
Véritable institution de Lausanne-Ouchy, le Café Beau-Rivage réunit depuis 30 ans des visiteurs en vacances, des femmes et hommes d'affaires en quête de tranquillité et des habitués en famille. Dès l'arrivée des beaux jours, sa terrasse proche des arbres et du Lac Léman fait l'unanimité. Son espace intérieur charme toujours les amateurs d'élégantes brasseries et de service de qualité.

A true institution in Lausanne-Ouchy, the Café Beau-Rivage has been bringing together visitors on holiday, businesswomen and men in search of tranquillity and regulars with their families for over 30 years. As soon as the sunny days arrive, its terrace near the trees and Lake Geneva is unanimously appreciated. its interior design always charms lovers of elegant brasseries and quality service.

E N T R É E S – Starters

Jeunes pousses de Bremblens et légumes croquants, vinaigrette au verjus 24.-

graines de tournesol torréfiées

Bremblens baby greens and crunchy vegetables, verjus vinaigrette, roasted sunflower seeds

(V)

Grosses asperges vertes du Valais, œuf fermier bio de Laurent Chaubert, 28.-

sabayon au miso suisse

Large green asparagus from Valais, organic free-range egg from Laurent Chaubert, Swiss miso sabayon

(V) (L) (V)

Ravioles végétales de navet daïkon, gambas sauvages marinées au curry vert, 29.-

bouillon de têtes infusé au gingembre

Vegetable ravioli with daikon turnip, wild prawns marinated in green curry, seafood broth infused with ginger

Féra du lac légèrement fumée, pommes de terre de Noirmoutier grillées, 28.-

crème aux herbes fraîches

Lightly smoked Lake Geneva fera, grilled Noirmoutier spring potatoes, fresh herb cream

(V) (L)

Aspic de lapin fermier en gelée d'estragon, salade de févettes et oignons pickles, 28.-

condiment échalotes

Farm-raised rabbit aspic in tarragon jelly, fresh broad bean salad with onion pickles, shallot dip

Foie gras de canard poché à l'infusion de fleurs de cerisier, 36.-

rhubarbe confite aux baies de sureau

Duck foie gras poached in cherry blossom consommé, rhubarb confit with elderberries

Asperges blanches des Landes, sauce mousseline 36.-

White asparagus from the Landes region, mousseline sauce

(L)

Cuisses de grenouilles croustillantes, artichaut camus en différentes textures, 38.-

émulsion à l'ail des ours

Pan-crust frog legs, variations of camus artichoke, wild garlic leaf emulsion

(L) (G)

Mousseline de brochet et écrevisses du lac, tombée d'épinards, bisque réduite 32.-

Pike mousseline and crayfish from Lake Geneva, spinach, reduced bisque

(L) (G)

P O T A G E S – Soups

Royale de cresson fontaine, poêlée de morilles, consommé de champignon brun réduit

28.-

Watercress royale, pan-seared morels, reduced brown mushroom consommé

Ⓐ Ⓜ Ⓛ

Crème de petits pois, fromage de chèvre neuchâtelois, herbes folles et sorbet menthe

24.-

Green peas soup, Neuchâtel goat cheese, wild herbs salad and mint sorbet

Ⓐ Ⓜ Ⓛ

V É G É T A R I E N S – Vegetarians

Jeunes pousses de Bremblens et légumes croquants, vinaigrette au verjus

24.-

graines de tournesol torréfiées

Bremblens baby greens and crunchy vegetables, verjus vinaigrette, roasted sunflower seeds

Ⓐ Ⓛ

**Grosses asperges vertes du Valais, œuf fermier bio de Laurent Chaubert,
sabayon au miso suisse**

28.-

Large green asparagus from Valais, organic free-range egg from Laurent Chaubert, Swiss miso sabayon

Ⓐ Ⓛ Ⓛ

**Gnocchi au paprika fumé, poêlée de champignons de saison et duo d'asperges,
émulsion sauge**

38.-

Gnocchi with smoked paprika, sautéed seasonal mushrooms, green and white asparagus, sage emulsion

Ⓐ Ⓛ

P O I S S O N S E T C R U S T A C É S – Fish and shellfish

Queue de Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil de Florence braisé, sauce safranée 58.-
Roasted line-caught monkfish tail from the Breton coast, braised Florence fennel, saffron sauce
①

Lieu jaune cuit à basse température, poêlée de chanterelles et petits pois, émulsion d'oignon doux 52.-
Yellow pollock cooked at low temperature, sautéed chanterelle mushrooms and green peas, sweet onion emulsion
①

Filet de Saint-Pierre sauvage aux asperges blanches des Landes cuisinées comme un risotto, râpé de poutargue, émulsion au lait d'amande 74.-
Wild John Dory cooked meunière, white asparagus from the Landes prepared like a risotto, bottarga, almond milk emulsion
①

