Beau Rivage
GENÈVE 1865
@HOME

13 Quai du Mont-Blanc, 1201 Genève - Suisse
restauration@beau-rivage.ch
+41 22 716 69 30

Beau Rivage HOME
GENÈVE 1865

Toute l'exclusivité de Beau-Rivage Genève à la maison et au bureau avec son offre à l'emporter !

Nouvelle formule à l'emporter permettant de profiter d'une proposition culinaire complète, pensée et sélectionnée par le Chef Dominique Gauthier et ses équipes. À la maison ou au bureau, se régaler d'une cuisine de qualité, fraîche et goûteuse.

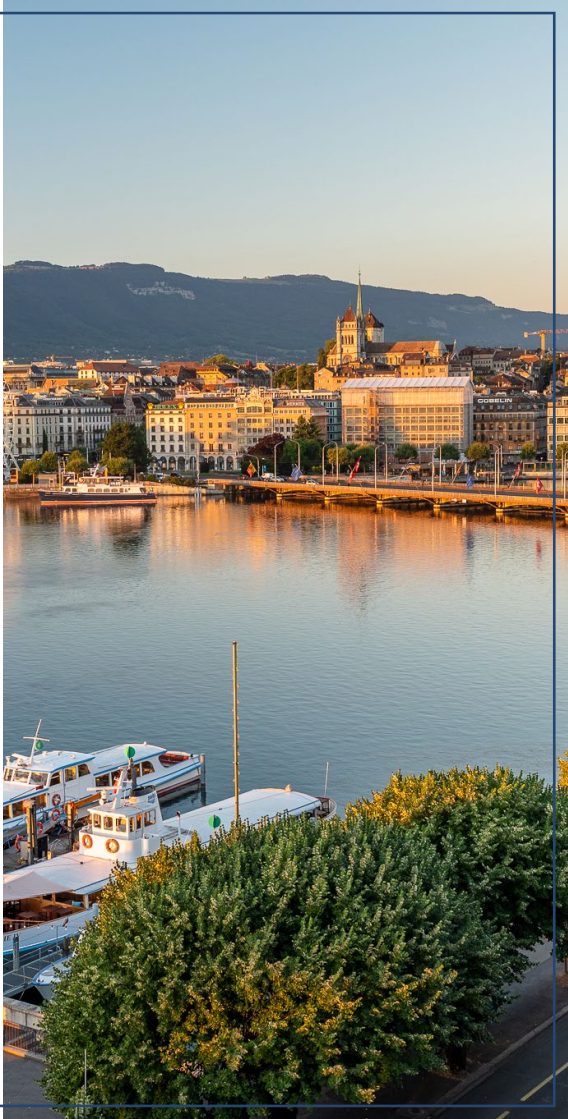
Vente à l'emporter disponible 7 jours / 7, de 11h00 à 20h30.

Les commandes se font par téléphone ou par email :
+41.22.716.69.30 ou restauration@beau-rivage.ch

Les commandes sont à retirer auprès de la réception de l'Hôtel Beau-Rivage Genève, au minimum 1h après la commande passée.

La livraison peut être effectuée par taxi ou organisée via le compte UberEats des clients.

Nos prix s'entendent hors frais d'envoi Internationaux



POP MENU

Une sélection savoureuse de mets incontournables.

Gaspacho de tomates Green Zebra, basilic thaï — *CHF 20*
Sans gluten

Salade croquante de légumes, pomelos et avocat — *CHF 18*
Végétarien, sans gluten et sans lactose

Salade César, Suprême de volaille croustillante et Parmesan — *CHF 24*

Tartare de Bœuf Suisse, Pignons de pin, Roquette et Truffe d'été — *CHF 50*
avec frites au paprika et salade

Fine Escalope de Veau Viennoise Croustillante — *CHF 68*
Garniture au choix : Frites au paprika, Pomme purée, ou légumes de saison

Club Sandwich aux légumes grillés, Tomate et Mozzarella — *CHF 26*
avec frites au paprika
Végétarien

Club Sandwich de Volaille — *CHF 28*
avec frites au paprika

Burger Pur Bœuf Beau-Rivage — *CHF 32*
avec frites au paprika

Filets de Perches au citron vert — *CHF 55*
Garniture au choix : Frites au paprika, Pomme purée, ou légumes de saison

LES DOUCEURS
de Yohan Coiffard

Du bonheur pour les papilles avec une sélection de pâtisseries raffinées créées chaque matin par notre Chef Pâtissier.

