

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 (150gr)

Avocat, gingembre, ponzu et croustillant de sarrazin

Y Cromesquis de Provolone fumé

Ceviche de dorade et moules (80gr)

Pickles de champignons, espuma de houmous et maïs Chulpi

Croustillant de gambas au basilic (6 pièces)

Aïoli éphémère

V Panisse aux fines herbes et salsa verde crémeuse

Dumpling de porc et crevettes «Maison»

sauce légère au piment chinois

Bao au filet de bœuf sauce laquée

Assortiment de charcuterie

Assiette de fromage

Y Assiette de frites au parmesan et truffe

Servis de 12h. à 23h.

 Plat signature  Végétarien  Végan  Sans gluten

SELECTION OF TAPAS

32.- Asian style beef tartare (150 gr)

Avocado, ginger, ponzu & buckwheat crisp

14.- Smoked Provolone cheese fritters

19.- Sea bream & mussel ceviche (80gr)

Pickled mushrooms, hummous & Chulpi corn

22.- Crispy King Prawns with basil (6 pieces)

Whipped aioli sauce

12.- Fried chickpea sticks with herb mayonnaise

16.- Homemade pork & shrimp dumplings

served with Chinese chilli sauce

21.- Bao buns filled with beef fillet stir fry

14.- Assorted cured meats platter

16.- Assorted cheese platter

16.- Parmesan and truffle French fries

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*



FRESH-FLAVOURED SALADS

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



LES CLASSIQUES

Burger carnivore
tomate, salade et sauce teriyaki



Burger de quinoa

Katsusando au poulet
*sandwich japonais au poulet pané,
choux blanc et ketchup de pommes
caramélisées*

THE CLASSICS

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

22.- **Quinoa burger**

24.- **Chicken Katsusando**
*Japanese style sandwich with
breaded chicken, shredded
white cabbage & apple ketchup*



POUR LES BECS À SUCRE



Poire pochée
*crémeux aux 5 épices,
émulsion à la Williamine*



Brownie au chocolat noir
noix de pécan & compotée de fruits rouges



Churros à l'essence de citron
sauce chocolat praliné



Assiette de 4 mignardises
façon café gourmand

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

14.- **Poached pear**
*5-spices cream, "Williamine"
emulsion*

16.- **Dark chocolate brownie**
with pecans & red berry compote

11.- **Lemon-flavoured churros**
chocolate and praline sauce

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



Servis de 12h. à 23h.

Plat signature Végétarien Végan Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

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	8.-
Suze	20	8.-
Cynar	16.5	8.-
Campari	23	8.-
Martini rouge, blanc / red, white	15	8.-
Martini dry	18	8.-
Martini rosé	14.4	8.-
Porto blanc / white	19.5	8.-
Porto Presidential 20 ans / aged 20 years	20	10.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
Pastis «Larusée»	45	10.-
Pastis 51, Ricard	45	8.-
Absinthe «Larusée» bleu / blue	55	12.-
Absinthe «Larusée» verte / green	65	12.-

SPIRITUEUX / SPIRITS

ARMAGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Vieil Armagnac	40	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Rémy Martin - VSOP	40	16.-
Martell - VS	40	22.-
Hennessy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol.

4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

16.-

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.-

Botanist

46

17.-

Monkey 47

47

18.-

Gin Mare

40

18.-

RHUM

Vol.

4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Anejo 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 X.O

40

22.-

Trois Rivières - VSOP

40

18.-

TEQUILA

Vol.

4cl

Patron Silver	40	17.-
Espolon Reposado	40	16.-
Patron Café	40	17.-
Mescal Cosme Espadin	45	17.-

VODKA

Vol.

4cl

Absolut poire, framboise, vanille pear, raspberry, vanilla	40	14.-
Grey Goose	40	17.-
Belvedere	40	17.-
Beluga Noble	40	17.-
Beluga Transatlantic	40	18.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

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

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

19.-

Caol Ila 12 ans / aged 12 years

40

19.-

North Highland

Glenmorangie 10 ans / aged 10 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

20.-

LIQUEURS

Vol.

4cl

Cointreau

40

11.-

Amaretto

28

11.-

Frangelico

20

11.-

Kahlúa

20

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.-

GRAPPA

Vol.

4cl

Di Amarone Della Valpolicella	41	12.-
Grappa Di Moscato	43	16.-
Grappa Di Barolo	43	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.-
Capuccino	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 light, 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.-