V I A N D E E T V O L A I L L E – Meat and poultry

Déclinaison d'agneau des Alpes suisses, artichauts poivrade à la marjolaine, jus d'agneau à l'huile d'argan, agnolotti del plin 64.-
Swiss Alpine lamb, roasted artichokes with marjoram, lamb jus with argan oil, agnolotti del plin
⑥

Suprême de poulet fermier rôti, gnocchi au paprika fumé, échalotes confites, coulis au cresson de fontaine 46.-
Roasted free-range chicken breast, gnocchi with smoked paprika, confit shallots, watercress coulis
⑥

Pomme de ris de veau fermier suisse croustillante, fricassée de morilles blondes au vin jaune, févettes, mousseline de pommes de terre 58.-
Swiss veal sweetbread "à la meuniere", sautéed morels with yellow wine and broad beans, potato mousseline
①⑥

I N C O N T O U R N A B L E S D U C A F É B E A U - R I V A G E

Filets de perche meunière de la pêcherie d'Ouchy , frites	63.-
Perch fillets from the Ouchy traditional fishmonger cooked "à la meunière", French fries	
(L)	
<hr/>	
Sole de petit bateau grillée ou meunière	88.-
Grilled or "à la meunière" Dover sole	
(G)	
<hr/>	
Tartare de bœuf du pays coupé minute, frites	180 gr
Swiss hand-cut beef tartare, French fries	48.-
<hr/>	
Chateaubriand de filet bœuf Angus suisse d'Appenzell, pommes Anna, sauce au poivre millésimé	400 gr
Chateaubriand of Swiss Appenzell Angus beef tenderloin, Anna potatoes, vintage pepper sauce	400gr
(G)	
<hr/>	
Cœur de filet de veau suisse rôti, risotto au citron Meyer	72.-
Roasted Swiss veal tenderloin, Meyer lemon risotto	
(L)	

D E S S E R T S

Assiette de fromages suisses affinés de saison 21.-
Seasonal aged Swiss cheeses plate

Crêpes Suzette préparées à votre table et flambées au Grand Marnier, glace vanille 22.-
Table side crêpes Suzette, fiambéed with Grand Marnier, vanilla ice cream
(L) (G)

Tartelette citron de Menton et meringue italienne 18.-
Lemon tartlet from Menton with Italian meringue
(L) (G) (N)

Sablé au riz soufflé, compotée de rhubarbe, crème légère à la fève de tonka 18.-
Rice puff sablé, rhubarb compote, light tonka bean cream
(G) (L) (N)

Tarte du moment 18.-
Today's tart
(G) (L) (N)

Profiteroles glacées à la vanille bourbon, sauce chocolat chaud 19.-
Profiteroles with bourbon vanilla ice cream, hot chocolate sauce
(L) (G) (N)

Fondant minute au chocolat Maracaïbo 65% 20.-
Minute fondant with Maracaibo 65% chocolate, vanilla ice cream
(L) (G)

Salade de fruits de saison 18.-
Seasonal fruit salad
(G)

Café gourmand 23.-
Coffee with mini desserts selection

Glaces 1 boule / 2 boules / 3 boules 7.- / 11.- / 17.-
Vanille, café, chocolat, pistache
Ice creams 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio
(L)

Sorbets 1 boule / 2 boules / 3 boules 7.- / 11.- / 17.-
Citron, passion, coco, fraise
Sorbets 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops
Lemon, passion fruit, coconut, strawberry

Nos maîtres d'hôtel seront ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires.
Our maîtres d'hôtel will be pleased to take in consideration your allergies and food restrictions.

(N)
noix
nuts

(L)
lactose
lactose

(G)
gluten
gluten

(V)
végétarien, végétalien
vegetarian, vegan


Création de notre chef Loïc Vanneville et recommandée par notre coach sportif Jérémy Peltier.
Created by our chef Loïc Vanneville and recommended by our fitness coach Jérémy Peltier.

Provenance des viandes, poissons et crustacés:

Veau, bœuf, poulet, porc, agneau : Suisse

Lapin : France

Sole : FAO 27

Lotte : FAO 27

Lieu jaune : FAO 27

Saint-Pierre : FAO 27

Perche, truite, brochet, écrevisse : Suisse

Origin of our meats, fish and shellfish:

Veal, beef, poultries, pork, veal: Switzerland

Rabbit: France

Dover sole : FAO 27

Monkfish : FAO 27

Yelloy polak : FAO 27

John Dory : FAO 27

Perch, trout, pike, crayfish: Switzerland

Tous nos pains servis sont préparés avec soins par nos boulangers.

All our breads served are carefully prepared by our bakers

