

# LEBAR

BEAU-RIVAGE



## CARTE RESTAURANT



*Food menu*

De 12h00 à 23h30

*From 12 pm to 11:30 pm*

## FINGER FOOD

CHF

- CAVIAR GOLD IMPERIAL 50g** 240.-  
Gold imperial Caviar 50g
- L'ARDOISE SUISSE / VIANDE DES GRISONS ET GRUYÈRE** 27.-  
The Swiss plate / dried beef from Grisons and Gruyere cheese
- BOUQUET DE LÉGUMES / SAUCE CURRY ET FROMAGE BATTU AUX HERBES**   12.-  
Mixed raw vegetables / curry sauce and cream cheese with herbs
- L'ASSIETTE ORIENTALE / 5 MEZZES CHAUDS** 27.-  
Oriental plate / 5 hot mezzes

## TAPAS

- TEMPURA DE PERCHE / SAUCE TARTARE**  Sélection de 3 tapas  
Leman perch filet tempura / tartar sauce  
Selection of 3 tapas
- POULPE CARAMÉLISÉ / TAPENADE DE POIVRONS**  15.-  
Caramelised squid / paprika tapenade
- CREVETTE CROUSTILLANTE / SAUCE CHILI**  Sélection de 5 tapas  
Crispy shrimp / chili sauce  
Selection of 5 tapas
- JAMBON SAN DANIELE / PARMESAN** 23.-  
San Daniele ham/ Parmesan cheese
- CIGARE CROUSTILLANT / AU FROMAGE**  23.-  
Crispy cigar / with cheese



## SALADES / SALADS

	Petite Small	Grande Large
SALADE CÉSAR / PIGNONS, PARMESAN ET TOMATES SÉCHÉES (V) (🍷)	12.-	21.-
Caesar salad / pine nuts, Parmesan cheese and sundried tomatoes		
AVEC VOLAILLE GRILLÉE (🍷)	17.-	29.-
With grilled chicken		
SALADE MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS ET ASPERGES VERTES / HUILE D'OLIVE ET PASSION (V) (🍷) (🌾)	16.-	29.-
Mesclun salad, crunchy vegetables and green asparagus / olive oil and passion fruit		
AVEC SAUMON FUMÉ (🍷) (🌾)	20.-	38.-
With smoked salmon		

## ENTRÉES / STARTERS

BURRATA DE BUFFLONE / ROQUETTE, TOMATES CHERRY ET ARTICHAUTS	32.-
Burrata di Bufala / arugula salad, cherry tomatoes and artichokes (V) (🌾)	
VELOUTÉ D'ASPERGES (V) (🌾)	22.-
Asparagus Soup	
POTAGE DE LÉGUMES MAISON (🌾) (V) (🍷)	18.-
Homemade seasonal vegetables soup	

# LEBAR

BEAU-RIVAGE




## PÂTES ET RISOTTOS / PASTA AND RISOTTOS CHF

LINGUINE AUX GAMBAS SAUVAGES ET POULPE / AIL ROSE, PIMENT D'ESPELETTE ET BASILIC  36.-

Linguine pasta with wild prawns and octopus / pink garlic, Espelette pepper and basil



RAVIOLES MAISON RICOTTA ET ÉPINARD/HUILE D'OLIVE ET PARMESAN  32.-  
Homemade ravioli filled with seasonal products



RISOTTO ARBORIO / LÉGUMES DE SAISON  29.-  
Arborio risotto / Seasonal vegetables



## POISSONS ET VIANDES / FISH AND MEAT CHF

LE PLAT DU MARCHÉ (uniquement au déjeuner du lundi au vendredi) 30.-  
Today's special (from Monday to Friday for lunch only)


FILET DE SOLE / FAÇON MEUNIÈRE   45.-  
Sole fillet / "Meunière" style




FILETS DE PERCHE DU LÉMAN / BEURRE AU CITRON VERT   45.-  
Leman perch fillets / butter with lime

FILET DE BŒUF CHAROLAIS / MORILLES, POIVRE OU BÉARNAISE   70.-  
Charolais beef fillet / morels, pepper sauce or béarnaise sauce

L'OREILLE D'ÉLÉPHANT À LA MILANAISE   65.-  
Milanese breaded veal cutlet








TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU  45.-  
Knife cut beef tartare


 ACCOMPAGNEMENTS : FRITES AU PAPRIKA, POMME PURÉE, RIZ OU LÉGUMES DE SAISON  
Side: French fries, mashed potatoes, rice or seasonal vegetables




 Végétarien / Vegetarian  Sans Lactose / Lactose free  Sans Gluten / Gluten free

## SANDWICHES

CHF

- CLUB POULET BEAU-RIVAGE / OEUF, SALADE, TOMATE, MAYONNAISE** 29.-  
**BACON SUR DEMANDE**   
 Chicken club sandwich / egg, salad, tomato, mayonnaise / bacon on request
- BAGEL SAUMON FUMÉ / CRÈME À LA CIBOULETTE, TOMATE ET SALADE**  36.-  
 Smoked salmon Bagel / cream with chives, tomato and salad
- CLUB VÉGÉTARIEN / LÉGUMES GRILLÉS, PESTO, MOZZARELLA ET TOMATE**  25.-  
 Vegetarian club sandwich / grilled vegetables, pesto, mozzarella and tomato
- CROQUE-MONSIEUR / JAMBON, GRUYÈRE ET CRÈME DE GRUYÈRE**  27.-  
 Croque-Monsieur / ham, Gruyere cheese and Gruyere cream
- BURGER BEAU-RIVAGE / SAUCE AU POIVRE**  32.-  
 Beau-Rivage burger / pepper sauce
- CHEESEBURGER / GRUYÈRE ET SAUCE POIVRE**  34.-  
 Cheeseburger / Gruyere cheese and pepper sauce
- BURGER DE VOLAILLE FERMIÈRE / AVOCAT ET SAUCE BARBECUE MAISON** 34.-  
 Farmhouse poultry burger / avocado and homemade barbecue sauce 

 **ACCOMPAGNEMENTS : FRITES AU PAPRIKA, POMME PURÉE, RIZ OU LÉGUMES DE SAISON**  
 Side: French fries, mashed potatoes, rice or seasonal vegetables

 **Végétarien / Vegetarian**  **Sans Lactose / Lactose free**  **Sans Gluten / Gluten free**

## DESSERTS / DESSERTS

CHF

### TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit pie

12.-

### LE CHOCOLAT LIÉGEOIS / À NOTRE FAÇON

Liégeois iced chocolate / Beau-Rivage style

16.-

### COOKIE CHAUD / CHOCOLAT VANILLE (10 MIN DE CUISSON)

Warm cookie / chocolate and vanilla (10 min cooking time)

14.-

### PARIS-BREST / NOISETTES DU PIÉMONT

Paris-Brest / hazelnuts from Piedmont

14.-

### TIRAMISU MOKA




Mocha Tiramisu

14.-

### CAFÉ ET GOURMANDISES

Coffee and sweet treats

12.-

 Végétarien / Vegetarian  Sans Lactose / Lactose free  Sans Gluten / Gluten free

La provenance de nos viandes est Suisse et France, la pêche est issue de milieu sauvage  
*Our fish and meat come from Switzerland and France, fishing arises from wild environment*

Nous attachons un soin tout particulier à la  
sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux et GRTA  
*We attach a particular care to the selection of our suppliers and to the emphasis of the regional products and GRTA*

Servis de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00  
*Served from 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 10 pm*

Service & T.V.A inclus  
*Service and taxes included*