

RESTAURANT CÔTÉ LAC

LE MOT DU CHEF,

« La cuisine que je propose est avant tout une cuisine de partage. Je crois que les meilleurs repas sont ceux que l'on partage avec les autres. Mon objectif est de créer une expérience culinaire où chaque plat est une invitation à se retrouver, à échanger, et à savourer ensemble des moments de bonheur.

Je tiens à remercier toute mon équipe pour son investissement quotidien, sa rigueur et sa passion. Sans eux, rien de tout cela ne serait possible. Je suis également très heureux de pouvoir compter sur des producteurs locaux qui partagent nos valeurs de qualité et de respect du terroir.

Enfin, je vous invite à explorer cette nouvelle carte avec curiosité et enthousiasme. Demandez des conseils à l'équipe en service, qui se fera un plaisir de vous guider dans votre choix et de vous faire découvrir nos nouvelles créations.

Merci de votre confiance et de votre fidélité.

Bon appétit ! »

Géry Calpetard – Chef de cuisine

A WORD FROM THE CHEF, "The cuisine I offer is, above all, a cuisine of sharing. I believe the best meals are those we enjoy together. My goal is to create a culinary experience where each dish is an invitation to connect, to exchange, and to savor moments of happiness together. I wish to thank my entire team for their daily commitment, precision, and passion. Without them, none of this would be possible. I am also grateful to rely on local producers who share our values of quality and respect for the land.

I now invite you to explore this new menu with curiosity and enthusiasm. Don't hesitate to ask our team for advice—they will gladly guide you and help you discover our latest creations.

Thank you for your trust and loyalty.

Bon appétit ! »

Géry Calpetard – Head Chef



LES ENTRÉES - STARTERS

LE FOIE GRAS

25.00 €

servi mi-cuit avec un confit aux fleurs de jasmin,
effluves de mandarine jaune et son gel, pain pépère toasté

Served half-cooked with a jasmine flower confit, scents of yellow mandarin and its gel, and Grandpa toasted bread

supplément si choisi en menu - *supplement if chosen from the menu*

6.00 €

Quel accompagnement ? Le pinot gris de la maison Bott, pour sa rondeur et son élégance aromatique

LE PETIT POIS – *LITTLE PEA*

18.00 €

servi en soupe froide,
œuf parfait, oignon nouveau grillé, bourgeon d'ail des ours, huile de tagète

Served as a chilled soup, egg cooked 64 °C, grilled spring onion, wild garlic bud, marigold oil

sans œuf, *egg free*

16.00 €

Quel accompagnement ? Le Sancerre de chez Bourgeois, pour sa fraîcheur et son élégance



LA TRUITE SAUMONÉE DU BREUCHIN – *BREUCHIN SALMON TROUT,*

18.00 €

marinée et laquée aux effluves de fleurs blanches,
courgette trompette en aigre-doux, œufs de truite, thé matcha en crème fouettée
*marinated and glazed with white flowers, sweet and sour trumpet zucchini, trout roe,
matcha tea whipped cream*

Quel accompagnement ? Le riesling de la Maison Beyer pour son côté minéral & son acidité

LE LAPIN – *RABBIT*

18.00 €

en terrine, cuisses en gelée aux feuilles d'estragon,
déclinaison de carotte *en condiment cumin, marinée au miel, et en gel*
émulsion au poivre noir et échalote

in a terrine, chicken thighs in aspic with tarragon leaves,

carrot variation : as a cumin condiment, marinated in honey, and in a gel

black pepper and shallot emulsion

Quel accompagnement ? Le Morgon de la maison Piron pour une belle structure sur les fruits noirs et les tanins fins

LES PLATS - DISHES

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS AU GRILL - *GRILLED ANGUS RIB-EYE (ENVIRON 250 G)* 35.00€

confit d'échalotes, condiment aux graines de moutarde fermentées à l'ail des ours de la *Ferme du bien-être*

Une garniture au choix : pommes frites ou légumes ou salade

shallot confit, fermented mustard seed condiment with wild garlic from the Ferme du Bien-être

A choice of side dish: French fries, vegetables, or salad

Quel accompagnement ? Les charmes de Dompierre pour son côté tannique et ses notes boisées

LA VOLAILLE - *POULTRY* 25.00€

suprême rôti, variations autour du maïs en *pickles, fine purée, et en barre*, jus au thym

roasted supreme, variations on corn in pickles, fine purée, and bars. Thyme juice

