

Lake Side

lounge

SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Les Petites faims / Tasty snacks	2
CAVIAR/CHAMPAGNES	3
Vins pétillants / Sparkling Wines	3
Vins / Wines	4
Bières / Beers	5
MOCKTAILS SIGNATURE	7
COCKTAILS SIGNATURE	8
APERITIFS	9
Spiritueux / Spirits	9
WHISKIES & MALTS	12
LIQUEURS	13
EAUX DE VIE	14
Cafés / Coffees	15
Chocolats / Chocolates	16
Thés et infusions / Teas and infusions	16
Eaux minérales / Mineral waters	17
SOFT DRINKS	17
Jus & Nectars / Juices & Nectars	17
Sirops / Syrups	18

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



Lake Side Restaurant



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

LES PETITES FAIMS

TASTY SNACKS

Servis entre 12h et 21h30

Served from 12pm to 9.30pm

Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong & shiso vert 75 g ou 200g

Tempura de gambas
Mayonnaise aigre douce

Guacamole d'avocat et chips de tortillas

Assiette de saumon fumé
Blinis, beurre et citron

La salade de saison
Romaine, pois chiches, concombre, feta, oignons rouges et grenade

Frites de polenta à la provençale

Sélection de fromage affiné de chez la maison « Sterchi »

Assiette de charcuteries

Le café gourmand
(Sélection de 4 pièces du jour)

Pavlova
Chantilly vanillé, fruits rouges frais et son coulis

Mini beignets chocolat-banane
et sucre vanillé (servi chaud)

16.- **Mama Wong-style beef tenderloin tartar**
42.- & green shiso shoots 75g or 200g

22.- **King prawn tempura**
Mayonnaise sweet chili

12.- **Avocado guacamole and tortilla crisp**

15.- **Smoked salmon platter**
Blinis, butter and lemon

15.- **Seasonal salad**
Romaine lettuce, chickpeas, cucumber, feta cheese, red onions and pomegranate

9.- **Hot crispy polenta provençale-style**

16.- **Cheeses ripened in the cellars of the renowned specialist Sterchi**

15.- **Assorted cured meats platter**

13.- **Coffee & desserts**
(Selection of 4 pieces of the day)

12.- **Pavlova**
Whipped cream, fresh red berries & red berries coulis

10.- **Small donuts chocolate-banana**
and vanilla sugar (served warm)

CAVIAR

Caviar Petrossian

Sevruga Tsar Imperial	30 gr	195 CHF
Ossetra Tsar Imperial	30 gr	195 CHF

Tous nos caviars sont servis avec une sélection de condiments traditionnel et des blinis

CHAMPAGNES

1dl *3.75 dl* *Bt.*

Laurent-Perrier

La Cuvée - Brut	18.-	60.-	125.-
Blanc de Blancs	22.-		290.-
Grand Siècle			390.-
Rosé	22.-		240.-
Kir Royal	19.-		

Cassis, Framboise, Mûre

Blackcurrant, Raspberry, Blackberry

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

1dl *3.75 dl* *Bt.*

Prosecco Spumante Di Treviso DOC	9.-		58.-
Mauler Cordon Or-Brut	9.-	11.-	72.-

VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

La Cuvée “Lake Side”		<i>1dl</i>
Chasselas	Caves de la Ville	8.-
Pinot Noir	Caves de la Ville	8.-
Œil-de-Perdrix	Caves de la Ville	8.-

Blancs / Whites

1dl

Chasselas	Domaine Saint-Sébastien	9.-
Macon Verze	Domaine la Denande	11.-
Chardonnay Signature	Domaine Bouvet-Jablor	12.-
Sauvignon blanc	Domaine Keller	9.-
Pinot Gris	Domaine Saint-Sébastien	10.-

Rouges / Reds

1dl

Pinot Noir	Domaine Chambleau	9.-
Apostata	Tempranille (ES)	12.-
Château Rouquette sur Mer	Languedoc (F)	12.-
Gigondas Jugunda	La ferme du Mont (F)	11.-
Merlot « Pra »	Guido Brivio	9.-

Rosé / Rosé

Love By Léoube	Châteaux Léoube (F)	9.-
-----------------------	---------------------	-----

BIÈRES PRESSION BEERS DRAUGHT

1664 blonde	25 cl	4.50
	50 cl	8.-
1664 blanche	25 cl	5.-
	50 cl	9.-
Panaché	25 cl	5.-
	50 cl	8.50
Monaco	25 cl	5.50
	50 cl	9.-
BFM Salamandre Blanche / White	25 cl	8.50
	50 cl	10.50
BFM Blonde des Franches	25 cl	8.-
	50 cl	10.-

BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

	<i>Vol.</i>	<i>Bt.</i>
Leffe Blonde / Blonde	33 cl	9.-
BFM Bière Suisse / Swiss Beer (La Cuivrée et La Torpille)	33 cl	10.-
Corona	33 cl	8.-
Dr. Gab's Bière IPA / IPA Beer	33 cl	6.-

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE

		<i>Bt.</i>
Feldschloessen	25 cl	6.-

COCKTAILS

Nos barmen 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.

