

LOBBY LOUNGE

CHOCOLATS CHAUDS - Hot chocolate menu

Chaque tasse est une escale, une invitation au voyage.

Nos cacaos d'exception sont issus des plus belles plantations du Monde, puis travaillés avec soin par le chocolatier suisse Felchlin à Ibach-Schwyz afin de révéler toute leur intensité et leur délicatesse.

Each cup is a stopover, an invitation to travel.

Our exceptional cocoas are sourced from the world's finest plantations, then crafted with care by the Swiss chocolatier Felchlin in Ibach-Schwyz to reveal their full intensity and delicacy.

LES GRANDS CRUS - The grands crus

Sambirano, Madagascar – 68 % 12.–

Aux notes vives et fruitées, ce chocolat vous emmène au cœur des terres luxuriantes de Madagascar, le long du fleuve Sambirano. Sa puissance élégante et ses arômes de fruits rouges séduiront les amateurs de sensations intenses.

With lively, fruity notes, this chocolate takes you to the lush lands of Madagascar along the Sambirano River. Its elegant strength and red fruit aromas will delight lovers of intense sensations.

Maracaïbo, Venezuela – 65 % 12.–

Équilibré et raffiné, ce grand cru révèle de subtiles notes de prune et de cannelle. Une immersion au cœur des plantations vénézuéliennes, où chaque fève Criollo raconte l'histoire d'un terroir unique.

Balanced and refined, this grand cru reveals subtle notes of plum and cinnamon. An immersion into the Venezuelan plantations, where every Criollo bean tells the story of a unique terroir.

LES DÉLICES GOURMANDS - The gourmet delights

Suhum, Ghana – 34 % 10.–

Un chocolat rond et généreux, aux saveurs cacaotées franches et rassurantes. Le compagnon idéal des petits et grands gourmands, comme un doux retour à l'enfance.

A round and generous chocolate with authentic, reassuring cocoa flavors. The perfect companion for young and old alike, like a sweet return to childhood.

Chocolat Gourmand – 49 % 11.–

Onctueux et subtilement lacté, il caresse le palais de douceur et d'élégance. La promesse d'un chocolat chaud velouté, réconfortant à souhait.

Smooth and delicately milky, it caresses the palate with softness and elegance. The promise of a velvety hot chocolate, pure comfort in a cup.

LES VIENNOIS - The Viennese

Votre chocolat préféré, sublimé par un nuage de crème Chantilly à la vanille.

Supp : 2.–

Your favorite chocolate, enhanced with a swirl of vanilla whipped cream.

Tous nos chocolats peuvent être préparés avec du lait entier, demi-écrémé ou écrémé, du lait de soja, du lait d'amande, du lait d'avoine ou simplement avec de l'eau.

All our hot chocolates can be prepared with whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soy milk, almond milk, oat milk, or simply with water.

Disponible tous les jours de 12h à 22h
Available every day from noon to 10pm

LES CAVIARS – Caviars

Caviar français by "PRUNIER"	10 g	36.–
	30 g	108.–
PRUNIER Caviar tradition	30 g	115.–
	50 g	180.–

Servi avec ses condiments et blinis
Served with its condiments and blinis

À PARTAGER – To share

Dumplings aux crevettes ou légumes, sauce aigre douce [ⓐ] Shrimp or vegetable dumplings, sweet and sour sauce	5 pièces 5 pieces	36.–
Dumplings de canard braisé, sauce hoisin [ⓐ] Braised duck dumplings, hoisin sauce	5 pièces 5 pieces	36.–
Charcuterie du Valais et fromage d'Etivaz [Ⓛ] Valais cold cuts selection and Etivaz cheese		38.–
Houmous de courgette au paprika fumé, pain pita Chickpeas hummus with zucchini, smoked paprika, pita bread		23.–
Croquettes de jambon Ibérico maison, pimientos de Padrón [Ⓛ] [ⓐ] Homemade Iberico ham croquettes, Padrón peppers		28.–

[Ⓥ] Végétarien Vegetarian	[Ⓝ] Noix Nuts	[Ⓛ] Lactose	[ⓐ] Gluten
--	------------------------------	-------------------------	------------------------

Provenances :

Viandes :

Bœuf, poulet, porc, agneau : Suisse

Poissons :

Anchois: FAO 27

Thon albacore : FAO 51, FAO 71

Bar sauvage: FAO 37

Origins:

Meat :

Beef, poultry, pork, lamb : Switzerland

Fish :

Anchovies: FAO 27

Yellowfin tuna : FAO 51, FAO 71

Wild seas bass: FAO 37

Tous nos pains sont préparés avec soin par nos boulangers.
All our breads are carefully prepared by our bakers.

