



BEAU-RIVAGE HOTEL
— NEUCHÂTEL —

LE BAR A VINS

Champagnes et vins pétillants

Champagne Perrier-Jouet Grand Brut	10 cl	17.00
Champagne Perrier-Jouet Blason Rosé	10 cl	19.00
Mauler Tradition Brut	18 cl	15.00
Mauler Rosé Demi-Sec	18 cl	15.00

Vins (1dl)

blancs	Chasselas Dom. Chambleau, Colombier	8.50
	Chardonnay Château d'Auvernier, Auvernier	10.00
	Viognier Dom. Grillette, Cressier	12.00
	Gros Maseng Tariquet Premières Grives, France	9.00
	Godello et Dona blanca Capricho Blanco, Espagne	9.00
Coup de Cœur, Sélection Mondiale de Notre Sommelier 9.00		
rosés	Oeil-de-Perdrix Maison Carrée, Auvernier	8.50
	Grenache Whispering Angel, Côtes de Provence, France	10.00
	Coup de Cœur Sélection Mondiale de Notre Sommelier	8.50
rouges	Pinot Noir La Maison du Moulin, Reverolle	9.50
	Métissage Cuvée Pénélope, Réserve Privée du Beau-Rivage	9.00
	100% Malbec Dom. Grillette, Cressier	13.00
	Gamay Ass. Vinicole D'Aigle	8.50
	Tempranillo Pagos De Los Infante Roble, Lynus, Espagne	9.00
	Coup de Cœur Sélection Mondiale de Notre Sommelier	13.00

Cocktails

les secrets du barman	Baiser Volé Vodka framboise, Sprite, glace pilée	16.00
	Passager Clandestin Fée verte, sirop de melon, glace pilée	16.00
	Mojito	16.00
	Rhum blanc, Sprite, menthe fraîche, sucre de canne	
	Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	16.00
	Bloody Mary	16.00
	Vodka, jus de tomate, assaisonnement à votre convenance	
	Sex on the Beach	16.00
	Vodka, maracuja, papaye, pêche blanche, ananas	
	Piña Colada Rhum jamaïcain, lait de coco, ananas	16.00
Fraisilic Rhum blanc, fraise, sirop de basilic	16.00	
sans alcool	Caribbean Sun	13.00
	Papaye, mangue, ananas, fruit de la passion, orange	
	Coconut King Noix de coco, vanille, crème, ananas	13.00
	Bananarama Jus d'abricot, lait de coco, banane	13.00

Bières

suisse	BFM, La Salamandre Blanche	5.5°	33cl	13.00
	BFM, La Meule Blonde à la sauge	6°	33cl	13.00
	BFM, La Cuivrée Rousse	5.2°	33cl	13.00
	BFM, La Torpille Brune	7.5°	33cl	13.00
	BFM, La Mandragore Noire	8°	33cl	14.00
monde	Kronenbourg 1664 Blonde	5.5°	25cl	8.00
	Heineken Blonde légère	5.5°	33cl	8.00
	Carlsberg Blonde équilibrée	5°	33cl	8.00
	Leffe Vieille Cuvée Blonde sur Lie	8.2°	33cl	10.00
	Sagres	5°	33cl	8.00
pression	Feldschlösschen Blonde	5°	30cl	8.00
		5°	20cl	6.50
	Hoegaarden Blanche	3°	30cl	10.00
		3°	20cl	7.50

Thés «tea forte»

Théière	9.00
Nos thés glacés en carafe	10.00

noirs	Earl Grey Grand classique des Indes & Bergamote de Sicile
	English Breakfast Equilibre indien parfait entre arôme et goût
	Bombay Chai Mélange traditionnel indien aux épices
	Lapsang Souchong Racines d'épicéa et pommes de pin de Chine
	Vienna Cinnamon Aromatisé à la cannelle, idéal avec du lait

floraux	Flora Infusion d'hibiscus, cannelle et réglisse sauvage
	Citrus Mint Menthe poivrée rafraîchissante et tonifiante
	African Solstice Myrtilles, baies rouges, vanille et pétales de rose
	Camomille Camomille revisitée aux écorces d'orange et vanille
	Verveine Verveine additionnée d'effluves de citronnelle

verts & blancs	Oasis Ecorces d'oranges, fleurs de carthame, rose
	Jasmine Green Jeunes pousses aromatisées aux fleurs de jasmin
	Sencha Thé vert nature, vif et frais, aux notes iodées
	White Ginger Pear Thé blanc, poire, fleurs de mauve, gingembre

glacés	White Ginger Pear Thé blanc, poire, fleurs de mauve, gingembre
	Raspberry Nectar Framboises, hibiscus et baies sauvages

Cafés, chocolats et laits

Café	5.00
Espresso	5.00
Double espresso	8.00
Ristretto	5.00
Cappuccino, renversé, viennois	9.00
Latte macchiato	8.00
Irish coffee	14.00
French coffee	14.00
Lait froid ou chaud	5.00
Chocolat froid ou chaud	8.00
Ovomaltine	8.00
Chocolat viennois	10.00

Tous nos cafés sont également disponibles en version décaféinée.

