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

NOS PARTENAIRES

MAISON PIERRAT A LE THOLY 88530 :

CHARCUTERIE ARTISANALE QUI PERPETUE UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL DEPUIS 1892

FERME DU BIEN-ETRE A LE THOLY 88530 :

EXPLOITATION AGRICOLE BIOLOGIQUE SPECIALISEE DANS LA CULTURE ET LA TRANSFORMATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES

MAISON CHARDIN A MARTIGNY-LES-BAINS 88320 :

MIEL ISSU D'UNE APICULTURE TRANSHUMANTE

MAISON LECOMTE BLAISE A VAGNEY 88120 :

EAUX DE VIE ET LIQUEURS ELABOREES ARTISANALEMENT DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

FERME DU XATIS-AMET A LE SYNDICAT 88120 :

EXPLOITATION AGRICOLE ET FROMAGERIE

LES ENTRÉES - STARTERS

LE FOIE GRAS — 25.00 €

servi mi-cuit, girolles en aigre-doux au miel de sapin, praliné pistache, pain pépère toasté

served medium-rare, sweet-and-sour chanterelles with fir honey, pistachio praline, Grandpa toasted bread

supplément si choisi en menu - *supplement if chosen from the menu* — 6.00 €

La douceur du Macvin du Caveau des Byards révèle le foie gras et s'accorde délicatement aux notes de miel de sapin et de pistache.

L'ŒUF PARFAIT – *64 °C EGG* — 16.00 €

accompagné d'une soupe d'épinards, crémeux à la tomme des Vosges, crumble à l'ail des ours

served with spinach soup, tomme des Vosges cream, and wild garlic crumble

La rondeur et la délicate minéralité du Saint-Véran de la Maison Chardigny accompagnent harmonieusement l'œuf, la tomme des Vosges et l'ail des ours.

LA TRUITE SAUMONÉE – *SALMON TROUT,* — 18.00 €

marinée et laquée aux effluves de fleurs blanches,

concombre en condiment, œufs de truite, thé matcha en crème fouettée

marinated and glazed with white flowers, pickled cucumber, trout roe, matcha tea whipped cream

Toute l'expression du Riesling Léon Beyer, entre agrumes et minéralité, souligne la finesse de la truite et la fraîcheur du concombre.

LA CANETTE – *DUCK* — 19.00 €

cuisses confites en rillettes, insert au confit d'abricot, vinaigrette à la camerise,

pain pépère toasté

confit duck leg rillettes, apricot confit insert, honeyberry vinaigrette, Grandpa toasted bread

Le Bourgogne Pinot Noir de Manuel Olivier, fin et délicatement fruité, s'accorde avec gourmandise à la canette et aux notes acidulées de fruits.

LES PLATS - DISHES

LE FILET DE BŒUF RACE LIMOUSINE AU GRILL - *GRILLED LIMOUSIN BEEF FILLET (ENVIRON 190 G)* 36.00€

confit d'échalotes, condiment aux graines de moutarde fermentées à l'estragon

Garniture au choix : pommes frites **ou** légumes **ou** salade

shallot confit, tarragon-fermented mustard seed condiment -A choice of side dish: French fries, vegetables, or salad

Les Charmes de Dompierre séduisent par leur belle structure tannique et leurs délicates notes boisées, idéales avec le caractère du bœuf grillé.

LA VOLAILLE - *POULTRY* 25.00€

suprême rôti, riz basmati au tartare de cèpes et noisettes, sauce suprême et crumble à la poudre de champignons

roasted supreme, basmati rice with porcini mushroom and hazelnut tartare, suprême sauce, and mushroom powder crumble.

La richesse du Vin de Paille du Caveau des Byards enveloppe la volaille rôtie et souligne avec élégance les notes de cèpes et de noisettes.

LES ORRECHIETTES 25.00€

petites oreilles de blé dur sauce à la Tartufata, cubes grillés de jambon cuit au foin de la Maison *Pierrat*

orrecchiette pasta with Tartufata sauce and cubes of hay-roasted ham from Maison Pierrat

Le Pinot Noir François Baur dévoile un fruit délicat et une belle fraîcheur qui accompagnent subtilement la tartufata et le jambon au foin.

