

Collection Printemps 2022

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.*



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

Prix en CHF, toutes taxes comprises – Les billets de CHF 1000.- ne sont pas acceptés.

Les entrées

Une brise légère

Verre 1dl

Crème de carottes au gingembre

Ile flottante au citron vert et beignets de Gruyère

Œil de perdrix, Château d'Auvernier (CH)

8.-

21.-



Asperges blanches servies tièdes

Haddock fumé, tapioca soufflé, émulsion à l'huile de piment et crème citronnée

Version végétarienne disponible

Sauvignon blanc, Domaine Keller (CH)

9.-

23.-



Fraîcheur de crabe en tartelette

Crèmeux de fenouil, gelée de citron et perles d'olive

Chasselas, Domaine Saint Sébaste (CH)

9.-

28.-

Filet de maquereau grillé

Pickles de concombre, sauce ponzu au sésame et crèmeux à l'aneth

Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)

8.-

17.-



Parfait de foie gras au yuzu

Cacao, pomelo et brioche toastée

Pinot Grigio DOC, Alois Lageder (IT)

8.-

25.-

Tartare de filet de bœuf façon asiatique 75 gr

Avocat, gingembre, ponzu, gel de coing, cœur de palmier

Pinot Noir Barrique «Signature», Bouvet-Jablor, Auvernier (CH)

12.-

20.-



Gambas en tempura

Emulsion de sweet chili

Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)

8.-

22.-

La salade mêlée

Herbes fines et Sakura, vinaigrette maison

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

8.-

14.-



= Plat signature / = Végétarien / = Végan / = Sans gluten
Provenance des produits: Asperges – Ecosse / Crabe – Grande-Bretagne
Maquereau – France / Foie gras – France / Bœuf – Suisse / Gambas – Vietnam

Les plats

Entre eau et terre

Verre 1dl

Filet de Cabillaud

Déclinaison de betteraves, moutarde de Brives, gel de groseille et shiso

Chardonnay, *Domaine de Montmollin (CH)*

8.-

43.-

Filet de Bar façon Inasal

Concombre et ananas au piment doux et coriandre, panisse, asperges vertes, crème de curry à la coco

Sauvignon blanc, *Domaine Keller (CH)*

8.-

39.- 

Filets de perche meunière

Pomme de terre confite, fenouil rôti, jus de bouillabaisse et aïoli

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

8.-

42.- 

Filet de bœuf

Carottes fanes au paprika, mousse au Miso, croustillant de noisette, blé et sauce saté

Comalin *Frédéric Zufferey, Valais (CH)*

9.-

55.-

Suprême de volaille jaune

Raviole de faisselle au cresson, petit pois frais, pickles de radis et émulsion au chorizo

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

11.-

39.-

Tartare de filet de bœuf façon asiatique 200 gr

Avocat, gingembre, ponzu, gel de coing et cœur de palmier

Pinot Noir Barrique «Signature», *Bouvet-Jablor, Auvernier (CH)*

12.-

42.-

Carré d'agneau

Navets confits façon tajine, jus safrané et semoule aux fines herbes

Rasteau «Esprit d'Argiles», *Domaine de la Collière (F)*

10.-

48.-

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

Provenance des produits : Cabillaud – Norvège / Bar – Espagne / Perche – Pologne / Bœuf – Argentine
Volaille – France / Tartare de bœuf – Suisse / Agneau – Australie

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Panisses frites

Concombre et ananas au piment doux et coriandre,
asperges vertes, crème de curry à la coco

Pinot gris Barrique, Château d'Auvernier (CH)

26.-



11.-

Carottes fanes au paprika

Mousse au Miso, croustillant de noisette, blé et sauce saté

Œil de perdrix, Château d'Auvernier (CH)

28.-



8.-

POUR LES GASTRONOMES “EN CULOTTES COURTES”

Nous offrons la possibilité à vos enfants de découvrir les secrets et la diversité de notre cuisine! Ils peuvent choisir selon leur envie, une entrée et un plat pour un prix “magique” de CHF 25.- ou un plat à CHF 15.- (demi-portion).
Jusqu’à 12 ans, accompagné, hors boisson.

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi 16.-

La Fraise 17.- 
Dans l'esprit d'un fraisier déstructuré, basilic et sorbet Maras des bois

Le Cacao 18.- 
Duo de barres au chocolat 70 %, banane caramélisée
et sorbet calamansi

Le nougat glacé 15.- 
Crémeux au miel, chips de riz vanillé et fruit de la passion

La rhubarbe 16.- 
Cuite à basse température, carré soyeux pistache et thé vert

La tarte aux agrumes 16.- 
Sablé breton, pomelo, pamplemousse, zeste confit, croquant orange
et crème glacée au citron

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.

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

Nos Glaces:

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

Nos Sorbets:

Fraise
Framboise
Citron
Yuzu
Fruit de la passion
Litchi
Mangue

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