Quel accompagnement ? Le Saint Véran de chez Chardigny pour sa rondeur et sa minéralité

LE CANARD - *DUCK* 27.00€

magret mariné au miel de sapin des ruchers *Chardin*, purée de vitelotte, champignons de couche, sauce myrtille

duck breast marinated in fir honey from the Chardin apiary, vitelotte purée, button mushrooms, blueberry sauce

Quel accompagnement ? Le Bourgogne pinot noir de chez Manuel Olivier pour sa finesse et

ses arômes de fruits rouges

LE LOUP DE MER - *ATLANTIC WOLFFISH* 25.00€

poché basse température en habit d'algue, chayotte cuisinée croquante au curcuma,

crème de fenouil sauvage de Sardaigne et œufs de saumon

poached at low temperature in a seaweed wrap, chayote cooked crisp with turmeric, Sardinian wild fennel cream

Quel accompagnement ? Le riesling de la maison Beyer pour sa minéralité et ses notes citronnées

LE SANDRE - *ZANDER* 26.00€

purée de pomme de terre au charbon actif, saucisse fumée grillée de la *Maison Pierrat*,

vierge de chou-fleur à l'ail noir

activated charcoal mashed potatoes, grilled smoked sausage from Pierrat, cauliflower with black garlic

Quel accompagnement ? Le Mâcon-Bussières de la maison Rijckaert pour ses notes légères de

beurre et d'épices

LE CÔTÉ JARDIN - *GARDEN SIDE* 21.00€

chayotte cuisinée croquante au curcuma, et légumes de saison

Crispy chayote cooked with turmeric, and seasonal vegetables

Quel accompagnement ? Le Sancerre de chez Bourgeois, pour sa fraîcheur et son élégance



POUR FINIR – TO FINISH

Dessert à commander en début de repas

Dessert to be ordered at the start of the meal

LA SÉLECTION DE FROMAGES - CHEESE SELECTION

12.00€

marmelade & douceur alcoolisée

marmalade & alcoholic sweet

Quel accompagnement ? En fonction de la sélection du moment

LE KOUGELHOPF REVISITÉ - KOUGELHOPF REVISITED

12.00€

bavaroise de brioche toastée,

palet pommes-raisins, pain de Gênes, sauce Moka

Toasted brioche Bavarian cream, apple and raisin puck, Genoa bread, mocha sauce

Quel accompagnement ? Un gewurztraminer de la maison Fuchs pour sa rondeur et ses arômes de litchi et de rose

L'ORANGE

13.00€

gâteau basque, accompagné de marmelade et suprêmes d'orange,

crémeux intense à la vanille, fraîcheur mandarine de Sicile

Basque cake, served with marmalade and orange segments, intense vanilla cream, Sicilian mandarin freshness

Quel accompagnement ? Un Grand-Marnier pour ses notes d'agrumes et la complexité du Cognac

LE CHOCOLAT NOIR COCKTAIL - DARK CHOCOLATE COCKTAIL

14.00€

mousse 64% grand cru Guayaquil, cœur crémeux mojito-yuzu,

faux glaçons en gelée de menthe blanche, biscuit madeleine au citron

64% Guayaquil grand cru mousse, creamy mojito-yuzu center, faux ice cubes in white mint jelly, lemon madeleine biscuit

Quel accompagnement ? Une Chartreuse verte pour sa puissance et sa complexité aromatique provenant des 130 plantes, fleurs, écorces, racines et épices.

LA SALADE DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT SALAD

10.00€

fraîcheur glacée

With iced freshness

Quel accompagnement ? Une coupe de crémant d'Alsace pour sa fraîcheur et ses fines bulles



LES MENUS

-

56 € en 4 plats (4 courses) - 44 € en 3 plats (3 courses)

Entrée au choix parmi la carte - *Choice of starter from the menu*

Plat au choix parmi la carte (hors noix d'entrecôte)
Choice of main course from the menu (excluding rib-eye steak)

Sélection de fromages

Selection of cheeses

Dessert au choix parmi la carte - *Choice of dessert from the menu*

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS (CHILD MENU, UP TO 12 YEARS OLD)

16 € en 3 plats (3 courses) – 13 € en 2 plats (2 courses)

Bouquet de salade, jambon cru **Ou** Assiette de saumon
Salad bouquet with cured ham OR salmon plate

