

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

Tartelette de chou-fleur à la grecque

Cajou, harissa, olives taggiasche et noix de coco

Guido Brivio « Le Pra » Merlot, Tessin (CH)

9.-

17.-



Salade de poireaux vinaigrette

Mortadelle, pistaches, mizuna et graines de moutarde

Version végétarienne

Pinot Grigio DOC, domaine Adrian (IT)

10.-

16.-



13.-



Carpaccio de poulpe

Yuzu kosho, œufs de truite, vinaigrette aux agrumes et pousses de radis

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

9.-

22.-

Saumon mariné aux agrumes

Tartine croustillante de chèvre frais, feuilles d'endives et mandarine

Macon Verze, Domaine la Denante (F)

11.-

20.-

Soupe à l'oignon rouge

Bouillon tomates, Chasselas, Porto et toasts de gruyère gratinés

Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

10.-

15.-



Tartare de bœuf à la truffe (120 gr)

Noisettes, pickles de topinambour et parmesan

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

9.-

19.-



Gambas en tempura

Mayonnaise aigre douce

Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)

8.-

22.-

Salade de saison

Mesclun, légumes de saison crus et vinaigrette

Cuvée Lake Side, Pinot noir, Neuchâtel (CH)

8.-

14.-

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

Provenance des produits : Poulpe – Portugal / Saumon – Norvège / Mortadelle – Italie / Tartare – Suisse / Gambas – Vietnam

Les plats

Verre 1dl

Cabillaud rôti

Céleri-pomme, kaki et bisque de homard à l'argousier

Chardonnay, Château d'Auvernier (CH)

43.-



12.-

Paella de poisson

Filet de sébaste, calamars, moules, chorizo, riz, bimi et émulsion safranée

Love by Léoube, Côtes de Provence (F)

42.-



9.-

Filet de loup de mer

Carottes, grudi aux épinards, nage de mangue au curry et pesto de coriandre fraîche

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

40.-



9.-

Tajine de poulet au citron

Olives Kalamata, navets, raisins, pois chiches, basilic et bulgur

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise (CH)

40.-

9.-

Croquette d'agneau cuit 7 heures

Gnocchi de patate douce, choux de Bruxelles, feta accompagnée de jus de viande

La demoiselle d'Haut Peyrat, Haut Médoc (F)

39.-

12.-

Filet de bœuf

Texture de butternut, oranges confites, cardamome verte, gruë de cacao et sauce barbecue maison

Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)

55.-



11.-

Tartare de bœuf à la truffe (250 gr)

Noisettes, pickles de topinambour et parmesan

Accompagné de toasts de pain de campagne grillés

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

42.-

9.-

Linguine aux palourdes

Vin blanc, palourdes, ail, piment et persil

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

39.-

10.-

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

Provenance des produits : Cabillaud – Norvège / Sébaste – Islande / Loup – Grèce / Poulpe – Portugal / Moules – France / Chorizo – Suisse / Volaille – Suisse / Agneau – Irlande / Filet de bœuf – Australie / Tartare – Suisse / Palourdes – Atlantique nord-est

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Texture de butternut

Oranges confites, cardamome verte, gruë de cacao
et sauce barbecue

Macon Verze, Domaine la Denante (F)

28.-



11.-

Rösti de pommes de terre au citron

Mousseline, champignons de Paris et crème d'oignons

La Demoiselle d'Haut Peyrat, Haut-Médoc, (F)

29.-



12.-

Menu enfant *(jusqu'à 12 ans)*

28.-

Plat

Filet de cabillaud

Linguine et champignons rôtis

ou

Steak haché

Rösti de pommes de terre et carottes

Dessert

Gaufre liégeoise servie chaude,

chantilly et sauce chocolat maison

ou

Coupe de glace

(2 parfums au choix)

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

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi

16.-

Omelette Norvégienne

Glace vanille aux oranges confites, sorbet mandarine, biscuit à la pistache, meringue et flambage au Grand Marnier

17.-



Déclinaison de citron

Crème brûlée, sorbet et brioche aux zestes confits

14.-



Le Litchi

Mousse de litchi aux marrons confits, biscuit à la châtaigne et sa nage

15.-



La Charlotte au chocolat (73% cacao)

Poires pochées, macarons et coulis aux 4 épices

16.-



Crumble pomme-coing

Coulis de coing, crème glacée et croquant à la cardamome verte

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, sauce chocolat et chantilly)	14.-
Café glacé (glace café, expresso, et crème fouettée)	14.-
Coupe colonel (sorbet citron-yuzu arrosé de vodka)	16.-
Coupe glacée «Williamine» (sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire)	16.-

GLACES

Café
Thé Matcha
Chocolat noir
Pain d'épices
Vanille Bourbon
Sésame noir
Gingembre
Pistache
Yaourt nature
Noix de coco

SORBETS

Poire
Litchi
Citron-yuzu
Mangue
Fruit de la passion
Fraise
Mandarine
Framboise

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