

## ENTRÉES

■ SALADE DE JEUNES POUSSÉS PRINTANIÈRES ET CŒURS D'ARTICHAUTS ÉPINEUX  
AUX COPEAUX DE VIEUX PARMESAN  
SPRING SPROUTS SALAD AND ARTICHOKE HEARTS WITH MATURE PARMESAN SHAVINGS  
28.-

ASPERGES BLANCHES DES LANDES, SAUCE HOLLANDAISE  
WHITE ASPARAGUS FROM THE LANDES, HOLLANDAISE SAUCE  
36.-

■ SAKU DE THON ROUGE EN TARTARE, SÉSAME GRILLÉ ET CROQUANT DE RADIS  
MARINÉ AU YUZU  
SAKU RED TUNA TARTAR, GRILLED SESAME AND CRUNCHY RADISH MARINATED WITH YUZU  
34.-

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, CHUTNEY DE RHUBARBE AU GINGEMBRE CONFIT  
ET POIVRE DE VOATSIPERIFERY  
PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS, RHUBARB AND GINGER CHUTNEY, VOATSIPERIFERY PEPPER  
34.-

■ ŒUF FERMIER MOLLET, PETITS POIS À LA MENTHE POIVRÉE,  
ESPUMA D'OIGNONS DOUX AU RAIFORT  
SOFT BOILED FARM EGG, PEPPERMINT GREEN PEAS,  
SWEET ONIONS AND HORSERADISH FOAM  
28.-

QUENELLE DE BROCHET DU LAC SOUFFLÉE, CRÉMEUSE D'ÉCREVISSES FAÇON NANTUA  
LÉMAN'S PIKE QUENELLE, NANTUA-STYLE CREAMY CRAYFISH  
32.-

## POTAGES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET FOUGASSE TOASTÉE  
ROCK FISH SOUP, CAYENNE PEPPER MAYONNAISE AND TOASTED FOUGASSE  
26.-

CAPPUCCINO D'ASPERGES BLANCHES, MORILLES À L'AIL DES OURS ET TOAST MELBA  
WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP, MORELS WITH WILD GARLIC AND MELBA TOAST  
28.-

■ Ce logo indique les plats bien-être du Café Beau-Rivage  
This logo indicates the healthiest dishes from the Café Beau-Rivage

Une carte végétarienne est également disponible.  
We do also offer a vegetarian menu upon request.

N'hésitez pas à informer le Maître d'hôtel de vos allergies.  
Please inform the Maître d'hôtel about your dietary requirements

## POISSONS

■ CŒUR DE CABILLAUD SKREI VAPEUR, LÉGUMES PRINTANIERS DE LA FERME DE BREMBLENS,  
ÉMULSION AU CRESSON DE FONTAINE  
STEAMED SKREI FILET COD, SPRING VEGETABLES FROM BREMBLENS FARMHOUSE,  
WATERCRESS FOAM

52.-

MI-CUIT DE SAUMON SUISSE ET GROSSES ASPERGES VERTES DU VALAIS RÔTIES,  
BISQUE D'ÉCREVISSSES  
HALF-COOKED SWISS SALMON AND GREEN ASPARAGUS FROM THE VALAIS, CRAYFISH BISQUE

48.-

■ DOS DE BAR DE LIGNE GRILLÉ, RAVIOLI DE RICOTTA ET CIMA DI RAPA AUX NOISETTES  
TORRÉFIÉES  
GRILLED SEA BASS BACK, RICOTTA, CIMA DI RAPA WITH ROASTED HAZELNUT RAVIOLI

64.-

## VIANDE ET VOLAILLE

■ POITRINE DE POULARDE FERMIÈRE AUX MORILLES BLONDES,  
PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET JUS PERLÉ  
FARMHOUSE SWISS CHICKEN BREAST WITH BLOND MORELS, FRENCH-STYLE GREEN PEAS  
AND REDUCED JUS

52.-

SELLE D'AGNEAU DE LAIT FARCIE AUX CÔTES DE BETTES, ARTICHAUTS VIOLETS EN BARIGOULE,  
GNOCCHI À L'AIL DES OURS  
SUCKLING LAMB SADDLE STUFFED WITH SWISS CHARD, BRAISED PURPLE ARTICHOKEES,  
GNOCCHI WITH WILD GARLIC

56.-

## INCONTOURNABLES DU CAFÉ BEAU-RIVAGE

FILETS DE PERCHE DU LAC MEUNIÈRE SELON ARRIVAGE  
"MEUNIÈRE" PERCH FILLETS FROM THE LAKE DEPENDING ON THE AVAILABILITY

52.-

TARTARE DE BŒUF DU PAYS COUPÉ AU COUTEAU 180 GR  
LOCAL BEEF TARTAR MINUTE CUT, 180g

46.-

CŒUR DE FILET DE VEAU POÊLÉ, RISOTTO AU CÉDRAT CONFIT  
PAN-SEARED HEART FILLET OF VEAL, LEMON PEEL RISOTTO

58.-

ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS SUISSE AUX ÉCHALOTES CONFITES,  
RÉDUCTION D'HUMAGNE AU POIVRE TILFDA  
GRILLED SWISS ANGUS BEEF WITH CANDIED SHALLOTS,  
HUMAGNE RED WINE AND TILFDA PEPPER REDUCED JUS

56.-

### PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Veau, Bœuf et Volaille : Suisse, Poissons : France (sauf indication spécifique)  
OUR MEATS AND FISH COME FROM

Veal, Beef, and Poultry: Switzerland, Fish: France (unless otherwise specified)