Le Paris Brest au praliné et noisettes du Piemont — *CHF 18*

Allergènes : Noisette, lactose et gluten

Le Tiramisu au caramel et fruits rouges — *CHF 16*

Allergènes : Lactose

Tarte fine à la Vanille de Papouasie et framboises — *CHF 18*

Allergènes : Lactose et gluten

Le Paris Brest

SÉLECTION DE VINS

par notre Chef Sommelier Mikaël Grou

CHAMPAGNE, *750 ml*

Deutz Brut blanc, Cuvée Chat-Botté — *CHF 150*
Les bulles fines d'Aÿ, un nez brioché et minéral avec une bouche crémeuse et fine

Deutz Brut rosé, Cuvée Chat-Botté — *CHF 185*
L'élégance d'un grand rosé de Pinots, Champagne légèrement structuré mais doué d'une élégance rare

VINS BLANCS, *750 ml*

Genève - Chasselas, Domaine des Balisiers 2019 — *CHF 28*
La fraîcheur genevoise d'un domaine en Biodynamie, ce Chasselas, grand cépage local, est vif et délicatement acidulé

Bourgogne - Viré Clessé, Chanson 2016 — *CHF 48*
Le classicisme d'un Chardonnay du Sud de la Bourgogne bonifié par la Maison Chanson, un vin blanc sec et opulent au profil aromatique mûr et finement barriqué

Loire - Sauvignon Blanc "Sincérité" J. Mellot 2017 — *CHF 38*
Un Sauvignon de Loire produit tout à côté de Sancerre, nez d'agrumes et minéral, garant d'une belle vivacité en bouche

Valais - Ma Petite Arvine, Gérard Dorsaz 2017 — *CHF 48*
Le plus grand cépage blanc de Suisse réalisé par un Grand Vigneron, La Petite Arvine ici vinifié en sec vous comblera par son élégance et sa complexité

Pays d'Oc - Viognier, Delas 2016 — *CHF 28*
La gourmandise et la tendresse d'un Viognier du Sud de la France, un vin blanc aux arômes d'abricots et de violette avec un touché de bouche généreux

Pour de plus amples renseignements sur la carte des vins du restaurant Le Chat-Botté, veuillez contacter notre Chef Sommelier Mikaël Grou : mikael.grou@beau-rivage.ch

SÉLECTION DE VINS

par notre Chef Sommelier Mikaël Grou

VINS ROUGES, *750 ml*

Genève - Gamaret, Domaine Dupraz 2018 — *CHF 38*
La générosité helvétique de ce cépage vous réchauffera le cœur, un vin rouge corsé et envoûtant avec des tanins délicieux

Valais - Humagne “150 ans de Beau-Rivage”, A. Delétraz 201 — *CHF 98*
Avez-vous déjà goûté cette cuvée unique à Beau Rivage? Orchestré par Alexandre Delétraz, une barrique unique d’humagne Rouge très racé au parfum typique de feuille de vigne. Et d’une bouche construite en équilibre entre fine acidité et tanins soyeux

Bordeaux - Ste Foy Bordeaux, Château Martet 2008 — *CHF 48*
François Mitjaville produit ici un cru méconnu du Bordelais, situé en Entre-Deux-Mers, Il magnifie ici le Merlot. Un vin rouge charpenté et onctueux à la fois

Valais - Syrah, Cave des Amandiers 2012 — *CHF 78*
Le bouquet envoûtant d’une Grande Syrah Valaisanne grâce à Alexandre Delétraz, la finesse et la vinosité des parfums de ce vin allié au corps et à la structure de sa bouche

