

# Lake Side 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

<b>Asperges vertes</b> Sauce Hollandaise au miso <i>Macon Verze, Domaine de la Denante (F)</i>	Verre 1dl 11.-	17.-	 
<b>Salade de tomates Héritage</b> Panna cotta de Burrata, crevettes, émulsion à la mélisse <i>Version végétarienne</i> <i>Cuvée Lake Side, Œil de Perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	20.-	
<b>Tataki de thon rouge aux sésames</b> Guacamole d'avocat, salsa de mangues et vinaigrette asiatique <i>Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)</i>	9.-	24.-	
<b>Tarama de saumon fumé au fromage frais</b> Légumes croquants, pickles et croustillant de seigle <i>Chasselas, Domaine de Montmollin (CH)</i>	12.-	17.-	
<b>Tarte fine au maquereau grillé</b> Compotée d'oignons, pesto et jeunes pousses <i>Macon Verze, Domaine de la Denante (F)</i>	11.-	24.-	
<b>Tartare de filet de bœuf façon « Mama Wong » &amp; shiso vert 75g</b> <i>Pinot noir, Domaine Chambleau, Colombier (CH)</i>	9.-	16.-	
<b>Gambas en tempura</b> Mayonnaise aigre douce <i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	22.-	
<b>La salade de saison</b> Romaine, pois chiches, concombre, feta, oignons rouges et grenade <i>Love by Léoube, Côtes de Provence (F)</i>	9.-	15.- 20.-	 
<b>Le guacamole</b> Salade de fèves aux tomates confites et croûtons à l'huile d'olive <i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	14.-	

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

Provenance des produits : Crevettes - Vietnam / Thon rouge - Maldives / Saumon - Norvège / Maquereau - France / Bœuf - Suisse / Gambas - Vietnam

# Les plats

## Entre eau et terre

	Verre 1dl	
<b>Escalope de poulet pané</b> Gnocchis de pomme de terre au parmesan, crème de carottes au vin jaune <i>Gigondas Jugunda, La Ferme du Mont (F)</i>	11.-	41.-
<b>Paupiette de veau laquée au gingembre façon tajine</b> Semoule de blé aux condiments, abricots secs et mousseline de petits pois <i>Guido Brivio « Le Pra » Merlot, Tessin (CH)</i>	9.-	42.-
<b>Filet de bœuf</b> Texture de polenta, maïs en trois façons et sauce vin rouge <i>Apostata Tempranillo, Espagne</i>	11.-	55.- 
<b>Tartare de filet de bœuf façon « Mama Wong » &amp; shiso vert 200g</b> Accompagné de toast de pain de campagne <i>Pinot noir, Domaine Chambleau, Colombier (CH)</i>	9.-	42.- 
<b>Cabillaud et crevettes pochés</b> Consommé asiatique, tomates cerises, haricots blancs et basilic thaï <i>Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)</i>	10.-	43.- 
<b>Filet de loup</b> Déclinaison de fenouil, riz basmati au furikake et jus de bouillabaisse crémé <i>Chardonnay Barrique, Bouvet Jabloir, Auvernier (CH)</i>	12.-	40.- 
<b>Filet de saumon</b> Mille-feuilles de légumes, chou romanesco, purée de poivrons et crème de feta <i>Love by Léoube, Côtes de Provence (F)</i>	12.-	43.- 
<b>Linguine à la vongole</b> Vin blanc, palourdes, ail, piment et persil <i>Pinot gris d'Alsace, Wolfberger (CH)</i>	10.-	41.-

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

Provenance des produits : Cabillaud - Norvège / Crevette - Vietnam / Loup - Grèce / Saumon - Norvège / Volaille - Hongrie  
Veau - Suisse / Filet de bœuf - Australie / Filet de bœuf (tartare) - Suisse / Vongole - Italie

# Les plats

## Tout végétal

Verre 1dl

### Risotto aux courgettes

Citron confit, pesto et Grana Padano

*Pinot noir, Domaine Chambleau, Colombier (CH)*

9.-

30.-



### Aubergines au ponzu et épices satay

Semoule, jus d'herbes et pickles d'oignons

*Apostata Tempranillo, Espagne*

11.-

28.-



## Caviar Petrossian

Sevruga Tsar Imperial 30 gr

195.-

Oscièrre Tsar Imperial 30 gr

195.-

## Menu enfant

*(jusqu'à 12 ans)*

28.-

### Plat

#### Filet de saumon rôti

Riz basmati, chou romanesco et citron

ou

#### Filet de poulet pané

### 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.-

### Les madeleines

Gelée Prosecco, framboises, crémeux à l'eau de rose et sorbet combawa

16.-



### La pavlova

Confit d'orange, financier pistache et glace à la double crème de Gruyère

14.-



### Le tiramisu à la fraise

Biscuit génoise, bavaroise aux coquelicots et compotée de fraise-rhubarbe

15.-



### Le chocolat

Parfait glacé au gruë de cacao, guimauve à la vanille, praliné et glace à la cacahuète grillée

16.-



### Le riz au lait

Coulis de mangue tapioca, mangues fraîches et croquant au poivre de cubèbe

15.-



*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 suisse et sont fabriqués sans arômes ni colorants.*

<b>Coupe Danemark</b> (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	14.-
<b>Café glacé</b> (glace café, espresso et chantilly)	14.-
<b>Coupe Colonel</b> (sorbet citron arrosé de Vodka)	16.-
<b>Coupe Valaisanne</b> (sorbet abricot du Valais arrosé d'eau-de-vie d'abricot)	16.-

## Glaces

Café  
Amarena  
Chocolat noir  
Croquantine (noisettes caramélisées)  
Vanille Bourbon  
Sésame noir  
Gingembre  
Pistache  
Menthe-chocolat  
Noix de coco

## Sorbets

Abricot du Valais  
Litchi  
Citron  
Mangue  
Fruit de la passion  
Fraise  
Pêche de vigne  
Framboise

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