

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	12
WHISKIES & MALTS	13
LIQUEURS	14
EAUX DE VIE	15
Cafés / Coffees	16
Chocolats / Chocolates	16
Thés et infusions / Teas and infusions	17
Eaux minérales / Mineral waters	20
SOFT DRINKS	20
Jus & Nectars / Juices & Nectars	20

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

La salade de saison

Romaine, pois chiches, concombre, feta et grenade

Tartare de bœuf façon thai (150g)

Pomme de terre croustillante aux épices barbecue

Mayonnaise au bacon

Houmous

Artichauts frits, graines torréfiées et croustillant de seigle

Crevettes aglio olio

Ail, piment, huile d'olive et persil

Fingers de pain de mie artisanal aux anchois

Beurre d'herbes pimenté

3 mini hot dog à la saucisse Wienerli de porc

moutarde Savora, sauce okonomiyaki et oignons frits

Accras de poisson

sauce aioli

Brochette de filet de bœuf au paprika (150gr)

Sauce Siracha

SELECTION OF TAPAS

16.- Seasonal salad

Romaine lettuce, chickpeas, cucumber, feta cheese and pomegranate

26.- Thai-style beef tartar (150g)

17.- Fried baby potatoes wedge with barbecue spices

Roasted bacon mayonnaise

16.- Hummus

Fried artichokes, roasted seeds and rye crisp

22.- Pan-fried shrimps with spicy garlic sauce

15.- Homemade finger toasts with anchovies

Chilli herbs butter

12.- 3 mini hot dog Wienerli pork sausage

Savora mustard, okonomiyaki sauce and fried onions

14.- Fish fritters

aioli sauce

24.- Beef fillet skewers with paprika (150gr)

Siracha 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 CLASSIQUES

P'tit Wrap Caesar

*Friture de poulet
Crevettes
Avocat*

Planche de charcuterie

*Salami, chorizo, lyoner,
jambon des grisons*

Assiette de fromage

Burger au fromage "Fromagerie Sterchi"

*Salade, tomate, sauce mayonnaise
Teriyaki*

Burger végétarien de quinoa

*Salade, tomate, sauce mayonnaise
Teriyaki*

THE CLASSICS

Crispy Caesar wrap

20.- *Fried chicken*
22.- *Shrimps*
16.- *Avocado*

Assorted cured meats platter

Salami, chorizo, lyoner, local aged-dried ham

Assorted cheese platter

Cheese burger (from local cheese maker)

Salad, tomatoe, mayonnaise Teriyaki sauce

Quinoa burger

Salad, tomatoe, mayonnaise Teriyaki sauce

POUR LES BECS À SUCRE

Pavlova

Chantilly vanillée, fruits rouges frais et son coulis

Empanadas

*Chocolat-banane et sucre vanillé
(servi chaud)*

Assiette de 4 mignardises

*Gaspacho de fruits au basilic
Entremet yaourt banane
Mini tartelette fraises
et crémeux à l'anis vert
Parfait glacé au chocolat*

FOR THOSE WITH A SWEET TOOTH

Pavlova

12.- *Vanilla whipped cream, red berries and coulis*

Empanadas

10.- *Chocolate-banana and vanilla sugar
(served warm)*

4 small sweets platter

12.- *Fruits gazpacho with basil
Yoghurt banana cake
Mini strawberries tart
and green anise cream
Frozen chocolate parfait*

Servis de 12h. à 23h.

🍷 Plat signature 🌱 Végétarien 🍷 Végan 🌾 Sans gluten

Served from noon to 11.00 pm

🍷 Signature dish 🌱 Vegetarian 🍷 Vegan 🌾 Gluten free

CAVIAR PETROSSIAN

Sevruga Tsar Imperial 30gr	195.-
Osciètre Tsar Imperial 30g	195.-

Nos caviars sont accompagnés de blinis et condiments traditionnels (Echalotes, ciboulette, crème fraîche, blanc et jaunes d'œufs)
 Nous vous proposons d'accorder votre caviar avec un verre de Vodka frappée ou Champagne de votre choix.

Our caviar are served with blinis and traditional garnish (shallots, chives, fresh cream, egg white and yolks)
 With the caviar, we suggest a glass of iced Vodka or Champagne of your choice.

