

# RESTAURANT CÔTÉ LAC

## LES ENTREES

### LE FOIE GRAS,

servi mi-cuit avec un chutney de cerises,  
griottes de Fougerolles, pain pépère toasté

25.00€

### LA TRUITE,

en rillette, pane Carasau rôti à l'huile d'olive, crème acidulée à l'oseille,  
œufs de truite, concombre au citron jaune

18.00€

### LA TOMATE & LA FETA,

tranches épaisses, gelée d'eau de tomate, tartare, vinaigre umami, gel  
d'oignon rouge

18.00€ - Sans Feta 16.00 €



### LE MELON,

au caramel de Porto rouge, makis de viande des Grisons,  
chèvre frais, miel & pignons

19.00€

## LES PLATS

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

confit d'échalotes, pommes frites,  
condiment d'artichaut

35.00€

### LE TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU (ENVIRON 200 G)

sucrine, jaune d'œuf confit au vinaigre d'épices,  
copeaux de Parmesan, câprons, pommes frites

25.00€

### L'ÉPAULE D'AGNEAU,

confite à basse température, caponata de légumes & fèves,  
crème d'ail, jus au cumin

25.00€

### LA VOLAILLE,

cuite au sautoir, polenta moelleuse, petits pois tièdes en vinaigrette,  
jus au thym et à l'ail noir

23.00€

### LE PAVE DE SANDRE,

bouchon de chou chinois en feuille de nori,  
coussin croustillant à la crème de lard,  
écrasé de pommes de terre, jus réduit au poivre de Timut

25.00€

### LE FILET DE BAR,

poêlé, variation autour de l'artichaut, mousseline,  
bouton braisé, chips, sauce vierge

25.00€

### LE CÔTÉ JARDIN,

caponata de légumes, artichaut, chou lacto-fermenté,  
petits pois et fèves tièdes en vinaigrette

21.00€



## POUR FINIR

### LA DÉCLINAISON DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND,

12.00€

### LES FRAISES ET FRAMBOISES,

biscuit savoyard, gel fraise, chantilly mascarpone,  
pisto au basilic, pignons de pin en craquelin

13.00€

### L'ABRICOT,

en compotée, sorbet, mousse vanille, gel amande, sablé et meringue

12.00€

### LE CHOCOLAT NOIR,

reine de Saba, crémeux, crumble,  
gel café, glace vanille, chantilly yuzu orange

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'ENTRECÔTE & LE TARTARE

\*\*\*\*

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 BEAU RIVAGE  
GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL GERARDMER HOTEL