

Beau Rivage

GENÈVE 1865

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

À LA CARTE

CHF

SELECTION DE CAFÉS | SELECTION OF COFFEE SPECIALTIES 9

Ristretto, espresso, café, cappuccino, latte macchiato, renversé, café frappé
Ristretto, espresso, black coffee, cappuccino, latte macchiato, renversé, iced coffee

SELECTION DE THÉS | SELECTION OF TEA 9

Thés noirs:	English breakfast	Rare Assam
<i>Black tea</i>	Earl Grey	Lapsang Souchong
	Darjeeling	Pu-erh

Thés verts:	Hunan green	Longine
<i>Green tea</i>	Jasmin	Genmausha
	Oriental Sensha	Gyo Kuro

Thé blanc:	Aiguille d'argent
<i>White tea</i>	

Thé rouge:	Oolong
<i>Red tea</i>	

Infusion	Menthe poivrée	Rooibos orange
<i>Infusion</i>	Beau-Rivage blend	Garden berries
	Camomille	Verveine
	Tilleul	

Thé froid maison

CHOCOLATS CHAUDS | HOT CHOCOLATE 9

De la maison Rohr: chocolat au lait ou chocolat noir
From maison Rohr: milk or dark chocolate

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES 14

Jus de fruits fraîchement pressés: orange, pamplemousse, citron
Freshly squeezed fruit juice: orange, grapefruit, lemon

Jus de fruits: détox, carotte, pomme, ananas
Fruit juices: detox, carrot, apple, pineapple

À LA CARTE

CHF

BOULANGERIE | BAKERY

Corbeille de pains et viennoiseries / Sans gluten sur demande
Basket of bread and pastries / Gluten-free on request

Individuel 10
Double 18

LES ŒUFS | EGG SELECTION

Omelette | Au plat | Pochés | Brouillés | A la coque
Omelet | Fried | Poached | Scrambled | Boiled

19

Supplément Truffe noire
With black Truffle

45

Supplément Golden Imerpial Caviar
With Golden Imperial Caviar

75

L'ŒUF LA SEMAINE | EGG OF THE WEEK

Les créations du chef Dominique Gauthier
Chef Dominique Gauthier's creations

19

ŒUFS BENEDICTE | EGGS BENEDICT

LE CLASSIQUE

Œufs pochés, jambon cuit, sauce hollandaise et pousses de salade
Poached eggs, farmhouse ham, Hollandaise sauce and microgreens salad

25

LE VALAISAN

Œufs pochés, lard du Valais grillé, sauce hollandaise et pousses de salade
Poached eggs, Valaisan bacon, Hollandaise sauce and microgreens salad

25

AU FIL DE L'EAU

Œufs pochés, saumon fumé, avocat, sauce hollandaise et pousses de salade
Poached eggs, smoked salmon, avocado, Hollandaise sauce and microgreens salad

28

LE VÉGÉTAL

Œufs pochés, avocat, graines de courges, sauce hollandaise et pousses de salade
Poached eggs, avocado, pumpkin seeds, Hollandaise sauce and microgreens salad

25

Supplément Truffe noire
With black Truffle

45

Supplément Golden Imerpial Caviar
With Golden Imperial Caviar

75

À LA CARTE

CHF

GOURMANDISES SALEES | SAVOURY TREATS

Selection de 3 fromages, Suisse et France 15
Selection of 3 cheeses, Suisse and France

Charcuteries: viande des Grisons, jambon, jambon de dinde 20
Cold cuts: Grisons dried beef, ham, turkey ham

Assortiment poissons fumés 22
Smoked fish selection

Saucisses de porc, veau ou lard 10
Pork sausages, veal sausages or bacon

Pommes de terre sautées, ou Röstli (20 min de préparation) 12
Sauteed potatoes or Röstli (20 min preparation)

Avocado toast 15
Pain de campagne toasté, crème aigre, avocat tranché et huile d'olive
Sourdough toasted bread, sourcream, sliced avocado and olive oil

Salade fraîcheur 12
Garden salad

GOURMANDISES SUCREES | SWEET TREATS

Pain perdu ou gaufres 16
French toast or waffles

Crêpes ou pancakes 12
French creps or pancakes

Accompagnés de chantilly/ fruits rouges/ sauce chocolat/ miel/ Nutella
Served with whipped cream/ red berries/ chocolate sauce/ honey/ Nutella

Porridge à l'eau ou au lait de votre choix (lait de vache ou lait végétal) 14
Oatmeal with water or milk (cow's milk or plant milk)

Bircher Muesli: avoine, fruits, fromage blanc, miel 14
Bircher Muesli: oats, fruits, yoghurt and honey

Assiette de fruits frais de saison 20
Plate of fresh seasonal fruit

Fruits Rouges 19
Red Berries

BER