

LE COMPTOIR DE BEAULIEU

Origine de nos viandes et produits : Suisse
Prix TTC - service compris

LE TERROIR AVANT TOUT

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, pas de chichis : l'esprit brasserie dans ce qu'il a de plus sincère.
La saison dicte le rythme, le produit fait le reste. Une cuisine franche et généreuse, où le savoir-faire se met au service du goût, pour des assiettes qui racontent une histoire.

À la carte, des classiques qui ont du caractère : des plats de brasserie revisités avec justesse, des produits du lac et du terroir mis à l'honneur, et des desserts qui rappellent les bons souvenirs.
Une carte qui évolue au fil des saisons, pour des plats qui célèbrent la gastronomie avec simplicité et gourmandise.

POUR PICORER

LA PLANCHE	25 CHF
Assortiment de notre boucher (Boucherie du Jorat)	
SÉLECTION DE FROMAGES 	25 CHF
Assortiment de fromages de notre affineur	
CROQUETTES DE CANARD CONFIT	19 CHF
Canard confit et fumé · patate douce · mayonnaise fumée · pickles d'oignons	
TARAMA FUMÉ DU LAC  	20 CHF
Foccacia grillée · crème de poisson du lac · citron · herbes fraîches	
TARTINE DE CHAMPIGNONS  	18 CHF
Pain toasté · fromage frais · champignons sautés · noix · vieux vinaigre	



Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité.



Le canton de Vaud et la Suisse ont amorcé leur virage oenotouristique comme l'ont fait certaines destinations comme Bordeaux, l'Alsace, la Bourgogne, le Piémont ou encore la Toscane il y a plusieurs décennies de cela. Leur succès actuel n'est pas arrivé par hasard. Il est le fruit de personnes qui ont cru en un projet et qui ont dit un jour : « on y va ! ». Dès lors, la réussite d'un tel concept ne dépend pas que des institutions, mais surtout de la conviction et des moyens que vous, prestataires, partenaires, particuliers mettez au service de cette thématique. La clé du succès réside dans l'engagement et dans la capacité que nous aurons à nous fédérer entre différents secteurs et différents cantons/régions!

Provenances des viandes CH, canard FR, poissons CH et Atlantique nord, oeuf CH. Farine Breadstore Lausanne.

Légende :  Miel  Œufs  Lactose  Céleri  Champignons  Gluten

MENU

MIEUX VAUT TOUT MANGER QUE TOUT DIRE.

ENTRÉES

SOUPE OU SALADE DU JOUR Soupe du jour ou salade mêlée	8 CHF
GASPACHO D'ÉCREVISSES DU LAC Soupe de tomates · huile parfumée et bisque concentrée d'écrevisse	25 CHF
TERRINE DE CAMPAGNE DU COMPTOIR 🌾 Terrine de porc fermier · foie de volaille · pickles maison · pain grillé	19 CHF
TRUITE DU LAC EN GRAVLAX 🌿 Truite marinée · betterave · crème acidulée · herbes fraîches	21 CHF
OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS 🌿 🍄 Oeuf basse température · fricassée de champignons · jus réduit · croûtons	19 CHF

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DU COMPTOIR 🍷 Entrecôte rassie 2 mois · jus réduit · pommes pont-neuf · béarnaise · fond de veau	44 CHF
HACHIS PARMENTIER DE CANARD 🍷 Canard confit · écrasé de patate douce · jus corsé · salade d'herbes fraîches	29 CHF
BLANQUETTE DE TRUITE DU LAC 🍷 Truite fondante · légumes de saison · riz du Vully · bouillon crémé à la moutarde ancienne	35 CHF
BURGER DE BLACK ANGUS FUMÉ 🌿 Steak haché de Black Angus CH · pain brioché · fromage de Bagnes · oignons confits · sauce Comptoir · pommes pont-neuf	29 CHF
PARMIGIANA DE LÉGUMES DE SAISON 🍷 Légumes fondants · tomate mijotée · fromage gratiné et basilic	26 CHF