MOCKTAILS SIGNATURE

CHF 12.-

MAÏ EXPRESS

FRAIS & FRUITÉ / FRESH & FRUITY

Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, feuilles de menthe, sirop d'orgeat
Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, mint leaves, orgeat syrup

BAHAMAS

ACIDULÉ / SOUR

Jus d'ananas, jus de citron, purée fruit de la passion, ginger ale
Pineapple juice, lemon juice, passion fruit purée, ginger ale

POMME – TOI

DOUX / SWEET

Sirop vanille, jus de pomme pétillant, jus de cranberry
Vanilla syrup, sparkling apple juice, cranberry juice

DARLING HARBOUR

DOUX / SWEET

Sirop de fleur de sureau St-Germain, jus de citron, feuilles de menthe, Sprite
St-Germain elderflower syrup, lemon juice, mint leaves, Sprite

COCKTAILS SIGNATURE

CHF 16.-

ROSE SPARKLING

DOUX ET FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Jus de cranberry, sirop de rose, jus de citron, Champagne Laurent-Perrier Brut
Cranberry juice, rose syrup, lemon juice, Laurent-Perrier Brut Champagne

FÛT ÉPICÉ

ÉPICÉ / SPICY

Rhum Jamaïcain Myer's, jus de citron, sirop spicy, ginger ale
Jamaïcain Myer's rum, lemon juice, spicy syrup, ginger ale

PIMM'S #NE

DOUX ET FRUITÉ / SWEET & FRUITY

Pimm's, jus de citron, sirop de sucre, feuilles de menthe, concombre, fruits rouges,
Mauler, Absinthe et Bitter orange
Pimm's, lemon juice, sugar syrup, mint leaves, cucumber, red berries,
Sparkling wine Mauler, Absinth and Bitter orange

G'ND SMASH

DOUX ET POIVRÉ / SWEET & PEPPERY

Gin, Porto Rouge, feuilles de basilic, jus de citron, sirop de sucre, bitter vanille
Gin, red Porto, basil leaves, lemon juice, sugar syrup, bitter vanilla

FLAMINGO

LÉGER ET FRUITÉ / LIGHT & FRUITY

Vin Rosé Flamingo, Vermouth Rosato, sirop de violette, jus de citron, limonade
Rosé wine Flamingo, Vermouth Rosato, violet syrup, lemon juice, lemonade

MAÏ – TIME

FRAIS & FRUITÉ / FRESH & FRUITY

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, feuilles de menthe,
sirop d'orgeat, Rhum Jamaïcain Myer's
Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, mint leaves,
orgeat syrup, Jamaïcain Myer's Rum

APERITIFS

	<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.-
Porto Sanderman rouge, blanc / red, white	19.5	8.-
Presidential 20 ans / aged 20 years	20	12.-
Pimm's	25	8.-
Averna	29	8.-

	<i>Vol.</i>	<i>2cl</i>
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	40	18.-

COGNAC

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Rémy Martin - VSOP	40	15.-
Hennesy - XO	40	28.-

CALVADOS

Vol. 4cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years

41 20.-

GIN

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Suggestions : Schweppes Tonic, Lemon

Bombay Sapphire

40 14.-

Tanqueray Ten

47.3 16.-

Hendrick's

41.4 17.-

Botanist

46 17.-

Gin Mare

47 18.-

Monkey 47

47 18.-

RHUM

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Havana Club Anejo 3 ans / aged 3 years

40 15.-

Diplomatico

40 17.-

Ron Zacapa 23 ans / aged 23 years

40 19.-

Ron Zacapa - XO

40 24.-

Trois Rivières VSOP

40 16.-

TEQUILA / MEZCAL

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Mezcal La Escondida

40 17.-

Espolon Blanc / White

40 14.-

Espolon Reposado

40 15.-

VODKA

Vol. 4cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

SUÈDE / SWEDEN

Absolut

40 12.-

poire, framboise, vanille

pear, raspberry, vanilla

POLOGNE / POLAND

Belvedere

40 15.-

SUISSE / SWITZERLAND

The Alpinist

42 14.-

WHISKIES & MALTS

Vol.

