RESTAURANT CÔTÉ LAC

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS - 25.00€
servi mi-cuit avec une gelée de capucine,
terre de cacao, pain pépère toasté

L'ŒUF PARFAIT - 18.00€
servi avec une soupe de châtaigne à l'ancienne,
brunoise de courge, crumble aux agrumes

LA TRUITE SAUMONÉE DU BREUCHIN - 18.00€
marinée et laquée aux effluves de fleurs blanches,
courgette trompette en aigre doux, œufs de truite,
thé matcha en crème fouettée

LE COCHON DE MONTAGNE - 18.00€
en terrine, quetsches d'Alsace chemisées de jambon cru Serrano,
gel d'oignons rouges & fruits à coque torréfiés

LES PLATS

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS AU GRILL, *(ENVIRON 250 G)* - 35.00€
confit d'échalotes, pommes frites,
condiment aux graines de moutarde fermentées à l'ail des ours
de la Ferme du bien-être

LA VOLAILLE - 25.00€
suprême rôti, polenta à la tartufata,
coque soufflée aux sous-bois, jus au thym

LE CANARD - 27.00€
magret mariné au miel de sapin des ruchers « Chardin »,
purée de vitelotte, champignons de couche, sauce myrtille

LE FILET DE BAR - 25.00€
grillé, mijoté de cocos de Paimpol AOC,
bouquet de salicorne & citron cuit au sel

LE SANDRE - 25.00€
choucroute crue de la maison Pierrat infusée aux baies de genièvre,
mousseline de chou-fleur, crônes frits au paprika fumé, sauce vin rouge &
poivre de Timut

LE CÔTÉ JARDIN - 21.00 €
mijoté de cocos de Paimpol AOC,
légumes de saison

Vegan

BEAU RIVAGE GERARDMER ★★★★ HOTEL

POUR FINIR

LA SÉLECTION DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND - 14.00€
maîtres affineurs à Nancy, marmelade & douceur alcoolisée

LE KOUGELHOPF REVISITÉ - 12.00€
bavaroise de brioche toastée, palet pommes-raisins, pain de Gênes,
sauce Moka

LE CARAMEL - 12.00€
arlettes caramélisées, crémeux viennois, sauce caramel fleur de sel,
fraîcheur glacée

LE CHOCOLAT NOIR - 13.00€
mousse Zephyr « Noir » à la fève de Tonka, crémeux aux épices,
cœur au Gianduja, coulis mandarine

LA SALADE DE FRUITS FRAIS - 10.00€
fraîcheur glacée

Vegan

MENU 44 €

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

****

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

****

DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

MENU ENFANT

En 2 SERVICES	En 3 SERVICES
Entrée, Plat OU Plat, Dessert	*Entrée, Plat, Dessert*
13.00€	16.00€

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS ET DES VINS

PERRIER 33 cl	**5.00 €**
EVIAN 50 cl / 1 L	**4.00 € / 6.00 €**
CELTIC 50 cl / 1 L **Eau pétillante des Vosges**	**4.00 € / 6.00 €**
HEINEKEN BLONDE Pression 25 cl / 50 cl	**4.50 € / 9.00 €**
RICARD 3 cl	**4.00 €**
KIR AU VIN BLANC	**7.00 €**
EXPRESSO, DECAFEINE	**3.50 €**
CAPPUCCINO	**4.60 €**
MORGON DOMINIQUE PIRON, BEAUJOLAIS 12 cl	**9.50 €**
PINOT GRIS BOTT FRERES, ALSACE 12cl	**9.50 €**
Btlle de Champagne THEOPHILE ROEDERER -75cl	**70.00€**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

FERMETURE HEBDOMADAIRE MARDIS & MERCREDIS ; SERVICE AUX DEJEUNERS UNIQUEMENT LE WEEKEND 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