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES 🌿 🍷 🍷 Pommes caramélisées · pâte feuilletée croustillante · crème légère	13 CHF
SABAYON BAILEY'S ET CHOCOLAT BLANC 🍷 Sabayon léger au Bailey's · chocolat blanc et ses éclats croustillants	12 CHF
RIZ AU LAIT DU COMPTOIR 🍷 Riz crémeux · confiture de lait · noisettes torréfiées	11 CHF
POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER À choix : sorbet citron, abricot // glace vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, stracciatella	7 CHF

Provenances des viandes CH, canard FR, poissons CH et Atlantique nord, oeuf CH. Farine Breadstore Suisse.

Légende : 🍷 Miel 🍷 Œufs 🍷 Lactose 🌿 Céleri 🍄 Champignons 🌿 Gluten

MENU

GOOD FOOD IS A DELIGHT TO THE STOMACH.

THE TERROIR ABOVE ALL ELSE

Just like Le Comptoir, which once brought these walls to life, our contemporary brasserie carries on that spirit: a vibrant place where a love of local produce and a warm, friendly atmosphere go hand in hand.

Here, there's no fuss: just the truest essence of the brasserie spirit.

The seasons set the pace; the produce does the rest. A straightforward and generous cuisine, where expertise is put at the service of flavour, resulting in dishes that tell a story.

On the menu, classics with character: brasserie dishes given a subtle new twist, with produce from the lake and the local region taking centre stage, and desserts that bring back fond memories.

A menu that changes with the seasons, featuring dishes that celebrate fine dining with simplicity and indulgence.

FOR SNACKING

LA PLANCHE

A selection from our butcher's (Boucherie du Jorat)

25 CHF

SELECTION OF CHEESES

A selection of cheeses from our cheese ripener

25 CHF

CONFIT DUCK CROQUETTES

Smoked duck confit · sweet potato · smoked mayonnaise · pickled onions

19 CHF

SMOKED TARAMA FROM THE LAKE

Grilled focaccia · lake fish purée · lemon · fresh herbs

20 CHF

TARTINE DE CHAMPIGNONS

Toasted bread · cream cheese · sautéed mushrooms · walnuts · aged vinegar

18 CHF



The 'Fait Maison' label recognises restaurants whose dishes are prepared entirely or largely in their own kitchens. It promotes Swiss culinary expertise in order to meet consumers' desire for transparency. It combats the standardisation of flavours and encourages local sourcing, sustainability and seasonality.



The canton of Vaud and Switzerland have embarked on their wine tourism initiative, just as certain destinations such as Bordeaux, Alsace, Burgundy, Piedmont and Tuscany did several decades ago. Their current success did not come about by chance. It is the result of people who believed in a project and who one day said: 'Let's do it!'. Therefore, the success of such a concept depends not only on the institutions, but above all on the conviction and resources that you – service providers, partners and individuals – will bring to this initiative. The key to success lies in our commitment and in our ability to unite across different sectors and different cantons and regions!

Origin: Meat: Switzerland; duck: France; fish: Switzerland and the North Atlantic; eggs: Switzerland. Flour from Breadstore Lausanne.

Légende :  Honey  Eggs  Lactose  Celery  Mushrooms  Gluten

MENU

IT'S BETTER TO EAT EVERYTHING THAN TO SAY EVERYTHING.

STARTERS

SOUP OR SALAD OF THE DAY	8 CHF
Soup of the day or mixed salad	
LAKE CRAYFISH GAZPACHO	25 CHF
Tomato soup · flavoured oil and concentrated crayfish bisque	
COUNTER-STYLE COUNTRY TERRINE 🌿	19 CHF
Farm-reared pork terrine · chicken liver · homemade pickles · toasted bread	
LAKE TROUT GRAVLAX 🌿	21 CHF
Marinated trout · beetroot · sour cream · fresh herbs	
THE PERFECT EGG WITH MUSHROOMS 🌿 🍄	19 CHF
Low-temperature egg · mushroom fricassee · reduced sauce · croutons	