4cl

Accompagnement / [Mixers](#) CHF 2.-

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Black Label

40

14.-

SCOTCH MALT

SPEYSIDE

Macallan Amber 12 ans / [aged 12 years](#)

40

16.-

NORTH HIGHLAND

Oban

43

17.-

SOUTH HIGHLAND

Dalwhinnie 15 ans / [aged 15 years](#)

43

17.-

ISLAY

Lagavulin 16 ans / [aged 16 years](#)

43

19.-

IRISH WHISKY

Jameson

40

14.-

WHISKIES & MALTS

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
BOURBON & TENNESSEE WHISKY		
Mitcher's	40	16.-
Jack Daniel's – Single Barrel	43	15.-
JAPANESE WHISKY		
Hibiki	40	20.-

LIQUEURS

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Cointreau	40	10.-
Amaretto	28	9.-
Frangelico	20	9.-
Kahlua	20	9.-
Fernet Branca	40	6.-
Get 27	21	6.-
Bailey's	17	9.-
Limoncello Carlo Mansi	25	10.-
Sambuca	40	6.-

EAUX-DE-VIE

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Poire Williams	43	10.-
Framboise	40	10.-
Abricotine	37.5	10.-
Vieux Marc de Chambleau	43	16.-
Vieille Prune Morin - VSOP	41	10.-
Pisco Capel Reservado	40	14.-

GRAPPA

	<i>Vol.</i>	<i>4cl</i>
Amarone	40	12.-
Dell' Etna	42	12.-

SPÉCIALITÉS JAPONAISES JAPANESE SPECIALTIES

	<i>Vol.</i>	
Choya vin de prune / plum wine	10	7.-
Saké Sho Chiku Bai servi chaud / hot served	15	7.-

CAFÉS / COFFEES

Nos spécialités de café sont également servies en version décaféinée.

All of our coffees are also available decaffeinated.

Café / Coffee, espresso, ristretto	4.50
Renversé	5.-
Latte Macchiato	5.-
Café viennois / Viennese Coffee	5.-
Cappuccino	5.-
Irish coffee	
whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	15.-
Café corretto / Coffee corretto	
avec grappa / with grappa	8.-
Café Fran / Coffee Fran	
avec liqueur de noisette / with hazelnut liqueur	8.-

CHOCOLATS / CHOCOLATES

Chocolat chaud ou froid / Hot or cold chocolate	5.-
Ovomaltine chaude ou froide / Hot or cold Ovomaltine	5.-
Chocolat viennois / Viennese chocolate	6.50

THÉS ET INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS

« DAMMANN FRÈRES »

English Breakfast	4.50
Darjeeling	4.50
Gunpowder Thé vert / Green tea	4.50
Earl Grey	4.50
Camomille / Chamomile	4.50
Verveine / Verbena	4.50
Menthe Poivrée / Peppermint	4.50
Tilleul / Linden	4.50
Fruits Rouges / Red fruits	4.50
Cynorrhodon / Rose hip	4.50
Rooïbos vanille sans théine / without theine	4.50

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

JAPANESE SPECIALTIES

Servies en théières en fonte
Served in cast iron teapots

Jasmin pearl Thé vert au jasmin / green tea with jasmine	9.-
Fancy Sencha Thé vert / green tea	8.-

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Henniez Verte ou Bleue / Sparkling or still	5 dl	5.-
Evian	5 dl	5.50
S. Pellegrino	5 dl	5.50
Perrier	3.3 dl	6.-
Sirop Monin en accompagnement / With Monin fruit syrup		1.-

SOFT DRINKS

Diabolo Menthe ou Fraise / Strawberry or Mint	3 dl	5.-
Coca-Cola , Coca Cola zero	3 dl	5.-
Jus de pomme Ramseier / Ramseier apple juice	3 dl	5.-
Nestea citron, pêche / Lemon, peach	2.5 dl	5.-
Rivella bleu, rouge / blue, red	3 dl	5.-
Fanta	3 dl	5.-
Sprite	3 dl	5.-
Red Bull	2.5 dl	6.-
Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale	2 dl	4.50
Sanbitter	1 dl	4.50

JUS & NECTARS GRANINI / JUICES & NECTARS

Orange pressée / Squeezed Orange	2 dl	8.-
Citron pressé / Squeezed Lemon	2 dl	8.-
Tomate / Tomato	2 dl	4.50
Orange / Orange	2 dl	4.50
Abricot / Apricot	2 dl	4.50
Ananas / Pineapple	2 dl	4.50
Pamplemousse / Grapefruit	2 dl	4.50
Poire / Pear	2 dl	4.50
Pêche / Peach	2 dl	4.50

NOS SIROPS MONIN

MONIN SYRUP

Caramel
Framboise
Gingembre
Mangue
Noisette
Orgeat
Pamplemousse rose
Pomme verte
Vanille
Pastèque
Fraise
Menthe
Grenadine

Caramel
Raspberry
Ginger
Mango
Hazelnut
Almond
Pink Grapefruit
Green Apple
Vanilla
Watermelon
Strawberry
Mint
Pomegranate

En cas d'allergies ou intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.

In case of allergies or intolerances,
please contact the service personnel