

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 PLANCHETTE DU COMPTOIR  	26 CHF
Salaisons du pays et choix de fromages de nos affineurs, pickles de saison	
STRACCIATELLA PARFUMÉE SELON L'INSPIRATION DU JOUR  	21 CHF
Focaccia et fleur de sel fumée	
RILLETTES DE PORC MAISON AU GENÈVRIER ET PIMENT NOIR  	22 CHF
Toast de pain aux graines	
SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS AFFINEURS WILLEN ET DUTTWEILLER  	25 CHF
La sélection du Chef	



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!

MENU

MIEUX VAUT TOUT MANGER QUE TOUT DIRE.

ENTRÉES

SOUPE OU SALADE DU JOUR Soupe du jour ou salade mêlée	8 CHF
CRÈME DE BUTTERNUT DE BREMBLENS AUX MARRONS Pleurotes grises, graines de courge et sarrasin soufflé	20 CHF
TERRINE DE GIBIER MAISON À L'ÉCORCE D'ÉRABLE Pain maison, pickles maison et confiture de noisettes	24 CHF
SAUMON MARINÉ AUX FLEURS SÉCHÉES, PRUNES ET BADIANE Crackers au charbon végétal et gel de prunes	23 CHF
OS À MOELLE DU COMPTOIR Fleur de sel fumée, pousses de fève et pain à l'ail	20 CHF
OEUF PARFAIT DE LA FERME CHERPILLOD Oeuf basse température, champignons, croûtons, jus corsé, émulsion d'herbes	18 CHF

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DU COMPTOIR RASSIE À L'OS, JUS DES TONNELIERS DU LAVAUX Pommes frites maison, carottes en deux façons	44 CHF
CIVET DE CERF PARFUMÉ AUX BAIES DE SUREAU NOIR Marrons, chou rouge, radis meat, spätzli à la bière brune	28 CHF
POITRINE DE PORC CHASSERON CUITE 15 HEURES, JUS AUX POMMES ET MIEL Carottes et panais de Bremblens, grenailles confites	33 CHF
TRUITE DE CHAMBY À L'UNILATÉRALE, ÉCUME D'HERBES DE LA FERME Lentille beluga, aneth, gingembre et citron	30 CHF
LA TAGLIATELLE DU COMPTOIR Tagliatelle, noisettes et boule de Belp	27 CHF

DESSERTS

L'ÉCLAIR DE BEAULIEU Praliné et vanille	13 CHF
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE	12 CHF
CAFÉ GOURMAND Sélection de gourmandises selon l'humeur du Chef, et son café	16 CHF
POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER À choix : Sorbet citron, sorbet abricot // Glace vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, stracciatella	7 CHF

Provenances des viandes CH, Cerf AT, poissons CH , oeuf CH. Farine Breadstore Suisse.

Légende : Miel Œufs Lactose Céleri Champignons Gluten

MENU

GOOD FOOD IS A DELIGHT TO THE STOMACH.

TERROIR ABOVE ALL

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 good food with simplicity and indulgence.

FOR SNACKING

THE COMPTOIR PLATTER

26 CHF

Local cured meats and a selection of cheeses from our affineurs, seasonal pickles

STRACCIATELLA FLAVORED ACCORDING TO THE INSPIRATION OF THE DAY

21 CHF

Focaccia and smoked fleur de sel

HOMEMADE PORK RILLETTES WITH JUNIPER AND BLACK PEPPER

22 CHF

Seeded bread toast

A SELECTION OF CHEESES FROM OUR AFFINEURS WILLEN AND DUTTWEILLER

25 CHF

The Chef's Selection



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, deer: AT, fish: Switzerland, 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	
BREMBLENS BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH CHESTNUTS 🌿 🥛	20 CHF
Oyster mushrooms, pumpkin seeds, and puffed buckwheat	
HOMEMADE GAME TERRINE WITH MAPLE SYRUP 🌿 🥛	24 CHF
Homemade bread, homemade pickles, and hazelnut jam	
MARINATED SALMON WITH DRIED FLOWERS, PLUMS, AND STAR ANISE 🌿 🥛	23 CHF
Plant-based charcoal crackers and plum gel	
COMTOIR-STYLE MARROW BONE 🌿	20 CHF
Smoked fleur de sel, fava bean sprouts, and garlic bread	
THE PERFECT EGG FROM THE CHERPILLOD FARM 🥛 🌿 🍄 🌿 🥚	18 CHF
Low-temperature egg with mushrooms, croutons, a rich sauce, and an herb emulsion	

