

## ENTREES

### SALADE DE RAMPON, POIRE CONFERENCE ET PECCORINO

*LAMB'S LETTUCE SALAD, CONFERENCE PEAR AND PECCORINO CHEESE*

21.-

### SAINT-JACQUES D'ERQUY SNACKEES, POURPIER ET CROQUANT D'ARTICHAUT A LA TRUFFE NOIRE

*GRILLED SCALLOPS FROM ERQUY, PURSLANE AND CRISPY FENNEL WITH BLACK TRUFFLE*

36.-

### CROMESQUIS DE TETE DE VEAU A L'ESTRAGON, CONDIMENT GRIBICHE

*CALF'S HEAD KROMESKY WITH TARRAGON, GRIBICHE CONDIMENT*

28.-

### FOIE GRAS DE CANARD GRILLE, BETTERAVE PLURIELLE A L'ORANGE ET POIVRE TIMUT

*GRILLED DUCK FOIE GRAS, BEETROOT WITH ORANGE AND TIMUT PEPPER*

32.-

### COUTEAUX XXL ET PALOURDES GRATINEES A L'AIL ET PERSIL

*OVEN-GRILLED XXL SOLEN SHELLFISH AND CLAMS WITH GARLIC AND PARSLEY*

32.-

### RILLETTE DE TOURTEAU AUX SUCS DE CRUSTACES, PAIN AUX ALGUES TOASTE

*RILLETTE OF CRAB WITH SHELLFISH JUICE, TOASTED SEAWEED BREAD*

30.-

### PATE EN CROUTE DE GIBIER AUX COINGS CONFITS ET EPINE VINETTE

*PATE OF GAME IN PASTRY CRUST WITH CANDIED QUINCES AND BARBERY*

32.-

### ŒUF FERMIER CUIT MOLLET, POEELE DE BOLETS ESPUMA GRUYERE CARAMEL

*SOFT-BOILED FARMER EGG, PAN-SAUTEED BOLETUS CARAMEL GRUYERE CHEESE ESPUMA*

30.-

### QUENELLE DE BROCHET DU LAC SOUFFLEE, CREMEUSE D'ECREVISSES FACON NANTUA

*SOUFFLEED QUENELLE OF PIKE FROM THE LAKE CREAMY CRAYFISH SAUCE NANTUA-STYLE*

32.-

### LEGUMES RACINES MEUNIERE A LA TRUFFE NOIRE, POEELE DE GNOCCHI

*SAUTEED ROOT VEGETABLES "MEUNIERE", PAN-SAUTEED GNOCCHI*

30.-

## SOUPES

### SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET FOUGASSE TOASTEE

*ROCK FISH SOUP, ROUILLE AND TOASTED FOUGASSE*


26.-

### VELOUTE DE COURGE JACK BE LITTLE, RAVIOLES DE BLEUCHATEL AUX NOISETTES

*JACK BE LITTLE PUMPKIN VELVETY SOUP, BLEUCHATEL CHEESE RAVIOLIS WITH HAZELNUTS*

24.-

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

 *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.*

#### Provenance des viandes et poissons

*Chasse : Autriche / Veau, Bœuf, Porc et Volaille : Suisse / Poissons: France (sauf indication spécifique)*

#### Our meats and fish come from

*Game: Austria / Veal, Beef, Pork and Poultry: Switzerland / Fish: France (unless otherwise specified)*

## POISSONS & CRUSTACE

⚖️ **VAPEUR DE BAR DE LIGNE AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE, SAUCE CHAO PHRAYA**

*STEAMED SEA BASS WITH GINGER AND LEMONGRASS WITH CHAO PHRAYA SAUCE*

64.-

⚖️ **TAJINE DE ROUGET GRONDIN ET GAMBAS CUISINES AUX ARTICHAUTS ET CITRON CONFIT**

*RED MULLET AND KING PRAWNS TAGINE COOKED WITH ARTICHOKE AND CANDIED LEMON*

48.-

**DOS DE TURBOT CUIT MEUNIERE, CARDON EPINEUX AOC DE SATIGNY AU VIN JAUNE**

*BACK OF TURBOT MEUNIERE-STYLE, AOC THORNY CARDOON FROM SATIGNY WITH YELLOW WINE*

58.-

**MIGNONS DE LOTTE GRILLES, LINGUINE EN VIERGE DE CALAMARETTI**

*ANGLERFISH MEDALLIONS, LINGUINE WITH SQUIDS OLIVE OIL SAUCE*

56.-

## VIANDES & VOLAILLE

**FILET DE BŒUF ANGUS SUISSE SNACKE AU SEL FUME, POEELE DE BOLETS**

*GRILLED SWISS ANGUS BEEF FILLET WITH SMOKED SALT, PAN-SAUTEED CEPE MUSHROOMS*

64.-

**VOL-AU-VENT DE POULARDE FERMIERE ET RIS DE VEAU A LA CREME DE LA GRUYERE**

*FARM-HEN AND SWEETBREADS VOL-AU-VENT WITH GRUYERE CREAM*

2 pers. 84.-

**JARRET DE PORC FERMIER « CHÂTEAU DU CREST » BRAISE A LA BIÈRE AMBRÉE, COMPOTÉE DE TARBAILS**

*« CHÂTEAU DU CREST » FARMER PORK KNUCKLE, BRAISED WITH AMBER BEER, STEWED BEANS*

48.-

**JOUES DE CERF BRAISÉES COMME UN CIVET, SPATZLI A LA FARINE DE CHATAIGNE**

*BRAISED VENISON CHEEKS, SPATZLI WITH CHESTNUT FLOUR*

48.-

⚖️ **NOISETTES DE FILET DE CHEVREUIL ROTIES AUX AGRUMES CONFITS, SAUCE POIVRADE**

*ROASTED MEDALLIONS OF VENISON WITH CANDIED CITRUS FRUITS, POIVRADE SAUCE*

62.-

## INCONTOURNABLES DU CAFE BEAU RIVAGE

**FILETS DE PERCHES MEUNIERE DU LAC (SELON ARRIVAGE)**

*"MEUNIERE" PERCH FILLET FROM THE LAKE "(DEPENDING ON THE CATCH OF THE DAY)*

48.-

**PERCHES & CHIPS « LOË »**

*« PERCH & CHIPS » FROM LOË*

45.-

**FILETS D'OMBLE CHEVALIER MEUNIERE AUX AMANDES ROTIES**

*"MEUNIERE" CHAR FILLET WITH ROASTED ALMONDS*

42.-

⚖️ **SOLE DE PETIT BATEAU GRILLÉE OU MEUNIERE**

*GRILLED SOLE OR SOLE "MEUNIERE"*

62.-

**CRAPAUDINE DE COQUELET ROTI AU ROMARIN**

*ROASTED COCKEREL WITH ROSEMARY*

42.-

⚖️ **ESCALOPINES DE VEAU GRILLÉES, RISOTTO AU CITRON DE SICILE**

*GRILLED VEAL ESCALOPE, RISOTTO WITH SICILIAN LEMON*

48.-

**TARTARE DE BŒUF DU PAYS COUPE MINUTE 180GR**

*LOCAL BEEF TARTAR MINUTE CUT, 180g*

46.-

**ENTRECÔTE ANGUS SUISSE GRILLÉE AU POIVRE TILFDA**

*GRILLED LOCAL BEEF SIRLOIN WITH TILFDA PEPPER*

56.-

*Chaque plat est servi avec un accompagnement.*

*Merci de vous adresser à votre serveur pour connaître la sélection du jour.*