Aiguillettes de poulet à la crème **Ou** Poisson du moment
Accompagnement : légumes de saison ou pâtes
Chicken strips with cream sauce OR fish of the day
Served with seasonal vegetables or pasta

Fraîcheur glacée
Iced freshness

ORIGINES DES VIANDES / MEAT'S ORIGIN :

BŒUF, BEEF : IRLANDE / IRELAND ; VOLAILLE, POULTRY : FRANCE / PORC, PORK : FRANCE / CANARD, DUCK : FRANCE

LAPIN , RABBIT : FRANCE

CERTAINS PLATS PEUVENT ETRE SOUMIS A MODIFICATION SELON LES APPROVISIONNEMENTS
SOME DISHES MAY BE SUBJECT TO CHANGE DEPENDING ON SUPPLIES.

-

LES TARIFS DE LA CARTE SONT NETS – SERVICE COMPRIS

THE MENU PRICES ARE NET – SERVICE INCLUDED.

PRIX NETS- SERVICE COMPRIS - HOTEL BEAU RIVAGE – HOTEL DE LA PAIX – LA P'TITE SOPHIE – VILLA CONCORDE

LA MAISON

-

Thomas Harasse - 2025



L'Hôtel Beau Rivage, bâti à la fin du XIX^e siècle, fut détruit lors du départ de l'armée allemande en novembre 1944. Reconstitué dans les années 1950, son architecte sut en préserver le cachet d'origine. Ses volumes et l'élégance de ses couleurs marient confort et modernité au cœur de la nature authentique du Massif des Vosges.

Chapeauté depuis 2001 par la famille Harasse, l'hôtel Beau Rivage a le plaisir de vous accueillir au sein de son restaurant le Côté Lac, et vous souhaite de passer un excellent moment.

Built at the end of the 19th century, the Beau Rivage hotel was destroyed when the German army left in November 1944. Rebuilt in the 1950s, the architect has preserved the character of its origins. Its spaciousness and elegant colors combine comfort and modernity in the heart of the authentic nature of the Vosges Mountains.

Owned since 2001 by the Harasse family, the Beau Rivage hotel is pleased to welcome you to its Côté Lac restaurant and hopes you enjoy your stay.

L'ÉQUIPE, Porté par l'expertise du chef consultant Francis Scordel – Maître Cuisinier de France, plusieurs fois primé en concours culinaires et étoilé au guide Michelin en 2019 – le chef Gery Calpetard vous convie à un véritable voyage sensoriel. Ici, chaque plat raconte une histoire, éveille une émotion, et reflète le parcours, les influences et surtout la passion sans cesse renouvelée du chef pour la cuisine. Une passion guidée par la recherche de l'authenticité, de la simplicité et de la mise en valeur du produit.

De la rencontre de ces deux hommes en 2022 est née une complicité sincère, nourrie par une vision commune : créativité, attachement au terroir, et respect des saisons. Ensemble, ils revisitent les grands classiques, leur insufflant une touche personnelle à travers des jeux de textures, de contrastes et d'associations audacieuses, pour surprendre et émerveiller les papilles.

En salle, l'équipe, à la fois discrète et attentive, veille à faire de votre repas un moment d'exception, sous la houlette du Maître d'hôtel Lucas Aubry. Passionné de sommellerie, il se fera un plaisir de vous accompagner dans vos choix et de vous faire découvrir des références inédites.

THE TEAM, Guided by the expertise of consulting chef Francis Scordel – Maître Cuisinier de France, multiple award winner in culinary competitions and Michelin-starred in 2019 – Chef Gery Calpetard invites you on a true sensory journey. Here, each dish tells a story, evokes emotion, and reflects the chef's personal path, his inspirations, and above all, his ever-growing passion for cuisine. A passion driven by the pursuit of authenticity, simplicity, and the natural beauty of each ingredient.

Since their meeting in 2022, a genuine complicity has formed between the two chefs, fueled by a shared vision: creativity, a strong connection to local terroir, and a deep respect for the seasons. Together, they reinterpret classic dishes with a personal twist, using contrasts in texture and bold flavor combinations to surprise and delight the palate.

In the dining room, our team—discreet yet attentive—ensures your experience is exceptional, under the guidance of maître d'hôtel Lucas Aubry. A passionate sommelier, he will be pleased to guide your choices and introduce you to exclusive wine selections