

Lake Side

*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

Verre 1dl

Cannellonis d'aubergine grillée	18.-	Y
Ricotta, boulgour, tomates cerises, coulis de pequillos et pesto		
En version plat (5 pièces)	24.-	
<i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	10.-	
Bruschetta au tartare de loup	22.-	
Tartine croustillante, concombre, fromage de chèvre		
<i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	
Crudo de thon rouge	23.-	
Tomates collection, vinaigrette orientale à la semoule, petits pois et basilic		
<i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	12.-	
Salade de saison	17.-	Y
Avocat, radis, crème d'aubergine, romaine, câpres, croûtons et parmesan		
<i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	9.-	
Burrata di Bufala	18.-	Y
Tomates cerises marinées, gaspacho à la fraise et basilic		
<i>Côtes de Provence, Love by Léoube (F)</i>	11.-	
Carpaccio de bœuf	19.-	
Pickles de poivrons, anchois, roquette, parmesan, câpres		
<i>Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	9.-	
Poulpe à la Galicienne	20.-	Y
Pommes de terre ratte, paprika fumé et aioli		
<i>Pouilly-Fuissé, Domaine de la Denante (F)</i>	12.-	
Asperges vertes	16.-	Y
Oeuf mollet, graines de moutarde, croûtons frits, mizuna et mayonnaise à la ciboulette		
En version plat (2 œufs mollets + 7 asperges)	24.-	
<i>Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)</i>	10.-	

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

Provenance des produits : Loup – Grèce / Thon rouge – Philippines / Bœuf – Suisse / Poulpe – Pacifique Centre-Ouest / Oeufs – Suisse

Les plats

	<i>Verre 1dl</i>	
Cabillaud poché Bouillon façon minestrone, légumes de saison et fines herbes <i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	40.- 11.-	
Loup grillé à la salsa verde Cresson de fontaine, citron et tomates rôties <i>Côtes de Provence, Love by Léoube (F)</i>	42.- 11.-	
Calamars grillés Pois chiches au chorizo et pequillos <i>Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)</i>	38.- 8.-	
Filet de saumon Sauce vierge aux tomates, olives, câpres, cébette et ciboulette <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	34.- 9.-	
Filet de poulet rôti au citron Olives Kalamata et tomates cerises <i>Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)</i>	40.- 9.-	
Épaule d'agneau confite Pain naan à l'ail, yaourt grec au curry, grenade, amandes et coriandre fraîche <i>Merlot, Guido Brivio « Le Pra » Tessin (CH)</i>	43.- 9.-	
Tagliata de filet de bœuf au poivre Jaunes d'œufs confits, parmesan râpé et ciboulette <i>Malbec-Merlot, Domaine Grillette (CH)</i>	45.- 12.-	
<h2>RISOTTO ET PASTA</h2>		
Risotto aux fruits de mer Bisque de homard, calamars, crevettes géantes <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	40.- 12.-	
Risotto al parmigiano Mascarpone et parmesan <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)</i>	20.- 12.-	 
Pennette rigate au jambon de Parme Petits pois, menthe, tomates cerises	28.-	
Version Végétarienne <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	20.- 9.-	 

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

Provenance des produits : Cabillaud – Atlantique Nord-Est / Loup – Grèce / Calamars – Espagne / Saumon – Norvège / Volaille – Suisse / Agneau – Irlande / Filet de bœuf – Australie / Crevettes géantes – Vietnam / Jambon de Parme – Italie / Homard – Atlantique Nord-Ouest

Accompagnements

9.-

Courgettes au pesto et pignons de pin



Frites à la feta



Aubergine rôtie, sauce harissa-tahini



Ratatouille



Carottes fanes et crème de curry



Fricassée de chanterelles à l'estragon



Petits pois à la française



Haricots verts, yaourt au citron, câpres frits et aneth



Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

28.-

Plat

Filet de saumon



1 Garniture au choix

Ou

Risotto al parmigiano



Ou

Filet de poulet rôti



1 Garniture au choix

Dessert

Assiette de fruits frais












Ou

Coupe de glace



(2 parfums au choix)

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi	16.-	 
La Tarte Tropézienne à la framboise	14.-	
La Pêche rôtie au miel, thym et glace à l'amande	13.-	 
Nougat glacé, compotée d'abricot et pistaches	15.-	 
Le cookie au chocolat, cassis, glace au chocolat et pop-corn	13.-	
Panna cotta à la fraise avec fraises fraîches, cœur de biscuit au citron et sorbet basilic	14.-	

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

Coupe Danemark (glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-	
Café glacé (glace espresso, croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-	
Coupe fruits rouges (glace yaourt aux fruits rouges, coulis et chantilly)	15.-	
Coupe abricot (financier à la pistache, texture d'abricot et chantilly)	15.-	

GLACES

Vanille
Chocolat noir
Dulce de leche
Café
Pistache
Thé Matcha
Sésame noir
Yaourt fruits des bois
Noix de coco

SORBETS

Citron
Fraise
Framboise
Sorbet exotique
Abricot du Valais
Litchi
Pêche de vigne
Melon

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