MAIN COURSES

AGED ENTRECÔTE WITH BONE, SERVED WITH TONNELIERS DU LAVAUX GRAVY 🌿	44 CHF
Homemade French fries, carrots prepared two ways	
DEER STEW FLAVORED WITH BLACK ELDERBERRIES 🥛 🌿	28 CHF
Chestnuts, red cabbage, meat radishes, spätzli with dark beer	
CHASSERON PORK BREAST, SLOW-COOKED FOR 15 HOURS, APPLE AND HONEY GRAVY 🍯 🥛	33 CHF
Carrots and parsnips from Bremblens and confit baby potatoes	
CHAMBY TROUT GRILLED ON ONE SIDE WITH HERB FOAM FROM THE FARM 🥛	30 CHF
Beluga lentils, dill, ginger, and lemon	
TAGLIATELLE FROM THE COUNTER 🥛 🌿	27 CHF
Tagliatelle, hazelnuts, and Boule de Belp cheese	

DESSERTS

THE BEAULIEU ÉCLAIR 🥛 🌿	13 CHF
Praline and vanilla	
CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA FROM PAPUA NEW GUINEA 🥛	12 CHF
CAFÉ GOURMAND	16 CHF
A selection of treats based on the chef's inspiration, served with coffee	
ARTISAN ICE CREAM	7 CHF
Choose from: Lemon sorbet, apricot sorbet // Vanilla, chocolate, strawberry, salted butter caramel and stracciatella ice cream	

Origin: Meat: Switzerland, deer: AT, fish: Switzerland , eggs: Switzerland. Flour from Breadstore Lausanne.

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 keinen 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 VOM COMPTOIR

26 CHF

Regionale Pökelfleischwaren und eine Auswahl an Käse von unseren Käsereifern, saisonale Eingelegtes

KÄSEAUSWAHL UNSERER KÄSEVEREDLER WILLEN UND DUTTWEILLER

25 CHF

Die Auswahl des Küchenchefs

STRACCIATELLA, NACH TÄGLICHER INSPIRATION AROMATISIERT

21 CHF

Focaccia und geräuchertes Fleur de Sel

HAUSGEMACHTE SCHWEINERILLETES MIT WACHOLDER UND SCHWARZEM PFEFFER

22 CHF

Toast aus Körnerbrot



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, Hirsch AT, Fisch CH, Eier CH. Mehl von Breadstore Schweiz.

Légende:  Honig  Eier  Laktose  Sellerie  Pilze  Gluten

MENU

BESSER ALLES ESSEN ALS ALLES SAGEN.

VORSPEISEN

TAGESSUPPE ODER - SALAT	8 CHF
Tagessuppe oder gemischter Salat	
BUTTERNUT-CREMESUPPE AUS BREMBLENS MIT MARRONEN	20 CHF
Graue Austernpilze, Kürbiskerne und gepuffter Buchweizen	
HAUSGEMACHTE WILDERRINE MIT AHORNINDE	24 CHF
Hausgemachtes Brot, hausgemachte Pickles und Haselnusskonfitüre	
MARINIERTER LACHS MIT GETROCKNETEN BLÜTEN, PFLAUMEN UND STERNANIS	23 CHF
Pflanzenkohle-Cracker und Pflaumengel	
MARKBEIN DU COMPTOIR	20 CHF
Geräuchertes Fleur de Sel, Saubohnensprossen und Knoblauchbrot	
DAS PERFEKTE EI VOM BAUERNHOF CHERPILLOD	18 CHF
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei mit Pilzen, Croutons, kräftiger Sauce und Kräuteremulsion	

HAUPTGERICHTE

ENTRECÔTE DU COMPTOIR, AM KNOCHEN GEREIFT, MIT «JUS DES TONNELIERS DU LAVAUX»	44 CHF
Hausgemachte Pommes frites, Karotten auf zwei Arten	
HIRSCHPFEFFER MIT SCHWARZEN HOLUNDERBEEREN	28 CHF
Marronen, Rotkohl, Radiesli, Spätzli mit dunklem Bier	
CHASSERON-SCHWEINEBRUST, 15 STUNDEN IN APFEL-HONIG-SAUCE GESCHMORT	33 CHF
Karotten und Pastinaken aus Bremblens sowie confierte Babykartoffeln	
EINSEITIG GEGRILLTE CHAMBY-FORELLE MIT KRÄUTERSCHAUM VOM BAUERNHOF	30 CHF
Beluga-Linsen, Dill, Ingwer und Zitrone	
TAGLIATELLE DU COMPTOIR	27 CHF
Tagliatelle, Haselnüsse und Belper Knolle	

DESSERTS

L'ÉCLAIR DE BEAULIEU	13 CHF
Praliné und Vanille	
CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE AUS PAPUA-NEUGUINEA	12 CHF
CAFÉ GOURMAND	16 CHF
Eine Auswahl an Köstlichkeiten nach Lust und Laune des Küchenchefs, dazu ein Kaffee	
EISBECHER VOM ARTISAN GLACIER	7 CHF
Zur Auswahl: Zitronensorbet, Aprikosensorbet // Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, gesalzene Karamell, Stracciatella	

Herkunft: Fleisch CH, Hirsch AT, Fisch CH , Eier CH. Mehl von Breadstore Schweiz.

Légende :  Honig  Eier  Laktose  Sellerie  Pilze  Gluten