

Lake Side

lounge

SOMMAIRE / TABLE OF CONTENT

Les Petites faims / Tasty snacks	2
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 21h00

Served from midday until 9 p.m.

Tartare de bœuf à la truffe (125 g)

Noisettes, pickles de topinambour et parmesan

Gambas en tempura

Mayonnaise aigre douce

Tapenade d'olives taggiasche aux noix de cajou épicées accompagnée de chips de tortillas

Assiette de saumon fumé

Blinis, beurre et citron

Rösti de pommes de terre croustillant

Sauce barbecue maison

Sélection de fromages affinés du maître fromager Sterchi

Assiette de charcuteries

Le café gourmand

(Sélection de 4 pièces du jour)

Brioche perdue au rhum

Glace vanille sauce caramel au yuzu

Cheesecake au fruit de la passion

Coulis et nougatine

19.- **Beef tartare with truffles** (125 g)

Hazelnuts, Jerusalem artichoke pickles & parmesan

22.- **Tempura-style gambas**

Sweet & sour mayonnaise

12.- **Spicy cashew-nut flavoured taggiasche olive spread, with tortilla crisps**

15.- **Smoked salmon**

Blinis, butter and lemon

9.- **Crispy rösti-style potatoes**

Homemade barbecue sauce

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

15.- **Plate of cured meats**

13.- **“Café gourmand”**

(4 selected pastries of the day)

12.- **Rum-flavoured baked brioche pudding**

Vanille ice-cream, caramel sauce with a touch of yuzu

10.- **Passion-fruit cheesecake**

Sauce & nougatine

CHAMPAGNES

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
Laurent-Perrier			
La Cuvée - Brut	18.-	60.-	125.-
Blanc de Blancs			290.-
Grand Siècle			390.-
Rosé	22.-		240.-
Kir Royal	19.-		
Cassis, Framboise, Mûre			
Blackcurrant, Raspberry, Blackberry			

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	<i>1dl</i>	<i>3.75 dl</i>	<i>Bt.</i>
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 Grigio	Domaine Adrian(IT)	10.-

Rouges / Reds *1dl*

Pinot Noir	Saint Sébaste	9.-
Bosco del Grillo	Toscane (IT)	10.-
Merlot	La Grillette	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 Jeronimo IPA	25 cl	8.50
Blanche / White	50 cl	10.50
BFM Koa Lager	25 cl	8.-
Blonde	50 cl	10.-

BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

	<i>Vol.</i>	<i>Bt.</i>
Lefte 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>
Feldschloessenchen	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>4 cl</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>2 cl</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>4 cl</i>
Darroze – 12 ans	40	18.-

COGNAC

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

CALVADOS

Vol. 4 cl

Château de Breuil - 15 ans / aged 15 years

41

20.-

GIN

Vol. 4 cl

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. 4 cl

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. 4 cl

Accompagnement / Mixers CHF 2.-

Mezcal La Escondida

40 17.-

Espolon Blanc / White

40 14.-

Espolon Reposado

40 15.-

VODKA

Vol. 4 cl

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>4 cl</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>4 cl</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>4 cl</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>4 cl</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

Framboise
Fraise
Grenadine
Barbe à papa
Menthe
Citronelle
Pêche
Cassis
Fruit de la passion

Raspberry
Strawberry
Grenadine
Cotton candy
Mint
Lemongrass
Peach
Blackcurrant
Passion fruit

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