

MENU

BOUNA PEDANCE REDZOÛYE LA PANSE.
BONNE PITANCE RÉJOUIT LA PANSE.

LE TERROIR AVANT TOUT

Le terroir vivant, au cœur de Beaulieu

Comme Le Comptoir qui jadis animait ces murs, notre brasserie contemporaine perpétue cet esprit : un lieu vibrant, où l'amour du **terroir** et la **convivialité** sont au rendez-vous. Ici, la saison dicte le rythme et chaque produit devient une source d'inspiration.

Une cuisine **sincère**, signée Benjamin Le Maguet et son équipe : tout commence par le **respect** du produit et le savoir-faire. Une cuisine **authentique**, où la technique se met au service du goût, pour des assiettes qui racontent une histoire.

Du vrai. Du franc. Du généreux.

À la carte, des classiques revisités, des créations qui célèbrent le terroir avec **audace et élégance**.

Un lieu de vie, du déjeuner au dîner : Le Comptoir vous accueille pour un moment convivial, dans l'esprit de partage qui caractérise Beaulieu. Que ce soit pour un déjeuner rapide, un repas pré-théâtre ou un solide gueuleton, venez écrire la suite de cette histoire avec nous.







POUR PICORER | FOURNÂYE

LA PLANCHE LO TAVÎ DÂO DZORÀ Assortiment de notre boucher (Boucherie du Jorat)	25 CHF
SÉLECTION DE FROMAGES ON PAA DE FREMÂDZO 🥛 Assortiment de fromages de notre affineur	25 CHF
CANARD CANAILLÉ BOURRÎ FOURMÂ 🌾 🥛 Canard confit et fumé · brioche · risotto de patate douce · fromage de Bagnes	25 CHF
RILLETTE FUMÉE DU LAC "RILLETTE" DÂI PESSON DÂO LÉ 🌾 🥛 Foccacia · rillette de poisson de notre lac · pickles d'oignons · graines germées	21 CHF
TARTINE DU PRINTEMPS CROÛTA DÂO FORÎ 🌾 🥛 Baguette · fromage frais · salade de fenouil · carottes fermentées	18 CHF





MENU

MIEUX VAUT TOUT MANGER QUE TOUT DIRE.

ENTRÉES

SOUPE OU SALADE DU JOUR	8 CHF
Soupe du jour ou salade mêlée	
JOUES DE COCHON CONFITES	22 CHF
Cuites basse température, oignons fumés et laqués, chips d'oignons croustillantes	
ŒUF MEURETTE DU COMPTOIR   	18 CHF
Œuf fondant, sauce au vin rouge, champignons et petits oignons // Avec lardons +CHF2.-	
ACCRAIS DU LAC 	19 CHF
Beignets dorés de poisson du lac, cœur moelleux, sauce fraîche et citronnée	
GASPACHO D'ÉCREVISSSES DU LAC 	25 CHF
Premières tomates, huile parfumée et bisque concentrée d'écrevisse	
CANNELONI DE CANARD FUMÉ 	25 CHF
Canard fumé, farce légère, jus corsé et jeunes pousses	

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DU COMPTOIR 	44 CHF
Entrecôte rassie 2 mois · jus réduit · pommes pont-neuf · béarnaise · fond de veau	
BALLOTINE DE TRUITE DU LAC	32 CHF
Courgettes grillées au BBQ, pommes vapeur jus léger aux herbes fraîches	
PARMIGIANA DE LÉGUMES DE SAISON 	26 CHF
Légumes fondants, tomate mijotée, fromage gratiné et basilic	
BURGER DE SANGLIER 	28 CHF
Steak hâché de sanglier juteux · pain brioché doré · oignons confits · roquette fraîche · pommes pont-neuf	
TAJINE DE LÉGUMES DU MARCHÉ 	26 CHF
Légumes confits aux épices, semoule aux herbes fraîches	







DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON  	12 CHF
Meringue croquante, chantilly vanillée et fruits frais	
CRÈME CATALANE AUX HERBES DE NOS FORÊTS 	14 CHF
Crème parfumée, fine croûte caramélisée	
MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE 	12 CHF
Mousse généreuse au chocolat noir, éclats croustillants	
MILLE-FEUILLE DU COMPTOIR  	14 CHF
Feuilletage croustillant, crème onctueuse et fruits confits	
POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER	7 CHF
À choix : Sorbet citron, sorbet abricot // Glace vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, stracciatella	