MAIN COURSES

ENTRECÔTE LE COMPTOIR 🍷	44 CHF
Entrecôte, aged for 2 months · reduced gravy · Pont-Neuf potatoes · Béarnaise sauce · veal stock	
DUCK PARMENTIER 🍷	29 CHF
Confit duck · mashed sweet potatoes · rich gravy · fresh herb salad	
LAKE TROUT BLANQUETTE 🍷	35 CHF
Tender trout · seasonal vegetables · Vully rice · creamy stock with traditional mustard	
SMOKED BLACK ANGUS BURGER 🌿	29 CHF
Black Angus CH beef patty · brioche bun · Bagnes cheese · caramelised onions · Comptoir sauce · Pont-Neuf potatoes	
SEASONAL VEGETABLE PARMIGIANA 🍷	26 CHF
Tender vegetables · slow-cooked tomatoes · cheese au gratin and basil	

DESSERTS

THIN APPLE TART 🌿 🥚 🍷	13 CHF
Caramelised apples · crispy puff pastry · light cream	
BAILEY'S SABAYON AND WHITE CHOCOLATE 🍷	12 CHF
Light Bailey's sabayon with white chocolate and crunchy chocolate chips	
COUNTER-STYLE RICE PUDDING 🍷	11 CHF
Creamy rice · dulce de leche · roasted hazelnuts	
ARTISAN ICE CREAM PAROUS	7 CHF
Choose from: lemon or apricot sorbet // vanilla, chocolate, strawberry, salted caramel or stracciatella ice cream	

Meat sourced from Switzerland; duck from France; fish from Switzerland and the North Atlantic; eggs from Switzerland.
Breadstore flour from Switzerland.

Légende : 🍯 Honey 🥚 Eggs 🍷 Lactose 🌿 Celery 🍄 Mushrooms 🌱 Gluten

MENU

GUTES ESSEN MACHT DEN MAGEN FROH.

DAS TERROIR STEHT AN ERSTER STELLE

Genau wie «Le Comptoir», das einst diese Räumlichkeiten belebte, führt unsere moderne Brasserie diesen Geist fort: ein pulsierender Ort, an dem die Liebe zur Region und Geselligkeit im Vordergrund stehen.

Hier gibt's kein Schnickschnack: Brasserie-Flair in seiner ehrlichsten Form.

Die Saison gibt den Rhythmus vor, die Produkte tun ihr Übriges. Eine ehrliche und grosszügige Küche, in der das Know-how im Dienste des Geschmacks steht – für Gerichte, die eine Geschichte erzählen.

Auf der Speisekarte stehen Klassiker mit Charakter: Brasserie-Gerichte, die gekonnt neu interpretiert wurden, Produkte aus dem See und der Region, die im Mittelpunkt stehen, sowie Desserts, die schöne Erinnerungen wecken.

Eine Speisekarte, die sich im Laufe der Jahreszeiten weiterentwickelt, mit Gerichten, die die Gastronomie mit Einfachheit und Genuss zelebrieren.

ZUM NASCHEN

DIE PLATTE

Auswahl unseres Metzgers (Boucherie du Jorat)

25 CHF

KÄSEAUSWAHL

Käseauswahl von unserem Käsereifungsbetrieb

25 CHF

ENTEN-CONFIT-KROKETTE

Confitierte und geräucherte Ente · Süsskartoffel · geräucherte Mayonnaise · Zwiebel-Pickles

19 CHF

GERÄUCHERTE TARAMA VOM SEE

Gegrillte Focaccia · Fischcreme vom See · Zitrone · frische Kräuter

20 CHF

CHAMPIGNON-BROT

Geröstetes Brot · Frischkäse · sautierte Champignons · Nüsse · gereifter Essig

18 CHF



Das Label «Fait Maison» zeichnet Restaurants aus, deren Gerichte ganz oder grösstenteils in der eigenen Küche zubereitet werden. Es fördert die Schweizer Kochkunst, um dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz gerecht zu werden. Es wirkt der Vereinheitlichung der Geschmacksrichtungen entgegen und fördert die lokale Beschaffung, Nachhaltigkeit und Saisonalität.