LES ENTRÉES – Starters

Salade César traditionnelle (G) (V)	28.–
Traditional Caesar salad	
– Avec suprême de poulet suisse	41.–
With Swiss chicken breast	
Superfood salad (V) (N) (L)	32.–
Millet vaudois, tomates Piccadilly, artichaut violet, pois gourmand, épinards, graines de tournesol, noix, framboises, pêche, myrtilles, vinaigrette au kefir	
Vaudois millet, Piccadilly tomatoes, purple artichoke, snow peas, spinach, sunflower seeds, walnuts, raspberries, peach, blueberries, kéfir vinaigrette	
– Avec médaillons de thon frais poêlés	48.–
With pan-seared tuna loins	
Tarte à la tomate confite, rougaille de tomate, anchois et straciatella (V) (G) (L)	32.–
Confit tomato tart, tomato rougaille, anchovies and straciatella cheese	
Fines tranches de bar sauvage, pêche à la flamme, gelée verveine	35.–
Thin slices of wild sea bass, flame-cooked peach, verbena jelly	
Fleurs de courgette de Bremblens farcies ricotta de brebis et pignons de pin	32.–
Courgette flowers from Bremblens stuffed with sheep's milk ricotta and pine nuts	
Soupe froide de melons et pastèque, focaccia de jambon cru du Valais (L)	24.–
Chilled melon and watermelon soup, focaccia with Valais cured ham	

LES SANDWICHES – Sandwiches

Tous nos sandwiches sont accompagnés de frites et d'une salade mesclun.

All our sandwiches are served with French fries and mixed green salad.

Hamburger de bœuf d'Avenches, sauce barbecue au bourbon maison, bacon et Gruyère ⑥ ①	48.–
Avenches beef burger, homemade bourbon barbecue sauce, bacon Gruyère cheese	

Lobster roll ⑥	60.–
-----------------------	-------------

Homard du Maine, tomate, salade, œuf fermier, sauce cocktail à l'américaine

Maine lobster, tomato, lettuce, free-range egg, shellfish mayonnaise

Club sandwich au poulet suisse et bacon ⑥	41.–
--	-------------

Traditional club sandwich with Swiss chicken and bacon

Focaccia aux olives de Kalamata, légumes grillés, tapenade (sans gluten)	39.–
---	-------------

Focaccia with kalamata olives, grilled vegetables, tapenade (gluten free)

LES PLATS – Main courses

Tartare de bœuf d'Avenches coupé au couteau, salade mesclun et frites	140 g	48.–
--	--------------	-------------

Minute hand-cut Avenches beef tartare, mixed green salad and French fries

Chawarma d'agneau Alpstein, salade fatouche, sauce tzatziki	48.–
--	-------------

Alpstein Lamb chawarma, fattoush salad, tzatziki sauce

Linguini, tomates cerises, stracciatella, basilic et gambas grillées	62.–
---	-------------

Linguini, cherry tomatoes, stracciatella cheese, basil and grilled prawns

LES FROMAGES – Cheeses

Assiette de fromages suisses ⑥ ①	31.–
---	-------------

Gruyère caramel Duttweiler, Tomme Vaudoise, Tête de Moine

Selection of Swiss cheeses

Duttweiler caramel Gruyère, Tomme Vaudoise, Tête de Moine

LE CHARIOT DE DESSERTS – The dessert trolley

Dessert signature du Beau-Rivage Palace	18.–
Mousse chocolat Bolivia 40 % au lait du terroir, praliné noisettes du Piémont et fève de tonka (G) (L) (N)	
Signature dessert of Beau-Rivage Palace	
Bolivia 40% Swiss milk chocolate mousse, Piedmont hazelnut praline and tonka bean	
Galet framboise et roquette de Bremlens (G) (L)	18.–
Raspberry pebble and Bremlens arugula	
Tartelette croustillante à la cerise noire et aux pistaches de Bronte (G) (L) (N)	18.–
Crispy black cherry tartlet with Bronte pistachios	
Cake gianduja (G) (L) (N)	13.–
Gianduja cake	
Flan à la vanille grillée (G) (L)	16.–
French roasted vanilla custard cream tart	
Entremets fraise Gariguetta et verveine odorante (G) (L) (N)	17.–
Gariguetta strawberry and lemon verbena entremet	
Délice chocolat Grand Cru Maracaïbo et cerise noire (N)	18.–
Maracaibo Grand Cru chocolate delicacy with black cherry	
Cookie aux noix de macadamia (G) (L) (N)	7.–
Macadamia nut cookie	
Palet à la pêche jaune et aux amandes fraîches (G) (L) (N)	17.–
Yellow peach palet with fresh almonds	
Macarons du jour (L) (N)	3 pièces 7.–
Daily macaron selection	3 pieces
1 boule / 2 boules / 3 boules.	7.– / 12.– / 17.–
Glaces: vanille, café, chocolat, pistache	
Sorbets: citron, passion, coco, fraise	
1 scoop / 2 scoops / 3 scoops	
Ice creams: vanilla, coffee, chocolate, pistachio	
Sorbets: lemon, passion fruit, coconut, strawberry	