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 Caves du Prieuré	12.-	75.-
Pinot Gris Caves du Prieuré	11.-	70.-
Chardonnay Bourgogne Blanc	12.-	68.-
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

« Mosaïque » Château d'Auvernier

12.-

78.-

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.-
Feldschloessen sans alcool / alcohol-free	33cl	10.-
Bière du moment		10.-

MOCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 14.-

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

CHERRY NEGRONI

— AMER ET FRUITÉ —

Gin sans alcool, vermouth rouge sans alcool, sirop bitter, balsamique cerise, bitter sans alcool

Non alcoholic gin, red vermouth, cherry balsamic, non alcoholic bitter

ALCOOL : GIN NORDIC +6 CHF

LITCHI

— ÉXOTIQUE ET SUCRÉ —

Jus de mangue, ananas et citron, litchi, sirop tarte aux pommes

Mango, pineapple and lemon juice, lychee, apple pie syrup

ALCOOL : TEQUILA +6 CHF

JUNGLE SPEED

— FRAIS ET GOURMAND —

Pastèque, gingembre, basilic, jus de tomate et citron, sirop de pastèque, tabasco

Watermelon, ginger, basil, tomato and lemon juice, watermelon syrup, tabasco

ALCOOL : VODKA +6 CHF

MIAMI VICE

— FRAIS ET LÉGÈREMENT ACIDULÉ —

Jus de pamplemousse et citron, purée exotique, sirop de gingembre, ginger ale

Grapefruit and lemon juice, exotic puree, ginger syrup, ginger ale

ALCOOL: BOURBON +6 CHF

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

EL CAPO

— PUISSANT ET FUMÉ —

Whisky Port Charlotte, Pisco, vermouth rouge, bitter fleur JM, bitter pamplemousse
Port Charlotte whisky, Pisco, red vermouth, flower JM bitter, grapefruit bitter

FUNKY

— FRAIS ET SUCRÉ —

Limoncello, Saké yuzu, Prosecco, purée de fraise, jus de citron, limonade
Limoncello, yuzu Saké, Prosecco, strawberry puree, lemon juice, lemonade

GOLD WINE

— FRUITÉ ET PÉTILLANT —

Champagne Laurent-Perrier Brut, Grand Marnier, verjus, jus de citron, sirop de litchi, bitter citron
Laurent-Perrier Champagne Brut, Grand Marnier, verjus, lemon juice, lychee syrup, lemon bitter

MELA È MENTA

— LÉGÈREMENT ÉPICÉ ET SUCRÉ —

Amaretto, calvados infusé à l'orange, feuilles de menthe, jus de citron, limonade, bitter
Amaretto, calvados infused with orange, mint leaves, lemon juice, lemonade, bitter

AGAVE MILK PUNCH

— PUISSANT ET ÉPICÉ —

Tequila, Falernum d'Absinthe, jus d'ananas et citron, piment, eau de coco, lait, sirop d'agave
Tequila, Absinthe Falernum, pineapple and lemon juice, chili, coconut water, milk, agave syrup

LE VALENTINO

— FRAIS ET FLORAL —

Gin Nordic, Limoncello, Grand Marnier, liqueur Marasquino, feuilles de basilic
Nordic Gin, Limoncello, Grand Marnier, Marasquino liquor, basil leaves

COCKTAILS SIGNATURE WAVES

CHF 20.-

LA FÉE CLOCHETTE

— HERBACÉ ET PUISSANT —

Absinthe infusée à la menthe, Chartreuse verte, jus de citron, sirop menthe glaciale, sucre roux
Absinthe infused with mint, green Chartreuse, lemon juice, iced mint syrup, brown sugar

BRAZILIAN MULE

— EXOTIQUE ET ÉPICÉ —

Cachaça infusée au romarin et citron vert, jus de citron, purée de goyave,
sirop de grenadine, ginger beer
Cachaça infused with rosemary and lime, lemon juice, guava puree,
grenadine syrup, ginger beer

3160

— FRUITÉ ET PÉTILLANT —

Vodka Alpinist, Saint Germain, jus de citron, sirop de grenade et pastèque,
blanc d'œuf, perrier, bitter cherry
Alpinist vodka, Saint Germain, lemon juice, grenada and watermelon syrup,
egg white, perrier, cherry bitter

BÊTE DE COING

— FUMÉ ET FLORAL —

Mezcal, liqueur de coing Morand, jus de citron, sirop de lavande, sirop d'agave, bitter fleur
Mezcal, Morand quince liquor, lemon juice, lavender syrup, agave syrup, flower bitter

**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 Vol. 4cl

Darroze 12 ans / aged 12 years	40	18.-
---------------------------------------	----	------

COGNAC Vol. 4cl

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.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

TEQUILA

Vol.

4cl

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

VODKA

Vol.

4cl

Absolut	40	14.-
poire, framboise, vanille		
pear, raspberry, vanilla		
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.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

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.-

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.-

« N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

EAUX-DE-VIE

Vol.

4cl

Williamine Morand	37.5	12.-
Framboise Morand	40	12.-
Abricotine Morand	37.5	12.-
Vieille Prune Morin VSOP	41	12.-
Prunelle de Bourgogne	35	12.-
Vieux Marc caves du Prieuré	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.-

« N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DE CIGARES »

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 Frappé	8.-
Café viennois	9.-
Irish coffee whisky irlandais et crème / Irish whiskey and cream	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.-