ale

ALCOOL: TEQUILA + 6.- CHF

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

US CASK

– SEC AVEC DES NOTES DE SEIGLE –

Vieilli par nos soins dans notre fût

Aged by us in our cask

Porto 10 ans, Campari, Rye whisky

MANDA MÔLE

– RAFRAÎCHISSANT –

Vodka infusée au basilic, purée de mandarine, jus de citron, sirop de vanille, ginger ale

Basilic infused Vodka, mandarin puree, lemon juice, vanilla syrup, ginger ale

CITRON “レモン”

– LÉGER ET ACIDULÉ –

Limoncello, Saké, thé noir fumé, jus de citron, feuilles de basilic, sucre

Limoncello, Saké, smoked black tea, lime juice, basilic, sugar

SPICY SPLIT

– LÉGÈREMENT ÉPICÉ ET ÉQUILIBRÉ –

Gin, Drambuie, purée de banane, jus de citron, sirop d'épice, ginger ale

Gin, Drambuie, banana purée, lemon juice, spicy syrup, ginger ale

HEY LADIES

– FLORAL ET HERBACÉ –

Gin Botanist, Chartreuse jaune, Chambord, jus de citron, tonic, sucre roux

Gin Botanist, yellow chartreuse, lemon juice, tonic, brown sugar

JIM'S

– PUISSANT ET ÉQUILIBRÉ –

Bourbon, Falernum d'Absinthe Larusée, liqueur de cerise, bitter old fashioned

Bourbon, falernum d'Absinthe Larusée, sherry liquor, old fashioned

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

LE TAGADA

– FRAIS –

Vodka vanille, Luxardo, purée de mandarine, jus de fruit de la passion et citron,
sirop d'orgeat et vanille

Vanilla vodka, luxardo, mandarin purée, passion fruit and lemon juice,
orgeat and vanilla syrup

RUBY

– PÉTILLANT ET FRUITÉ –

Champagne Laurent Perrier Brut, Chambord, Italicus, sirop de violette, jus de citron
Champagne Laurent Perrier Brut, Chambord, Italicus, violet syrup, lemon juice

CASSE-NOISETTE

– GOURMAND ET ONCTUEUX –

Cognac, Frangelico, liqueur de chocolat noir, crème à café, bitter tabac chocolat
Cognac, Frangelico, dark chocolate liquor, coffee cream, tabaco chocolate bitter

3 R FASHIONED

– SEC ET ROND –

Rhum 3 Rivières VSOP, sirop de noisette, bitter aromatique et zeste d'orange
Rhum 3 Rivières VSOP, hazelnut liqueur, aromatic bitter, orange zest

COCKTAIL DU MOMENT

Nos barmans sont à l'écoute de vos désirs particuliers.
N'hésitez pas à leur faire part de vos envies !

Les cocktails classiques tels que les mojitos, martinis, daiquiris,
margaritas, etc... sont également disponibles sur demande.

Our bartenders are at your service.
Please don't hesitate to let them know what you're in the mood for!

All classic cocktails - mojitos, martinis, daiquiris, margaritas, etc...
are also available on request.

APÉRITIFS / APERITIVES

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller	29	9.-
Suze	20	9.-
Cynar	16.5	9.-
Campari	23	9.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	9.-
Martini dry	18	9.-
Martini rosé	14.4	9.-
Porto blanc / white	19.5	9.-
Porto Graham's 20 ans / aged 20 years	20	14.-
Pimm's	25	9.-
Averna	29	9.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
Pastis «Larusée»	45	12.-
Pastis 51, Ricard	45	10.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	14.-
Absinthe «Larusée» verte / green	65	14.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Darroze 12 ans / aged 12 years	40	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Rémy Martin - VSOP	40	16.-
Bourgoin Cognac - Marée Haute XO	43	24.-
Hennessy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château du Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

20.-

GIN

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions: Fever Tree Tonic, Lemon, Ginger beer, Ginger Ale and Mediterranean tonic

Bombay Sapphire	40	16.-
Tanqueray Ten	47.3	17.-
Hendrick's	41.4	17.-
Deux Frères	40	18.-
The Botanist	46	17.-
Monkey 47	47	18.-
Gin Mare	40	18.-
Mediterranean Gin by Léoube	41,5	18.-
Nordic Gin	41	16.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Añejo 7 ans / aged 7 years	40	17.-
Ron Plantation - XO	40	19.-
Diplomatico	40	17.-
Ron Zacapa 23 ans / aged 23 years	40	19.-
Ron Zacapa - XO	40	25.-
Trois Rivières - VSOP	40	18.-
Rum of the World - Jamaica HD 2012	58,4	20.-
Cachaça	40	15.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Reposado	40	16.-
Mezcal La Escondida	40	17.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut poire, framboise, vanille pear, raspberry, vanilla	40	14.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-
The Alpinist Swiss	42	17.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

BLENDED DELUXE		
Chivas Regal 12 ans / aged 12 years	40	16.-
J.W Black Label	40	16.-
J.W Blue Label	40	28.-
BOURBON & TENNESSEE WHISKEY		
Jack Daniel's - Single Barrel	43	18.-
Michter's - US 1 Bourbon	45.7	20.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