MENU

BETTER TO EAT IT ALL THAN TO TALK ABOUT IT







STARTERS

SOUP OR SALAD OF THE DAY	8 CHF
Soup of the day or mixed salad	
CONFIT PIG CHEEKS	22 CHF
Slow-cooked, smoked and glazed onions, crispy onion crisps	
MEURETTE-STYLE EGGS FROM THE COUNTER   	18 CHF
Soft-boiled egg, red wine sauce, mushrooms and spring onions // With bacon bits +CHF2.-	
LAKE FISH FRITTERS 	19 CHF
Golden fritters made with lake fish, with a soft centre, served with a fresh, lemony sauce	
LAKE CRAYFISH GAZPACHO 	25 CHF
Early tomatoes, fragrant oil and concentrated crayfish bisque	
SMOKED DUCK CANNELLONI 	25 CHF
Smoked duck, light stuffing, rich gravy and baby leaf salad	

MAIN COURSES

COUNTER-CUT ENTRECÔTE 	44 CHF
2-month-aged entrecôte · reduced gravy · Pont-Neuf potatoes · Béarnaise sauce · veal stock	
LAKE TROUT ROLL	32 CHF
BBQ-grilled courgettes, steamed potatoes with a light herb-infused gravy	
SEASONAL VEGETABLE PARMIGIANA 	26 CHF
Tender vegetables, slow-cooked tomatoes, melted cheese and basil	
WILD BOAR BURGER 	28 CHF
Juicy wild boar patty · golden brioche bun · caramelised onions · fresh rocket · Pont-Neuf potatoes	
MARKET VEGETABLE TAGINE 	26 CHF
Spiced vegetable stew, couscous with fresh herbs	






DESSERTS

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUIT  	12 CHF
Crispy meringue, vanilla whipped cream and fresh fruit	
CATALAN CREAM WITH WILD HERBS 	14 CHF
A fragrant cream with a thin caramelised crust	
GRANDMOTHER'S CHOCOLATE MOUSSE 	12 CHF
A rich dark chocolate mousse with crunchy pieces	
LE COMPTOIR-STYLE MILLE-FEUILLE  	14 CHF
Crispy puff pastry, creamy custard and candied fruit	
ARTISAN ICE CREAM	7 CHF
Choose from: Lemon sorbet, apricot sorbet // Vanilla, chocolate, strawberry, salted caramel, stracciatella	





MENU

BESSER ALLES ESSEN ALS ALLES SAGEN







VORSPEISEN

TAGESSUPPE ODER TAGES-SALAT	8 CHF
Tagessuppe oder gemischter Salat	
Konfierte Schweinebacken	22 CHF
Bei niedriger Temperatur gegart, geräucherte und glasierte Zwiebeln, knusprige Zwiebelchips	
MEURETTE-EI VON DER THEKE   	18 CHF
Zart schmelzendes Ei, Rotweinsauce, Champignons und kleine Zwiebeln//Mit Speckwürfeln +CHF 2.-	
ACCRA DU LAC 	19 CHF
Goldbraune Fischküchlein aus dem See, innen saftig, mit einer frischen Zitronensauce	
GASPACHO MIT FLUSSKREBSEN 	25 CHF
Frische Tomaten, aromatisches Öl und konzentrierte Flusskrebisbisque	
CANNELLONI MIT GERÄUCHERTER ENTE	25 CHF
Geräucherte Ente, leichte Füllung, kräftige Sauce und junge Sprossen	

HAUPTGERICHTE

ENTRECÔTE VOM SCHLACHTTHEKENTISCH 	44 CHF
2 Monate gereiftes Entrecôte · eingekochter Bratensaft · Pont-Neuf-Kartoffeln · Béarnaise-Sauce · Kalbsfond	
Forellenroulade	32 CHF
Auf dem Grill gebratene Zucchetti, Dampfkartoffeln mit einer leichten Sauce aus frischen Kräutern	
PARMIGIANA MIT GEMÜSE DER SAISON 	26 CHF
Zartes Gemüse, geschmorte Tomaten, überbackener Käse und Basilikum	
WILDSAU-BURGER 	28 CHF
Saftiges Wildsau-Hacksteak · goldbraunes Brioche-Brötli · karamellierte Zwiebeln · frischer Rucola · Pont-Neuf-Kartoffeln	
TAJINE MIT GEMÜSE VOM MARKT 	26 CHF
In Gewürzen geschmortes Gemüse, Couscous mit frischen Kräutern	

DESSERTS

PAVLOVA MIT FRÜCHTEN DER SAISON  	12 CHF
Knusprige Meringue, Vanille-Schlagsahne und frische Früchte	
KATALANISCHE CREME MIT WALDKRÄUTERN 	14 CHF
Aromatische Creme, feine karamellierte Kruste	
GRAND-MÈRE-SCHOKOLADENMOUSSE 	12 CHF
Cremige Mousse aus dunkler Schokolade mit knusprigen Stückchen	
MILLE-FEUILLE VON DER THEKE  	14 CHF
Knuspriger Blätterteig, cremige Füllung und kandierte Früchte	
EISBECHER VOM EISMEISTER	7 CHF
Zur Auswahl: Zitronensorbet, Aprikosensorbet // Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Eis mit gesalzener Karamellsauce, Stracciatella	