Der Kanton Waadt und die Schweiz haben ihre Initiative zum Weintourismus ins Leben gerufen, so wie es bestimmte Reiseziele wie Bordeaux, das Elsass, Burgund, das Piemont und die Toskana bereits vor mehreren Jahrzehnten getan haben. Ihr heutiger Erfolg ist kein Zufall. Er ist das Ergebnis des Engagements von Menschen, die an ein Projekt geglaubt und eines Tages gesagt haben: «Lasst es uns angehen!». Daher hängt der Erfolg eines solchen Konzepts nicht nur von den Institutionen ab, sondern vor allem von der Überzeugung und den Ressourcen, die ihr – Dienstleister, Partner und Einzelpersonen – in diese Initiative einbringt. Der Schlüssel zum Erfolg liegt in unserem Engagement und in unserer Fähigkeit, uns branchen-, kantons- und regionenübergreifend zusammenzuschliessen!

Herkunft: Fleisch CH, Ente FR, Fisch CH und Nordatlantik, Eier CH. Mehl von Breadstore Schweiz.

Légende :  Honig  Eier  Laktose  Céleri  Pilze  Gluten

MENU

BESSER ALLES ESSEN ALS ALLES SAGEN

VORSPEISEN

TAGES-SUPPE ODER -SALAT	8 CHF
Tages-Suppe oder gemischter Salat	
GASPACHO MIT FLUSSKREBSEN	25 CHF
Tomatensuppe · aromatisiertes Öl und konzentrierte Flusskrebsbisque	
LANDTERRINE VOM COMPTOIR 	19 CHF
Terrine aus Schweinefleisch vom Bauernhof · Geflügelleber · hausgemachte Gewürzgurken · geröstetes Brot	
GRAVLAX AUS SEEFORELLE 	21 CHF
Marinierte Forelle · Rote Bete · saure Sahne · frische Kräuter	
PERFEKTES EI MIT PILZEN  	19 CHF
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei · Pilzfrikassee · reduzierte Soße · Croutons	

HAUPTGERICHTE

ENTRECÔTE VOM COMPTOIR 	44 CHF
2 Monate gereiftes Entrecôte · reduzierte Soße · Pont-Neuf-Kartoffeln · Béarnaise-Soße · Kalbsfond	
ENTEN-HACHIS PARMENTIER 	29 CHF
Entenconfit · Süßkartoffelpüree · kräftige Soße · Salat aus frischen Kräutern	
BLANQUETTE VON DER SEEFORELLE 	35 CHF
Zart schmelzende Forelle · Gemüse der Saison · Vully-Reis · cremige Brühe mit altmodischem Senf	
GERÄUCHERTER BLACK-ANGUS-BURGER 	29 CHF
Black-Angus Hacksteak aus der Schweiz · Brioche Brötchen · Käse aus Bagnes · karamellisierte Zwiebeln · Comptoir Sauce · Pont-Neuf Kartoffeln	
PARMIGIANA MIT SAISONGEMÜSE 	26 CHF
Zartes Gemüse · langsam gekochte Tomaten · Käsegratin und Basilikum	

DESSERTS

FEINE DÜNNE APFELTORTE   	13 CHF
Karamellisierte Äpfel · knuspriger Blätterteig · leichte Creme	
SABAYON MIT BAILEY'S UND WEISSER SCHOKOLADE 	12 CHF
Leichtes Sabayon mit Bailey's · weiße Schokolade und knusprige Schokoladenstückchen	
MILCHREIS VOM COMPTOIR 	11 CHF
Cremiger Milchreis · Milchkonfitüre · geröstete Haselnüsse	
EISBECHER VOM ARTISAN GLACIER	7 CHF
Zur Auswahl: Zitronensorbet, Aprikosensorbet //Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, gesalzenes Karamell, Stracciatella	

Herkunft: Fleisch CH, Ente FR, Fisch CH und Nordatlantik, Eier CH. Mehl von Breadstore Schweiz.

Légende :  Honig  Eier  Laktose  Céleri  Pilze  Gluten