SINGLE MALT SCOTCH

Speyside

Glenfiddich 12 ans / aged 12 years	40	17.-
Aberlour	40	17.-

Islay

Lagavulin 16 ans / aged 16 years	40	20.-
Caol Ila 12 ans / aged 12 years	40	19.-
Port Charlotte 10 ans / aged 10 years	50	19.-

North Highland

Glenmorangie 12 ans / aged 12 years	40	17.-
Oban 14 ans / aged 14 years	43	18.-

South Highland

Dalwhinnie 15 ans / aged 15 years	43	17.-
--	----	------

JAPANESE WHISKY

Hibiki Harmony	40	30.-
Nikka Coffey Malt	45	22.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau	40	11.-
Amaretto	28	11.-
Frangelico	20	11.-
Kahlúa	20	11.-
Koskenkorva Espresso	21	11.-
Fernet Branca	40	11.-
Get 27	21	11.-
Bailey's	17	11.-
Passoa	17	11.-
Sambuca	40	11.-
Limoncello Carlo Mansi	25	11.-
Grand Marnier	40	11.-

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Poire Williams	37.5	12.-
Framboise	40	12.-
Abricot	37.5	12.-
Vieille Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Vieux Marc de Chambleau	43	16.-
Pisco	40	17.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Grappa Di Moscato d'Asti	43	16.-
Grappa Dell'Etna	42	14.-
Grappa Di Amarone	40	16.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café, espresso, ristretto	5.-
Double espresso	6.-
Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Cappuccino	7.-
Café viennois	7.-
Irish coffee <i>whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream</i>	15.-

CHOCOLATS / CHOCOLATES

Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate	7.-
Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine	7.-
Chocolat viennois / Viennese chocolate	9.-

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl
Loose leaves teas served in a 4dl teapot

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

Coquelicot Gourmand

Thé noir, pétales de fleur,
arômes (coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande amère et biscuit)
Black tea, flower petals,
flavors (poppy, raspberry, cherry and violet flower, vanilla, bitter almond and biscuit)

Smokey Lapsang

Thé noir fumé / Smoked black tea

Goût Russe Douchka

Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron)
Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon)

Thé des Mille Collines

Thé noir, épices (gingembre, cannelle, poivre rose, cardamome et clou de girofle)
Black Tea, spices (ginger, cinnamon, pink pepper, cardamom and clove)

Paul & Virginie

Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise et cerise)
Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry and cherry)

THÉS OOLONG / OOLONG TEAS

Week-end à Paris

Oolong, fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande et rose
Oolong tea, cherry blossom, peach blossom, almond and rose

Caramel au beurre salé

Oolong, arôme caramel au beurre salé et pétales de fleur
Oolong tea, salted butter caramel flavour and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

THÉS VERTS / GREEN TEAS

Bali

Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes (pamplemousse, litchi, pêche de vigne, rose)

Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Miss Dammann

Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron, arôme fruit de la passion et pétales de fleur

Green tea, ginger bits, essential oil of lemon, passion fruits flavor and flower petals

Yunnan Vert

Thé vert / Green tea

Jasmin Chung Hao

Thé vert jasmin / Jasmin green tea

Nuit à Versailles

Thé vert, bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleurs de violette

Green tea, bergamote, kiwi, yellow peach, orange blossom, violet flower

ROOIBOS

Caramel Toffee

Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur

Rooibos, caramel flavor and flower petals

Citrus

Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine et orange sanguine),

arôme kola et pétales de fleur

Rooibos, orange peels, essential oils (lime, clementine and blood orange),

kola flavor and flower petals

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES » CHF 7.-

Thés en feuilles servis en théière de 4dl

Loose leaf teas served in a 4dl teapot

TISANES / HERBAL TEAS

Tisane du Berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle

Verbena, lime blossom, peppermint, orange blossom and lemongrass

Tisane Bali

Tilleul, verveine, pétales de fleur

arômes (litchi pamplemousse, pêche de vigne et rose)

Lime blossom, verbena, flower petals

flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose)

Tisane du Roy

Ecorce d'oranger doux, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis,
fleur d'oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges et fleurs de mauve

Sweet orange peels, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves,
orange blossom, bergamot peels, red fruits flavor and mallow flowers

Tisane Fidji

Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d'orange

Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits and orange peels

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / sparkling or still	5dl	7.-
Evian	5dl	7.-
S. Pellegrino	5dl	7.-
Perrier	3.3dl	7.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

Diabolo Menthe ou Fraise / Strawberry or Mint	3dl	8.-
Coca-cola , zero	3dl	8.-
Jus de pomme Ramseier	3dl	8.-
Nestea citron, pêche / Lemon, peach	3dl	8.-
Rivella bleu, rouge / blue, red	3dl	8.-
Fanta, Sprite	3dl	8.-
Red Bull	2.5dl	8.-
Fever Tree		
Tonic, Lemon, Ginger beer, Ginger Ale, Mediterranean	2dl	8.-
Sanbittèr	1dl	8.-

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

Tomate / Tomato	2dl	6.-
Orange pur jus / Pure orange juice	2dl	6.-
Abricot du Valais / Apricot from Wallis	2dl	6.-
Ananas / Pineapple	2dl	6.-
Pamplemousse rose / Pink grapefruit	2dl	6.-
Poire Williams / Williams Pear	2dl	6.-
Pêche / Peach	2dl	6.-