

# 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*

|  |      |
|--|------|
| <b>Coupe Danemark</b> (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)           | 14.- |
| <b>Café glacé</b> (glace café, espresso, et crème fouettée)                  | 14.- |
| <b>Coupe colonel</b> (sorbet citron-yuzu arrosé de vodka)                    | 16.- |
| <b>Coupe glacée «Williamine»</b> (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.-