

BEAU-RIVAGE

— VERANDA-BAR —

Champagnes et apéritifs

Mauler Tradition Brut	18cl	15.00
Mauler Rosé Demi-Sec	18cl	15.00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	10cl	16.00
Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial	10cl	18.00
Kir Royal pêche, framboise ou cassis	10cl	16.00
Ruinart Blanc de Blancs	10cl	22.00

Cocktails

Baiser Volé	Vodka framboise, Sprite, glace pilée	16.00
Passager Clandestin		16.00
Fée verte,	sirop de melon, glace pilée	
Mojito		16.00
Rhum blanc,	Sprite, menthe fraîche, sucre de canne	
Mojito Royal	Mojito au Champagne	19.00
Caïpirinha	Cachaça, citron vert, sucre de canne	16.00
Circus Rickey	Gin, jus de citron, sirop de framboise	16.00
Sex on the Beach		16.00
Vodka,	maracuja, papaye, pêche blanche, ananas	
Piña Colada	Rhum jamaïcain, lait de coco, ananas	16.00
Filtre de cupidon		16.00
Thé silkroad	chai, vodka poire, ginger ale	
Cosmo Provence	Thé lavande, vodka, triple sec, Sprite	16.00

les secrets du barman

sans alcool

les after diner

Caribbean Sun		13.00
Papaye,	mangue, ananas, fruit de la passion, orange	
Coconut King		13.00
Lait de coco,	sirop de vanille, ananas frais	
Bananarama	Jus d'abricot, lait de coco, banane fraîche	13.00

Zéro Absolut	Vodka, Get 27	15.00
Alexandra	Cognac, crème de cacao, crème fraîche	16.00
Black russian	Vodka, liqueur de café	16.00
B 52	Triple sec, crème de whisky, liqueur de café	16.00

Vins (1dl)

blancs

Chasselas	Dom. Chambleau, Colombier	7.00
Sauvignon	Dom. de la Grillette, Cressier	8.50
Johannisberg	Maître de Chais, Sion, Valais	8.00
Chardonnay	Dom. de Montmollin, Auvernier	9.00
Entre-deux-Mers	Château Marjosse, Bordeaux	8.00
Jurançon	Clos Uroulat, France	12.00
Coup de Cœur	Sélection de notre sommelier	9.00

rosés

Œil-de-Perdrix	Dom. de Chambleau, Colombier	7.00
Corbières	Château Bel Évêque, France	8.00

rouges

Pinot Noir	Dom. de Chambleau, Colombier	7.00
Gamaret-Garanoir	Dom. Keller, Vaumarcus	9.50
100% Merlot	Dom. de la Grillette, Cressier	12.50
Dôle de Sion	Maître de Chais, Sion, Valais	9.50
Coup de Cœur	Sélection de notre sommelier	9.00
Bordeaux sélection	Sélection de notre sommelier	12.50

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

Bières

suisse	BFM, La Salamandre Blanche	5.5°	33cl	8.00
	BFM, La Meule Blonde à la sauge	6°	33cl	8.00
	BFM, La Torpille Brune	7.5°	33cl	8.00
	BFM, La Mandragore Noire	8°	33cl	8.00
monde	Kronenbourg 1664 Blonde	5.5°	25cl	6.50
	Heineken Blonde légère	5.5°	33cl	7.50
	Carlsberg Blonde équilibrée	5°	33cl	7.50
	Lefte Vieille Cuvée Blonde sur Lie	8.2°	33cl	8.50
	Sagres	5°	33cl	7.50
	Cardinal Eve Litchi	3.1°	27cl	7.50
	O'Hara's Irish Red Rousse caramélisée	4.3°	33cl	8.50
	Angel sans alcool	0°	27cl	6.50
	pression	Feldschlösschen Blonde	5°	30cl
		5°	20cl	5.50
Hoegaarden Blanche		3°	30cl	7.00
		3°	20cl	5.50

Thés «tea forte»

A la tasse	5.50
Théière	9.00
En carafe (thés glacés)	10.00

glacés White Ginger Pear Poire blanche, fleurs de mauve, gingembre
Raspberry Nectar Framboises, hibiscus et baies sauvages

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
Green Tango Mangue parsemée de pétales de carthame
White Ginger Pear Thé blanc, poire, fleurs de mauve, gingembre

Cafés, chocolats et laits

Café	4.00
Espresso	4.00
Double espresso	6.00
Ristretto	4.00
Cappuccino, renversé, viennois	5.00
Latte macchiato	5.00
Irish coffee	14.00
French coffee	14.00
Lait froid ou chaud	3.00
Chocolat froid ou chaud	5.00
Ovomaltine	5.00

Tous nos cafés sont également disponibles en version décaféinée.

Tapas

Gambas à la sauce tomate à la coriandre King prawns in a coriander scented tomato sauce	12.00
Rouleaux de printemps marocains au cabillaud Moroccan cod spring rolls	10.00
Purée d'aubergine au cumin, chips tortillas Purée of aubergine with cumin, tortillas chips	9.00
Mini brochettes d'agneau aux épices Spicy mini Lamb brochettes	12.00
Plateau de dégustation de nos tapas Selection platter of our tapas	34.00

Nos spécialités

Classique Club sandwich avec pommes frites et salade verte Traditional club sandwich with 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 haché (130g), pain buns au sésame, lard fumé, fromage, tomate, 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 et salade verte Beau-Rivage steak tartar with French fries and a green salad	35.00
Propositions de notre pâtissier Selection of today's homemade pastries	8.00

Notre carte des glaces est à votre disposition

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.

Sur le pouce

Proposition de sandwiches gourmands du jour, la pièce Selection of freshly made sandwiches, per item	9.00
Fin velouté d'asperges vertes, un nuage de crème aux herbes* Cream of asparagus soup, topped with cream*	14.00
Salade printanière aux légumes croquants et fromage de chèvre frais de Lignièrès, lamelles de jambon cru du Valais, vinaigrette balsamique* Spring vegetable salad with local goat's cheese from Lignièrès and Swiss cured ham, Balsamique vinaigrette dressing*	24.00
Salade César au mesclun, poulet, baguette croustillante, copeaux de parmesan, vinaigrette aux filets d'anchois de Collioure Our Cesar salad with chicken, parmesan shavings, croutons and anchovy salad dressing	26.00
Fines tranches de saumon délicatement fumé par nos soins, salade printanière Home smoked salmon with capers, onions and a side salad	28.00
Sauté de penne aux tomates fraîches, courgettes et pesto à la roquette Penne pasta with fresh tomatoes, courgettes, and rocket pesto	21.00
Paillard de veau au grill, poêlée de gnocchi maison, copeaux de tomates confites et pak-choi à l'essence de coriandre* Grilled paillard of veal, accompanied by homemade gnocchi, confit of tomatoes and pak-choi*	44.00
Omelette aux asperges et champignons, accompagnée d'une salade de mesclun* Mushrooms and asparagus omelette, garnished with a side salad*	26.00
Omelette à la piperade basquaise et au jambon cru, accompagnée d'une salade de mesclun Basquaise omelette with cured ham, garnished with a side salad	22.00

* Plat B-Spa: plat équilibré, pauvre en calorie et en cholestérol

* Plat B-Spa: nutritionally balanced, low in calories, cholesterol and fat levels

Nos viandes proviennent de Suisse ou des pays suivants:
volaille de France, bœuf d'Irlande, agneau d'Australie, veau de France

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