

LOBBY LOUNGE

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

Macarons du jour ^{(L) (N)} Daily macaron selection	3 pièces 3 pieces	7.–
Cake à la noix de pécan ^{(G) (L) (N)} Pecan cake		13.–
Cookie aux noix de macadamia ^{(G) (L) (N)} Macadamia nut cookie		7.–
Dessert signature du Beau-Rivage Palace 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		20.–
Tarte tropézienne, crème à la vanille de Tahiti ^{(G) (L)} Tropézienne, Tahitian vanilla cream		18.–
Tartelette framboise, poivron confit et gel piquillos ^{(G) (L) (N)} Raspberry tartlet, bell pepper confit and piquillo pepper jelly		18.–
Biscuit de Savoie, mûres et sa chantilly ^{(G) (L)} Savoie sponge cake, blackberries and chantilly cream		18.–
Chou revisité à la figue noire, crème montée infusée aux feuilles de figuier ^{(G) (L) (N)} Black fig choux pastry, whipped cream infused with fig leaves		18.–
Flan à la vanille de Tahiti et fraises du pays ^{(G) (L)} Tahitian vanilla custard cream tart and Swiss strawberries		18.–
Entremets framboise, citron vert et combawa ^(N) Raspberry, lime and combava entremet		18.–
Viennois à la mirabelle ^{(G) (L) (N)} Mirabelle plum viennois		18.–
1 boule / 2 boules / 3 boules. 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	7.– / 12.– / 17.–	

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)