
Véritable institution de Lausanne-Ouchy, le Café Beau-Rivage réunit depuis 30 ans des visiteurs en vacances, des hommes et femmes 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, businessmen and women 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 space always charms lovers of elegant brasseries and quality service.

ENTRÉES – Starters

Salade de rampon, cru-cuit de betteraves au vinaigre balsamique et graines de lin	24.-
Lamb's lettuce salad, raw - cooked beets with balsamic vinegar and flax seeds	
☉	
<hr/>	
Poireaux de Bremlens étuvés, coquillages cuits au naturel, marinés au yuzu et salicornes	33.-
Bremlens leeks, natural cooked shellfish, marinated with yuzu and samphire	
Ⓞ	
<hr/>	
Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie, kakis marinés à la pomme verte, gel shiso rouge	36.-
Normandy scallop carpaccio, marinated kaki with green apple, red shiso gel	
☉	
<hr/>	
Mi-cuit de foie gras de canard au naturel, confit de coing et brioche feuilletée	32.-
Natural duck foie gras terrine, confit quince and puff pastry brioche	
Ⓞ	
<hr/>	
Céleri boule cuisiné meunière infusé à la truffe noire, espuma au vieux comté et vin jaune	30.-
Celery meunière infused with black truffle, aged Comté cheese and vin jaune	
Ⓝ Ⓛ	
<hr/>	
Croque brochet et écrevisses du lac Léman, condiment d'une gribiche, bisque réduite	29.-
Pike and crayfish from Geneva lake croque, like a gribiche relish, reduced crayfish bisque	
Ⓛ Ⓞ	
<hr/>	
Pressé de légumes racines, crémeux de panais et sauce à l'oseille	28.-
Pressed root vegetables, creamy parsnip and sorrel sauce	
Ⓛ	
<hr/>	
Royale de bolets, figues fraîches et Pata Negra, émulsion au persil	34.-
Royale of boletus mushroom, fresh figs and Pata Negra, parsley emulsion	
Ⓥ Ⓛ	

H U Î T R E S – Oysters

Marennes–Oleron : spéciale Gillardeau n°2	3 p / 6 p	28.- / 54.-
Bretagne : plate Belon n°00	3 p / 6 p	26.- / 49.-
Irlande : Ostra Regal n°3 Boutrais	3 p / 6 p	22.- / 42.-
Crevettes bio de Madagascar organic shrimp from Madagascar	6 p	27.-
Oursin violet purple sea urchin	3 p	29.-

P O T A G E S – Soups

Crèmeux de potimarron, œuf fermier parfait et châtaignes torréfiées à la fleur de thym	24.-
Creamy pumpkin soup, perfect free-range egg and roasted chestnuts with thyme flower V L N	
Soupe de poisson de roche, rouille safranée aux langues d'oursin et focaccia toastée	28.-
Rock fish soup, saffron rouille mayonnaise with sea urchin and toasted focaccia G	

VIANDE ET VOLAILLE – Meat and poultry

Poitrine de poulet fermier suisse, purepeautre d'ici comme un risotto et salsifis meunière 48.-
Swiss free-range chicken breast, local purepelt like a risotto and meunière salsifi
Ⓥ Ⓞ Ⓛ

Râble de lapin fermier farci, carottes des sables et espuma de pomme de terre à la muscade 52.-
Stuffed farm rabbit saddle, sand carrots and nutmeg potato espuma
Ⓛ

LA CHASSE – Game

Pâté en croûte de gibier à plumes et foie gras, compotée d'échalotes au vieux balsamique 30.-
Game birds and foie gras pâté-en-croûte, shallot compote with aged balsamic vinegar
Ⓞ Ⓛ

Chou farci de joue de marcassin confite, tombée de champignons des bois, bouillon corsé 32.-
Stuffed cabbage with wild boar cheek stew, pan fried wild mushrooms, full-bodied broth
Ⓞ Ⓛ

Filet de chevreuil rôti, chou rouge braisé, spätzlis et jus infusé au genièvre 69.-
Roasted roe deer fillet, braised red cabbage, spätzlis and juniper-infused sauce
Ⓛ

Côte de cerf cuisinée au poêlon, racines de persil fondantes, noisettes et poire pochée aux épices 68.-
Pan-seared red deer rib, parsley roots, hazelnuts and poached pear with spices
Ⓛ Ⓝ

POISSONS – Fishes

Filet d'omble de Chamby croustillant, pommes rattées et poireaux fondants, œufs de brochet fumés 50.–
Crispy char fish fillet from Chamby, ratte potatoes and leeks, smoked pike eggs
Ⓞ Ⓛ

Merlu de ligne confit, gnocchis de courge spaghetti rôtis, sabayon à la sauge 52.–
Confit line-caught hake, roasted spaghetti squash gnocchi, sage sabayon
Ⓥ Ⓞ Ⓛ

Filet de lotte de Bretagne, bonbons de côtes de bettes au lard de Colonnata, polenta croustillante et jus brun 58.–
Brittany monkfish loin, swiss chard rolled with lardo di Colonnata, crispy polenta and brown juice sauce
Ⓞ

INCONTOURNABLES DU CAFÉ BEAU-RIVAGE

Filets de perche meunière de la pêcherie d'Ouchy 63.–
Perch fillets from the Ouchy traditional fishery cooked à la meunière
Ⓛ

Sole de petit bateau grillée ou meunière 88.–
Grilled dover sole or cooked « a la meuniere »
🍷

Tartare de bœuf du pays coupé minute, frites 180 gr 50.–
Swiss hand-cut beef steak tartare, French fries

Crapaudine de coquelet rôtie aux herbes 48.–
Roasted cockerel with herbs
Ⓞ

Cœur de filet de veau grillé suisse, risotto au citron de Sicile 72.–
Grilled center-Cut veal tenderloin, sicilian lemon risotto
Ⓛ

DESSERTS

Crêpes suzette préparées à votre table et flambées au Grand Marnier, glace vanille	22.-
Table-side crêpes suzette, flambéed with Grand Marnier	
Ⓛ Ⓞ	

Croustillant spéculoos aux pommes caramélisées et sudachi	18.-
Crispy speculoos with caramelized apples and sudachi	
Ⓛ Ⓞ	

Le sablé breton, compotée de coing, crème légère yaourt à la main de bouddha	18.-
Breton sable shortbread, quice compote, light cream flavored with budha's hand citrus	
Ⓛ Ⓞ Ⓝ	

Tartes aux fruits du moment	18.-
Seasonal fruits tart	

Profiteroles glacées vanille bourbon, sauce chocolat chaud	19.-
Profiteroles with bourbon vanilla ice cream hot chocolate sauce	
Ⓛ Ⓞ Ⓝ	

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

Salade de fruits de saison	18.-
Seasonal fruits salad	

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	
Ⓛ	

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

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.

Ⓝ
noix
nuts

Ⓛ
lactose
lactose

Ⓞ
gluten
gluten

Ⓥ
végétarien, végétalien
vegetarian, vegan



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

Provenance des viandes, poissons et crustacés :

Veau, bœuf, lapin, volaille et gibier: Suisse / Autriche

Poissons et crustacés: FAO27, FAO34

Origin of our meats, fish and shellfish:

Veal, beef, rabbit, poultry and game: Switzerland / Austria

Fish and shellfish: FAO27, FAO34

Prix en CHF. Le service et la TVA sont inclus.

Price in CHF. Service and VAT are included.