CIGARES | TRES HERMANOS

N°1 GORDITO

19.-

C'est un cigare plutôt léger avec des notes de sous-bois qui aura une combustion parfaite et des arômes réguliers, puissants dès le début mais qui resteront agréables jusqu'à la fin sans développer d'amertume tout en augmentant en intensité. (Environ 30 minutes)

It is a light cigar with notes of undergrowth which will have a perfect combustion and regular aromas, powerful from the beginning but which will remain pleasant until the end without developing bitter nesswhile increasing in intensity. (About 30 minutes)

N°2 PIRAMIDE TORPEDO

19.-

Avec des saveurs intenses, il permettra de profiter des arômes dans un format donnant par la taille du cigare une fumée plus froide que le Robusto classique. (Environ 35 minutes)

With intense flavors, it will allow to enjoy the aromas in a format giving by the size of the cigar a colder smoke than the classic Robusto. (About 35 minutes)

N°3 ROBUSTO

19.-

Le format Robusto classique a été créé pour donner aux amateurs de ce module un cigare avec beaucoup de corps et d'intensité. (Environ 20 minutes)

The classic Robusto format has been created to give the lovers of this module a cigar with a lot of body and intensity. A cigar for lovers of powerful cigars.(About 20 minutes)

N°4 SHORT GORDITO

23.-

La richesse des arômes d'un cigare provenant de la trippe et notamment de la partie "seco" de cette dernière, il est logique qu'un cigare de gros diamètre puisse offrir plus de richesse aromatique puisqu'il contient plus de tabac. (Environ 45 minutes)

The richness of the aromas of a cigar comes from the filler and especially from the "seco" part of the latter, it is logical that a cigar with a large diameter can offer more aromatic richness since it contains more tobacco. (About 45 minutes)

N°5 SALOMON

34.-

Ce cigare est doux, avec une très grande richesse aromatique et des saveurs intenses. Le tirage et la combustion seront excellents jusqu'au bout. (Environ 1h15 minutes)

This cigar is mild, with a very rich aroma and intense flavours.

The draw and burn will be excellent right to the end. (About 1h15 minutes)

N°6 BIG HERMANO - 1866

40.-

Ce cigare est doux, avec une très grande richesse aromatique et des saveurs intenses. Le tirage et la combustion seront excellents jusqu'au bout. (Environ 1h15 minutes)

This cigar is mild, with a very rich aroma and intense flavours.

The draw and burn will be excellent right to the end. (About 1h15 minutes)

CIGARES | LES CUBAINS

MONTECRISTO N°2

52.-

L'un des fers de lance de la production Montecristo. Les touches boisées/ herbacées se mettent en place, rejointes par les notes épicées et de café torréfié. Le tout est constant, bien équilibré, correctement aéré.

(Environ 45 à 75 Minutes)

One of Montecristo spearheads for ages. Woody and green touches get in motion, followed by notes of spice and roasted coffee. An overall constant, balanced and reasonably ventilated cigar. (About 45 to 75 Minutes)

PARTAGAS D N°4

46.-

Doté d'un excellent tirage, le très réputé cigare Partagas Série D No.4 laisse exprimer sur la langue un piquant très notable. Des arômes de menthol, d'herbe fraîche, de terre et d'épices se diffusent dans le palais. (environ 30 à 45 Minutes)

The renowned Partagas Série D No.4 cigar has an excellent draw and will leave a remarkable spiciness on the tongue. Aromas of menthol, fresh grass, earth and spice overwhelm the palate. (About 30 to 45 Minutes)

ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILL

65.-

Le Romeo y Julieta Short Churchill s'exprime avec une intensité plus immédiate, offrant une fumée équilibrée et soyeuse. Le profil aromatique s'articule autour de notes boisées élégantes, accompagnées de touches de cuir, de cacao doux et d'une pointe d'épices délicates. Une légère douceur vient arrondir l'ensemble, apportant harmonie et finesse jusqu'à une finale nette et raffinée. (environ 30 à 45 minutes)

The Romeo y Julieta Short Churchill reveals itself with a more immediate intensity, delivering a balanced and silky smoke from the outset. Its aromatic profile unfolds with elegant woody notes, complemented by hints of leather, smooth cocoa, and a touch of delicate spice. A subtle sweetness rounds out the experience, bringing harmony and finesse through to a clean, refined finish. (approximately 30 to 45 minutes)

HOYO DE MONTERREY EPIPURE NUMÉRO 2

41.-

Ce cigare plus qu'agréable, a gagné sa réputation grâce à ses nuances florales subtilement saupoudrées de gingembre et d'épices légères. (Environ 30 à 45 Minutes)

This more than enjoyable cigar has earned its reputation thanks to its floral nuances subtly sprinkled with ginger and light spices. (About 30 to 45 minutes)