

RESTAURANT CÔTÉ LAC

LES ENTREES

LE FOIE GRAS,

servi mi-cuit avec une compotée de fruits aux zestes de citron,
pain pépère toasté

25.00€

LE SAUMON,

en gravlax, légèrement grillé, trompettes-des-morts en aigre-doux,
pickles de mini-pâtisseries, crème double, œufs de saumon

18.00€

LE CHAMPIGNON DE PARIS,

en variations « velouté et traîne d'huile infusée »,
têtes d'enokis, petits croûtons et sel de noisette

18.00

LE CRUSTACE,

chair de crabe en rilette, dés de mangue, fruit de la passion,
fregola bio au coulis de homard, condiment exotique et gel d'eau d'estragon

19.00€

LES PLATS

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS AU GRILL, (ENVIRON 250 G)

confit d'échalotes, pommes frites,
condiment à la graine de moutarde

35.00€

LA VOLAILLE,

cuite au sautoir, pois chiches verts en crémeux et en vinaigrette,
jus réduit à l'ail noir

24.00€

LA PASTA,

coquillettes en risotto à la tartufata, jambon fumé et grillé du Jura,
croustillant de parmesan

25.00€ - Sans jambon 22.00 € 

LE FILET DE DAURADE,

doré au four, mijotée de cocos de Paimpol AOC,
condiment d'algues et citron

25.00 €

LE SANDRE,

compotée de chou, siphon de crème infusée au foin, gel de pomme verte,
sauce vin rouge au goût fumé

25.00€

LE CÔTÉ JARDIN,

mijotée de cocos de Paimpol AOC, pois chiches verts en vinaigrette

21.00€



POUR FINIR

LA DÉCLINAISON DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND,

12.00€

LE PARIS-BREST,

variation autour du café « crémeux, gel et fraîcheur », terre de cacao

13.00€

LA VANILLE DE MADAGASCAR,

crème brûlée au sucre cassonade, crémeux au Grand-Marnier,
quelques framboises

12.00€

LE CHOCOLAT NOIR,

en maki de crêpe, crémeux, glace au chocolat blanc,
chantilly au gingembre, coulis de fruits rouges, sésame noir torréfié

12.00€

LA SALADE DE FRUITS FRAIS,

fraîcheur glacée

10.00€

MENU 43 €

ENTRÉE AU CHOIX PARMIS LA CARTE (FOIE GRAS SUPPLEMENT 6 €)

PLAT AU CHOIX PARMIS LA CARTE, SAUF LA NOIX D'ENTRECOTE

DESSERT AU CHOIX PARMIS LA CARTE

MENU ENFANT

En 2 SERVICES

Entrée, Plat OU Plat, Dessert

13.00€

En 3 SERVICES

Entrée, Plat, Dessert

16.00€

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS ET DES VINS

PERRIER 33 cl	5.00 €
EVIAN 50 cl / 1L	4.00 € / 6.00 €
CELTIC 50 cl / 1L Eau pétillante des Vosges	4.00 € / 6.00 €
HEINEKEN BLONDE Pression 25 cl / 50 cl	4.00 € / 8.00 €
RICARD 3 cl	4.00 €
KIR AU VIN D'ALSACE	7.00 €
EXPRESSO, DECAFEINE	3.50 €
CAPPUCCINO	4.60 €
MORGON DOMINIQUE PIRON, BEAUJOLAIS 12 cl	9.00 €
PINOT GRIS BOTT FRERES, ALSACE 12cl	9.00 €
Btle de Champagne THEOPHILE ROEDERER -75cl	60.00€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

FERMETURE HEBDOMADAIRE MARDIS & MERCREDIS ; SERVICE AUX DEJEUNERS DE 12H A 13H45 - AUX DINERS DE 19H À 21H (21H30 LES VENDREDIS & SAMEDIS)
(RESTAURANT LA P'TITE SOPHIE OUVERT LES MARDIS ET MERCREDIS AU 40 RUE CHARLES DE GAULLE : +33 (0)3 29 41 76 96)

WWW.BEAU-RIVAGE-HOTEL.FR — +33(0)3 29 63 22 28

BEAU RIVAGE BEAU RIVAGE BEAU RIVAGE
GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL