
Véritable institution de Lausanne-Ouchy, le Café Beau-Rivage réunit depuis 30 ans des visiteurs en vacances, des femmes et hommes d'affaires en quête de tranquillité et des habitués en famille. Dès l'arrivée des beaux jours, sa terrasse proche des arbres et du lac Léman fait l'unanimité. Son espace intérieur charme toujours les amateurs d'élégantes brasseries et de service de qualité.

A true institution in Lausanne-Ouchy, the Café Beau-Rivage has been bringing together visitors on holiday, businesswomen and men in search of tranquility and regulars with their families for over 30 years. As soon as the sunny days arrive, its terrace near the trees and Lake Geneva is unanimously appreciated. its interior design always charms lovers of elegant brasseries and quality service.

ENTRÉES – Starters

Jeunes pousses de « chez Cuendet », vinaigrette au basilic Genovese, copeaux d'artichaut poivrade et rebibes de l'Étivaz AOP 28.-

"Cuendet's" mixed baby leaves, Genovese basil vinaigrette, purple artichoke shavings and Etivaz AOP cheese rebibes



Aubergine violette légèrement fumée, labneh aux herbes fraîches, pain pita grillé 26.-

Lightly smoked purple eggplant, labneh with fresh herbs, toasted pita bread



Tomate cœur de bœuf de pleine terre confite, crème glacée à la burrata, pesto, vinaigrette acidulée 29.-

Confit beefsteak tomato, burrata ice cream, pesto, tangy vinaigrette



Compression de melon Charentais et pastèque, gel au piment doux, véritable feta de Thessalie 32.-

Charentais melon and watermelon "compression", sweet chili gel, Thessalian feta



Salade façon « niçoise » au thon rouge sauvage, olives de Nyons, tomates cerises 34.-

Niçoise-style salad with wild bluefin tuna, Nyons olives, and cherry tomatoes



Espadon de méditerranée mariné, eau de concombre de Bremlens au shiso vert, framboises 34.-

Marinated Mediterranean swordfish, Bremlens cucumber jus with green shiso, raspberries



Gâteau de brochet et écrevisses du lac, tombée de chanterelles et salicorne, bisque émulsionnée 32.-

Pike and Geneva Lake crayfish cake, seared chanterelle mushrooms with samphire, emulsified bisque



Tartare de veau suisse assaisonné comme un vitello tonnato, tuile melba, pousse de roquette poivrée 34.-

Swiss veal tartare seasoned like vitello tonnato, melba toast, arugula



POTAGES – Soups

Bouillon froid de poisson de roche infusé au safran, rouget barbet en escabèche, fenouil grillé	29.-
Cold rockfish broth infused with saffron, red mullet escabeche, grilled fennel	

Soupe glacée de concombre à la menthe verte, cannelloni végétal au chèvre frais	26.-
Chilled cucumber with spearmint soup, vegetable cannelloni with fresh goat cheese	

Ⓛ ●

VÉGÉTARIENS – Vegetarians

Aubergine violette légèrement fumée, labneh aux herbes fraîches, pain pita grillé	26.-
Lightly smoked purple eggplant, labneh with fresh herbs, toasted pita bread	

Ⓛ Ⓞ ●

Tomate cœur de bœuf de pleine terre confite, crème glacée à la burrata, pesto, vinaigrette acidulée	29.-
Confit beefsteak tomato, burrata ice cream, pesto, tangy vinaigrette	

Ⓛ Ⓝ ●

Compression de melon Charentais et pastèque, gel au piment doux, véritable feta de Thessalie	32.-
Charentais melon and watermelon “compression”, sweet chili gel, Thessalian feta	

Ⓛ ●

Soupe glacée de concombre à la menthe verte, cannelloni végétal au chèvre frais	26.-
Chilled cucumber with spearmint soup, vegetable cannelloni with fresh goat cheese	

Ⓛ ●

Riz bomba à la tomate, légumes de saison, salsa verde aux herbes fraîches	41.-
Bomba rice with tomato, seasonal vegetables, salsa verde with fresh herbs	

●

POISSONS ET CRUSTACÉS – Fish and shellfish

Calamar de la côte Atlantique farci aux légumes d'été, riz bomba à la tomate, émulsion chorizo 48.-

Atlantic squid stuffed with summer vegetables, bomba rice with tomatoes, chorizo emulsion



Dos de bar sauvage rôti au thym citron, courgette en texture, salsa verde à la tomate green zebra 68.-

Roasted wild sea bream fillet with lemon thyme, zucchinis, green zebra tomato salsa



Mi-cuit de thon rouge sauvage, espuma au piment d'Espelette, caviar d'aubergine, tomate confite, piment de Padrón 56.-

Seared wild bluefin tuna, Espelette pepper espuma, eggplant caviar, confit tomato, Padrón pepper