Bourgogne - Marsannay Les Longeroies, Domaine J. Fournier 2015 — *CHF 78*
Un pinot noir issu d’un des meilleurs terroirs du nord de la Bourgogne, Bouquet de griottes et de sous-bois, bouche délicate et tanins fins

Côtes Catalanes - “Le Jouet”, Domaine des Enfants — *CHF 38*
Un vin rouge friand et léger du Roussillon, pour une dégustation ludique. A la découverte de ses arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs

VIN ROSÉ, *750 ml*

Côtes de Provence - Peyrassol 2018 — *CHF 28*
Il n’y a pas de saison pour un grand rosé de Provence, surtout avec des fragrances de petits fruits rouges et un palais tout en fraîcheur

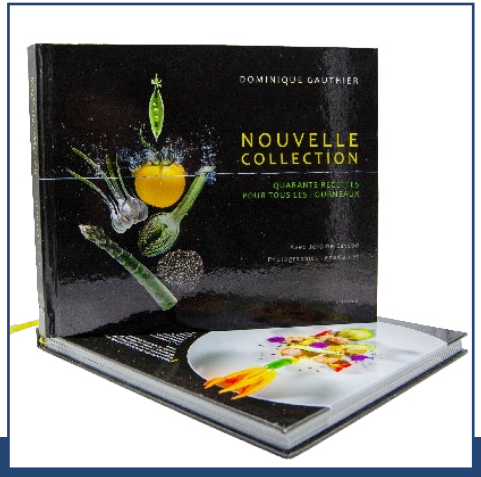
Pour de plus amples renseignements sur la carte des vins du restaurant Le Chat-Botté, veuillez contacter notre Chef Sommelier Mikaël Grou : mikael.grou@beau-rivage.ch

Beau Rivage GENÈVE 1865 @HOME

LA BOUTIQUE
du Chat-Botté

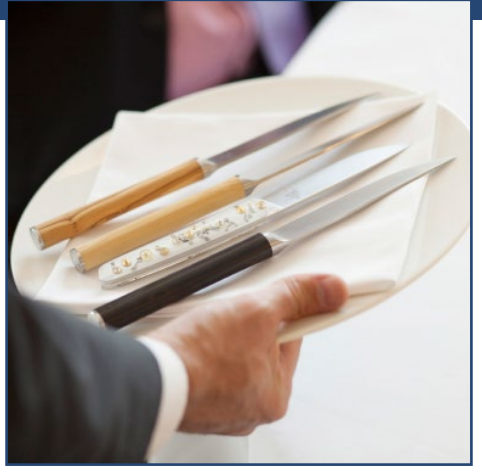
S'appuyant sur son savoir-faire d'excellence et les relations privilégiées qu'il entretient avec ses producteurs et fournisseurs, Dominique Gauthier vous propose la séléction de pièces et de produits suivants pour composer vous-même des coffrets cadeaux sur mesure. Un cadeau original, idéal pour les fins gourmets.

LA BOUTIQUE
du Chat-Botté



Livre de recettes
Dominique Gauthier
CHF 48

Couteau horloge blanc ou noir
CHF 85 l'unité
Couteau en bois ébène ou olivier
CHF 60 l'unité
sur réservation



Huile d'olive
25cl
CHF 25

LA BOUTIQUE
du Chat-Botté

Confiture

CHF 14

Abricot et Vanille | Myrtille | Fraise Menthe |
Figue et pain d'épices | Framboise et eau de rose

Tablette de chocolat Orfève

CHF 15

Miel de nos ruches de Satigny

120 g

CHF 12

LA BOUTIQUE
du Chat-Botté

Champagne Deutz brut rosé
Chat-Botté
CHF 88

Champagne Deutz brut blanc,
Chat-Botté
CHF 68

Beau Rivage
GENÈVE 1865

@HOME

13 Quai du Mont-Blanc, 1201 Genève - Suisse
restauration@beau-rivage.ch
+41 22 716 69 30