

ENTRÉES / STARTERS

- SALADE DE RAMPON – POIRE LOUISE BONNE ET BLEUCHÂTEL – VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DE POMME (V)
LAMB'S LETTUCE – LOUISE-BONNE PEAR & BLEUCHATEL CHEESE – APPLE VINEGAR BALSAMIC DRESSING
24.-

- SALADE D'ARTICHAUTS ET CÉLERI BRANCHE - RAPÉ DE TRUFFE D'ÉTÉ (V)
ARTICHOKES AND CELERY SALAD – SUMMER TRUFFLE
36.-

- FÉRA DU LAC LÉGÈREMENT FUMÉE – BETTERAVES PLURIELLES - ÉPINE VINETTE ET RAPÉE DE RAIFORT
LIGHTLY SMOKED FERA FROM THE LEMAN LAKE – BEETROOTS – BARBERRY AND GRATED HORSERADISH
30.-

- CÉSAR DE GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES – ROMAINE – CONDIMENT CRUSTACÉ
CEASAR SALAD WITH GRILLED WILD GAMBAS – ROMAINE LETTUCE – SHELLFISH RELISH
34.-

- LAPIN FERMIER AUX LÉGUMES VERTS ET ESTRAGON EN GELÉE – VINAIGRETTE À LA MOUTARDE VIOLETTE
SWISS FARM RABBIT IN JELLY WITH GREEN VEGETABLES AND TARRAGON – BLACK GRAPE MUSTARD VINAIGRETTE
30.-

- OEUF FERMIER MOLLET – POÊLÉE DE BOLETS AUX CÉBETTES – ESPUMA PERSILLADE (V)
SOFT-BOILED FARM EGG – PAN-FRIED CEPS WITH SCALLIONS – PERSILLADE ESPUMA
30.-

- QUENELLE DE BROCHET DU LEMAN SOUFLÉE – BISQUE D'ÉCREVISSES
PIKE FROM THE LEMAN QUENELLE SOUFFLE – CRAYFISH BISQUE
32.-

POTAGES / SOUPS

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

- VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR – CHAMPIGNONS DES BOIS – TOAST MELBA (V)
JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTE – FOREST MUSHROOMS – MELBA TOAST
22.-.

POISSONS / FISHES

- DOS DE BAR DE LIGNE GRILLÉ – MINIS FENOUILS ET TOMATES CERISES – BOUILLON MOUSSEUX AU SAFRAN
GRILLED LINE CAUGHT SEA BASS – MINI FENNEL AND CHERRY TOMATOES – FOAMY SAFFRON BROTH
66.-

- FILET DE FÉRA DU LAC À LA PLANCHA – HARICOTS VERTS ET FÉVETTES
BEURRE BLANC AU SAVAGNIN ET CHANTERELLES
PAN-SEARED LEMAN LAKE FERA – GREEN AND BROAD BEANS – SAVAGNIN WINE BUTTER WITH CHANTERELLES
52.-

- TAJINE DE LOTTE DE PETIT BÂTEAU AU POTIMARRON ET CITRON CONFIT
LINE CAUGHT MONKFISH TAJINE WITH PUMPKIN AND CANDIED LEMON
56.-

■ 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

LA CHASSE / GAME

PATÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX COINGS CONFITS – SAUCE CUMBERLAND
WILD BOAR PÂTÉ EN CROUTE WITH CONFIT QUINCE – CUMBERLAND SAUCE
34.-

FILET DE CHEVREUIL MARINÉ – PICKLES DE LÉGUMES – CONDIMENT À LA MOUTARDE DE BÉNICHON
MARINATED ROE DEER FILLET – VEGETABLE PICKLES – BÉNICHON MUSTARD CONDIMENT
36.-

CÔTE DE CERF RÔTIE AU POÊLON – SALSIFIS MEUNIÈRE – POMELOS CONFITS – JUS INFUSÉ AU GENIÈVRE
ROASTED RED DEER RIBS – SALSIFIES MEUNIÈRE – CANDIED POMELOS – JUNIPER BERRY INFUSED JUICE
62.-

LE CLASSIQUE LIÈVRE À LA ROYALE – PURÉE DE PANAIS – CHOUX DE BRUXELLES
SAUCE CACAO
HARE À LA ROYALE – PARSNIP PUREE – BRUSSELS SPROUT – COCOA SAUCE
58.-

CIVET DE CHEVREUIL TRADITION – SPÄTZLI – GARNITURE CHASSE
TRADITIONAL ROE DEER CIVET – SPAETZLE – RED CABBAGE, PEAR AND CHESNUTS
48.-

VIANDES ET VOLAILLE / MEATS AND POULTRY

POITRINE DE POULARDE FERMÈRE RÔTIE – POÊLÉE DE BOLETS – RISOTTO D'ÉPAUTRE – JUS PERLÉ (V)
ROASTED FREE-RANGE POULTRY BREAST – SAUTÉED CEPS – SPELT RISOTTO
46.-

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE AU ZAAATAR – CAVIAR D'AUBERGINE – BOULGOUR À LA MENTHE
ET GRENADE, JUS À L'HUILE D'ARGAN
*BRAISED LAMB SHOULDER WITH ZAAATAR AND MOROCCAN ARGAN OIL – AUBERGINE CAVIAR
BULGOUR WITH MINT AND POMEGRANATE – ARGAN OIL JUS*
54.-

INCONTOURNABLES DU CAFÉ BEAU-RIVAGE

■ SOLE DE PETIT BATEAU GRILLÉE OU MEUNIÈRE
GRILLED DOVER SOLE OR "MEUNIERE"
Prix du marché – Price market

FILETS DE PERCHE DU LAC MEUNIÈRES SELON ARRIVAGE
"MEUNIÈRE" PERCH FILLETS FROM THE LAKE SUBJECT TO AVAILABILITY
63.-

TARTARE DE BŒUF DU PAYS COUPÉ AU COUTEAU 180 GR
LOCAL BEEF TARTAR HAND-CUT, 180g
48.-

CRAPAUDINE DE COQUELET GRILLÉE À LA GRAINE DE MOUTARDE
ROASTED COCKEREL WITH MUSTARD SEEDS
44.-

CŒUR DE FILET DE VEAU POÊLÉ, RISOTTO AU CÉDRAT CONFIT (V)
PAN-SEARED CENTER-CUT FILLET OF VEAL, LEMON PEEL RISOTTO
68.-

ENTRECÔTE DE BŒUF (300GR) ANGUS SUISSE GRILLÉE – ÉCHALOTTES CONFITES EN RÉDUCTION D'HUMAGNE
GRILLED SWISS ANGUS BEEF RIBEYE – CONFIT SHALLOTS WITH HUMAGNE WINE REDUCTION
85.-

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS
Veau, Bœuf, Porc et Volaille Suisse, Poissons : France (sauf indication spécifique)
OUR MEATS AND FISH COME FROM
Veal, Beef, Pork, and Poultry: Switzerland, Fish: France (unless otherwise specified)
(V – végétarien ou adaptable)