

RESTAURANT CÔTÉ LAC

CARTE ÉLABORÉE ET RÉALISÉE PAR LE CHEF GERY CALPETARD & SON ÉQUIPE

LES ENTREES

GRAVELAX DE SAUMON À LA CENDRE DE PAIN,
FEUILLE D'HUITRE, RILLETES, CRÈME DOUBLE ET TOAST MELBA
17.00€

FOIE GRAS MI CUIT, BRIOCHE AU SUCRE DORÉE,
FINE COMPOTE DE FRUITS DE SAISON, MIEL DE FLEURS DE PISSENLIT DES VOSGES
25.00€

SOUPE PAYSANNE, EFFILOCHÉ DE CONFIT DE VOLAILLE,
NEIGE DE FUSEAU LORRAIN
16.00€

VARIATION AUTOUR DU POIS CHICHE, SALADE, HOUMOUS,
PICKLES DE LÉGUMES D'HIVER, CHOU LACTO FERMENTÉ
16.00€



LES PLATS

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS GRILLÉE, CONFIT D'ÉCHALOTES, (ENVIRON 250 G)
POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, CONDIMENT DE MOUTARDE À L'ANCIENNE
32.00€

SUPRÊME DE VOLAILLE AU FOUR, FENOUIL CARAMELISÉ,
CAROTTE AU CUMIN, JUS DES SOUS-BOIS
22.00€

TOURNEDOS DE COCHON CONFIT,
CRÉMEUX DE CÉLERI ET PATATE DOUCE, RÂPÉ DE FÈVES DE CACAO FERMENTÉES,
RÉDUCTION CORSÉE AU VINAIGRE DE VIN ROUGE, CROMESQUIS DE VIANDE
24.00€

FILET DE SANDRE RÔTI, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE,
TROMPETTES ET ANDOUILLE DU VAL D'AJOL, JUS CORSÉ AU POIVRE DE TIMUT
24.00€

PÂTES PERLES AUX MORILLES FAÇON RISOTTO,
CROUSTILLANT PARMESAN
20.00€



MENU ENFANT

En 2 SERVICES
Entrée, Plat OU Plat, Dessert
12.00€

En 3 SERVICES
Entrée, Plat, Dessert
15.00€

POUR FINIR

DÉCLINAISON DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND
12.00€

MOMENT CHOCOLAT,
SIPHON, MOUSSE, CRÉMEUX, CRUMBLE
GEL DE MENTHE BLANCHE
12.00€

BABA AU RHUM, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE
11.00€

SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ, FRAÎCHEUR GLACÉE DU MOMENT
10.00€

PLAISIR AUTOUR DU MARRON, CRÈMES « WHISKY ET ORANGE », GEL DE POMME,
SABLÉ NOISETTE ET CAMEL FLEUR DE SEL
10.00€

-

MENU 42 €

3 PLATS

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

LES PLATS

FILET DE SANDRE RÔTI, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE,
TROMPETTES ET ANDOUILLE DU VAL D'AJOL, JUS CORSÉ AU POIVRE DE TIMUT
Ou

TOURNEDOS DE COCHON CONFIT,
CRÉMEUX DE CÉLERI ET PATATE DOUCE, RÂPÉ DE FÈVES DE CACAO FERMENTÉES,
RÉDUCTION CORSÉE AU VINAIGRE DE VIN ROUGE, CROMESQUIS DE VIANDE
Ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU FOUR, FENOUIL CARAMELISÉ,
CAROTTE AU CUMIN, JUS DES SOUS-BOIS
Ou

PÂTES PERLES AUX MORILLES FAÇON RISOTTO,
CROUSTILLANT PARMESAN

DESSERT AU CHOIX PARI LA CARTE

EXTRAIT DES CARTES BOISSONS & VINS

Les boissons :

- Espresso : 3.50€
- Bière pression 25cl : 4.00€
- Jus de fruit 25cl : 7.00€
- Coca-Cola 33cl : 5.00€
- Bière bouteille « La Gêrômoise » 33cl : 6.00€
- Evian ou Celtic en litre : 6.00€ ; en ½ litre : 5.00€
- Ricard 2cl : 4.00€

Les vins :

- Verre de Pinot Gris 12cl : 9.00€
- Verre de Saint Estèphe 12cl : 15.00€
- Verre de By Ott 12cl : 9.00€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

FERMETURE HEBDOMADAIRE : MARDIS & MERCREDIS ;

NOS HORAIRES : AUX DEJEUNERS DE 12H A 13H45 - AUX DINERS DE 19H À 21H (21H30 LES VENDREDIS & SAMEDIS)

DU 08 DECEMBRE AU 1^{ER} AVRIL INCLUS : OUVERT AUX DEJEUNERS ET DINERS SAMEDIS, DIMANCHES & JOURS FERIES, OUVERT UNIQUEMENT AUX DINERS LES LUNDIS, JEUDIS ET VENDREDIS

FERMETURES ANNUELLES DU RESTAURANT : DU 06 NOVEMBRE AU 08 DECEMBRE 2023 INCLUS & DU 02 AU 10 AVRIL 2024 INCLUS

(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