Côté végan - Sans Jambon – *Without ham* Vegan 21.00 €

LE SAINT-PIERRE – *JOHN DORY* 25.00€

filet au four, fondue de blanc de poireau, sauce vierge *Côte d'Azur*, olives Taggiasche, pignons de pin

baked fillet, melted leek whites, Côte d'Azur-style sauce vierge, Taggiasca olives, pine nuts

La fraîcheur et la précision du Sancerre Grande Réserve d'Henri Bourgeois soulignent avec élégance le Saint-Pierre, les olives et la sauce vierge

LE SANDRE – *ZANDER* 26.00€

pommes Anna, choucroute crue infusée aux baies de genièvre de la maison Pierrat,

sauce bordelaise au vin rouge et saucisse grillée

potato rosette, raw sauerkraut infused with juniper berries, red wine Bordelaise sauce, and grilled sausage

Le Pinot Noir François Baur, souple et délicatement fruité, accompagne avec finesse le sandre, le genièvre et les notes gourmandes de la sauce bordelaise.

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 DE CHEZ XATIS-AMET - *CHEESE SELECTION* 12.00€

douceur alcoolisée

alcoholic sweet

En fonction de la sélection du moment

LE CHOCOLAT GUAYAQUIL 64% - *GUAYAQUIL 64% CHOCOLATE* 14.00€

en crémeux, fraîcheur glacée, croustillant au grué, palet de pain d'épices et pâte de mirabelle

creamy chocolate, frozen element, cocoa nib crunch, a gingerbread disc, and Mirabelle plum paste

L'eau-de-vie de Mirabelle Grande Réserve Lecomte-Blaise prolonge avec élégance les notes de cacao, d'épices et de mirabelle.

LA POIRE - *PEAR* 12.00€

en déclinaison, pochée, crémeux, gel et sorbet, gâteau basque à la cannelle et sauce caramel

in various ways—poached, as a crémeux, gel, and sorbet—with cinnamon Basque cake and caramel sauce

La finesse du Calvados Pierre Huet 12 ans accompagne avec gourmandise la poire, la cannelle et les notes de caramel.

LA FOUGASSE – *FOUGASS* 13.00€

aux pralines roses et sirop au parfum d'orange, crémeux viennois, sauce Moka perlée à l'huile d'olive, fraîcheur glacée au café

with pink pralines and orange-flavored syrup, Viennese cream, Moka sauce olive oil pearl, iced coffee freshness

Les notes d'orange du Grand Marnier répondent avec gourmandise au moka, au café et aux pralines roses.

LA SALADE DE FRUITS FRAIS - *FRESH FRUIT SALAD* 11.00€

fraîcheur glacée

With frozen element

Vegan

La fraîcheur et les fines bulles du Crémant d'Alsace Brut apportent une touche légère et pétillante aux fruits frais

LES MENUS

-

58 € en 4 plats *(4 courses)* - 46 € en 3 plats *(3 courses)*

Nous attirons votre attention sur le fait que les portions en menu sont plus petites afin de vous permettre de profiter pleinement de l'ensemble des plats proposés.
We would like to draw your attention to the fact that the portions on the menu are smaller in order to allow you to fully enjoy all the dishes offered.

Entrée au choix parmi la carte - *le Foie gras est en supplément à 6 €*
Choice of starter from the menu ; Foie gras in extra 6 €

****

Plat au choix parmi la carte (hors filet de bœuf)
Choice of main course from the menu (excluding beef fillet)

****

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)*

18 € en 3 plats *(3 courses)* – 15 € 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
frozen element

ORIGINES DES VIANDES / ORIGIN OF OUR MEATS :
BŒUF, BEEF : FRANCE ; VOLAILLE, POULTRY : FRANCE / PORC, PORK : FRANCE / CANETTE, DUCK : 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.

LA MAISON

-

Thomas Harasse - 2025



L'Hôtel Beau Rivage, bâti à la fin du XIXe siècle, fut détruit lors du départ de l'armée allemande en novembre 1944. Reconstruit 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 chaque repas un moment d'exception. À l'écoute de vos envies, elle vous accompagne dans vos choix et se tient à votre disposition pour vous faire découvrir notre belle carte des vins, riche de nombreuses références. Pour prolonger l'expérience, elle saura également vous guider dans la recherche d'accords subtils entre les mets et les vins, afin que chaque association révèle pleinement les saveurs et les nuances de la cuisine du chef.

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 discreet and attentive team is dedicated to making every meal an exceptional experience. Attentive to your preferences, they are on hand to assist you with your choices and invite you to discover our extensive wine list, featuring a wealth of carefully selected references. To enhance your experience, they will also be delighted to guide you towards subtle food and wine pairings, allowing each combination to bring out the full flavours and nuances of the chef's cuisine.