Nos tapas

Gambas à la noix de coco, sauce « sweet chili » Deep fried coconut coated king prawns, sweet chilli sauce	14.00
Antipasti d'aubergine, peperoncini et oignons au thon, focaccia au jambon de Parme Antipasti of aubergine, stuffed mix Pepper, onions with tuna, focaccia and Parma ham	15.00
Fromage de chèvre frais, ciboulette et échalote, crostini à huile d'olive Fresh goats cheese with shallots chives, served with crispy croutons	14.00
Boulettes d'agneau au cumin, coulis de tomate Meat balls scented with cumin, tomato coulis	14.00
Plateau de dégustation de nos tapas Selection platter of our tapas	38.00

Nos spécialités

Classique Club Sandwich, pommes frites épicées et salade verte Traditional Club Sandwich with spicy French fries and a green salad	26.00
Diabolique Hot-Dog de notre boucher Monsieur Claude, pommes frites, pickles, et salade verte Hot-dog sausage from our local butcher Mr Claude, garnished with French fries, pickles and a side salad	22.00
Hamburger Beau-Rivage avec pommes frites et salade verte (steak de boeuf haché 130g, pain buns au sésame, lard fumé, fromage, tomate et oignons frits) Beau-Rivage beef burger in a sesame seed bun with bacon, cheese and tomato, garnished with a side salad and French fries	35.00
Steak tartare Beau-Rivage (130g) avec pommes frites épicées et salade verte Beau-Rivage steak tartar with spicy French fries and a green salad	35.00
Propositions de notre pâtissier Selection of today's homemade pastries	9.00

Notre carte des glaces est à votre disposition

Sur le pouce

Proposition de sandwiches gourmands du jour, la pièce Selection of freshly made sandwiches, per item	9.00
* Velouté d'asperges vertes, un nuage de crème Homemade cream of asparagus soup	14.00
* Salade printanière aux pointes d'asperges, jambon de Parme et feta, sauce au yoghourt Seasonal salad with asparagus tips, Parma ham and feta cheese, yoghurt salad dressing	28.00
Bresaola marinée à l'huile d'avocat, salade de roquette et tomates confites, copeaux de vieux parmesan Bresaola marinated with avocado oil, sun dried tomato and rocket salad, shavings of parmesan	28.00
Salade César aux blancs de poulet rôtis, baguette croustillante, parmesan, vinaigrette aux filets d'anchois de Collioure Our Cesar salad with chicken, parmesan shavings, croutons and anchovy salad dressing	27.00
Planchette de viandes et saucisses suisses séchées, fromages de nos alpages Selection of Swiss mountain dried beef, sausage and cheese	33.00
Fines tranches de saumon fumé maison, câpres et rouelles d'oignons, salade fraîcheur Home-smoked salmon with capers, onions and a seasonal side salad	28.00
* Filet de thon snacké, salsa de haricots verts, échalotes et tomates à l'huile d'olive citronnée Seared fillet of tuna fish, garnished with a salsa of French beans, tomatoes, shallots, lemon scented olive oil dressing	39.00
Classique navarin printanier d'agneau aux petits légumes, pommes vapeur Classic lamb stew with spring vegetables, steam potatoes	38.00
Omelette de la ferme des Tourbières aux asperges et champignons, accompagnée d'une salade de mesclun Mushrooms and asparagus 3 eggs omelette from the local Tourbiere farm, garnished with a side salad	26.00
* Plat B-Spa: plat équilibré, pauvre en calorie et en cholestérol Plat B-Spa: nutritionally balanced, low in calories, cholesterol and fat levels	

Nos mets sont servis tous les jours de 11h30 à 23h00.

Nous avisons notre aimable clientèle que tous nos plats étant préparés à la minute, un certain temps d'attente s'avère dès lors nécessaire à leur bonne réalisation.

Nous remercions nos hôtes d'adopter une tenue vestimentaire conforme à l'image de qualité et de savoir-vivre attachés à notre établissement.

Provenance des viandes de bœuf, veau et agneau: Suisse
Provenance des volailles et du porc: France et Suisse

Nos prix s'entendent en CHF,
TVA et service compris.