VIANDES ET VOLAILLES – Meat and poultry

Canette de barbarie rôtie, carottes fanes de couleurs, condiment pêche rôtie, jus au poivre de Kampot 52.-

Roasted Barbary duckling, rainbow baby carrots, roasted peach relish, Kampot pepper jus

Déclinaison d'agneau « Alpstein » grillé, artichauts poivrade farcis aux olives noires, jus infusé à l'origan sauvage 68.-

Selection of grilled "Alpstein" lamb, artichokes stuffed with black olives, wild oregano infused jus

Échine de cochon "Duroc" marinée au tamarin, bouillon infusé à la citronnelle, nouilles au sarrasin 44.-

Duroc blade shoulder marinated in tamarind, lemongrass-infused broth, buckwheat noodles



INCONTOURNABLES DU CAFÉ BEAU-RIVAGE

Filets de perche du lac meunière selon arrivage , frites du Léman	63.-
Lake perch fillets cooked "à la meunière", French fries	
Ⓛ	

Sole de petit bateau grillée ou meunière	88.-
Grilled or "à la meunière" dover sole	
🍷	

Tartare de bœuf du pays coupé minute, frites du Léman, salade de jeunes pousses	49.-
Swiss hand-cut beef tartare, French fries, baby leaves salad	

Filet de bœuf d'Avenches sauce béarnaise, potatoes au paprika fumé	74.-
Avenches beef tenderloin, béarnaise sauce, smoked paprika potatoes	
Ⓛ	

Cœur de filet de veau fermier suisse rôti, risotto au citron confit d'Amalfi	72.-
Roasted farm-raised Swiss veal tenderloin, Amalfi preserved lemon risotto	
Ⓛ	

DESSERTS

Assiette de fromages suisses affinés de saison	21.–
---	------

Seasonal aged Swiss cheese plate

Ⓛ

Tarte chocolat Grand Cru et glace au gruë de cacao	20.–
---	------

Grand cru chocolate tart, cacao nib ice cream

Ⓛ Ⓞ

Pavlova aux myrtilles sauvages du Gothard et cassis, crème double de la Gruyère	18.–
--	------

Gothard wild blueberries and blackcurrant pavlova with Gruyère double cream

Ⓛ

Baba framboise, citron vert et combava	18.–
---	------

Raspberry baba, lime and combava

Ⓞ Ⓛ

Pain de Gênes amande et abricot du Valais, crémeux sarriette	18.–
---	------

Almond pain de Gênes with Valais apricot and savory cream

Ⓞ Ⓛ Ⓝ

Tarte du moment	18.–
------------------------	------

Tart of the day

Ⓞ Ⓛ Ⓝ

Profiterole glacée à la vanille de Tahiti, sauce chocolat chaud	18.–
--	------

Tahitian vanilla ice cream profiterole with warm chocolate sauce

Ⓛ Ⓞ

Salade de fruits de saison	18.–
-----------------------------------	------

Seasonal fruit salad

Café gourmand	23.–
----------------------	------

Coffee with mini desserts selection

Glaces 1 boule / 2 boules / 3 boules	7.– / 12.– / 17.–
---	-------------------

Vanille, café, chocolat, pistache

Ice creams 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

Vanilla, coffee, chocolate, pistachio

Ⓛ

Sorbets 1 boule / 2 boules / 3 boules	7.– / 12.– / 17.–
--	-------------------

Citron, passion, coco, fraise

Sorbets 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

Lemon, passion fruit, coconut, strawberry

Nos maîtres d'hôtel seront ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires.

Our maîtres d'hôtel will be pleased to take into consideration your allergies and food restrictions.

Ⓝ

noix

nuts

Ⓛ

lactose

lactose

ⓖ

gluten

gluten

Ⓥ

végétarien, végétalien

vegetarian, vegan



Création de notre chef Loïc Vanneville et recommandée par notre coach sportif Jérémy Peltier.

Created by our chef Loïc Vanneville and recommended by our fitness coach Jérémy Peltier.

Provenance des viandes, poissons et crustacés :

Veau, bœuf, volaille, agneau, porc : Suisse

Canette : France

Sole, rouget, espadon, thon, bar sauvage : FAO 27, FAO 37

Calamar, anchois: FAO 27

Perche, brochet, écrevisse : Suisse

Origin of our meats, fish and shellfish :

Veal, beef, poultry, lamb, pork : Switzerland

Duckling: France

Dover sole, red mullet, swordfish, bluefin tuna, wild sea bass : FAO 27, FAO 37

Squid, anchovies: FAO 27

Perch, pike, crayfish : Switzerland

Tous nos pains sont préparés avec soins par nos boulangers.

All our breads are carefully prepared by our bakers.

Prix en CHF. Le service et la TVA sont inclus.

Prices in CHF. Service and VAT are included.

