LE COMPTOIR
DE BEAULIEU

Prix en Chf TTC - service compris

POUR PICORER

POUR PICORER

POT DE GLACE DE L'ARTISAN GLACIER — 7 CHF
À choix : sorbet citron, sorbet abricot // Glace vanille, fraise, caramel-beurre salé, stracciatella, chocolat

COOKIES MAISON — 4.5 CHF
Cookies maison préparés par nos équipes

TARTE AUX FRUITS DE SAISON — 8 CHF
Tarte maison selon l'humeur du chef

DÈS 17:30

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
Foccacia et fleur de sel fumé

RILLETTES DE PORC MAISON AU GENEVRIER ET PIMENT NOIR — 22 CHF
Toast de pain aux graines

SELECTION DE FROMAGES DE NOS AFFINEURS WILLEN ET DUTRTWEILLER — 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 mettrez 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!

BOISSONS

CAFETERIE

RISTRETTO	4.5
ESPRESSO	4.5
CAFÉ	4.5
LATTE MACCHIATO	5
ESPRESSO MACCHIATO	5
CAPPUCINO	6
RENVERSÉ	6
CAFÉ GLACÉ	7.5
CHOCOLAT CHAUD	6.5
CHOCOLAT FROID	6.5

THÉS & INFUSIONS 4.5

NOIR
ENGLISH BREAKFAST
CEYLON
EARL GREY

VERT
SENCHA OSUMI
THÉ VERT JASMIN

INFUSIONS
CAMOMILLE
VERVEINE
INFUSION FRUITS ROUGES
INFUSION DES ALPES SUISSE BIO

VINS SANS ALCOOL

	1 dl
BLANC NOOH BY LA COSTE	9
ROSÉ NOOH BY LA COSTE	9

SOFTS

EAU MINÉRALE PLATE/GAZEUSE	75cl	7
EAU MINÉRALE PLATE/GAZEUSE	50cl	5
COCA-COLA	33cl	6
COCA-COLA ZÉRO	33cl	6
JUS DE POMME RAMSEIER	33cl	6
TONIC WATER	20cl	6
GINGER BEER	20cl	6
LIMONADA SAN PELLEGRINO	20cl	6

LOCAL OU MAISON

LIMONADE MAISON	33cl	5
CITRONNADE MAISON	33cl	7
THÉ FROID MAISON	33cl	5
GRANO MATÉ	33cl	7
URBAN KOMBUCHA	33cl	7

JUS DE FRUITS ET NECTARS

JUS DE POMME RAMSEIER	33cl	6
GRANINI TOMATE, ORANGE, PÊCHE	20cl	5

VINS NOTRE SÉLECTION

VINS BLANCS

	1 dl	BT
CHASSELAS, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 *Frais, floral*		25
CHASSELAS, CLOS DU ROUSSILLON Grand Cru Tartegnin - 2025 *Fin, fruité, floral*	6	40
PINOT GRIS, LES FRÈRES DUTRUY AOC La Côte - 2025 *Riche, légèrement épicé*	9	60
VIOGNIER, MAISON DELAS Vin de Pays D'OC - 2023 *Exotisme, équilibré, rond*	8	52
DEZALEY GRAND CRU, CLOS DES ABBAYES Gamme Historique - 2024 *Structuré, riche, grande longueur*		65
PETITE ARVINE, THIERRY CONSTANTIN AOC Valais - 2024/2025 *Vif, salin, agrumes*		75
LO SPIGOLO Vin **Vivant** (Assemblage) JU, 2024 *Gourmand, acidulé, agrumes*	10	63

MOUSSEUX & CHAMPAGNE

DE FACTO CHASSELAS PÉTILLANT NATUREL Domaine La Colombe - **non filtré** - 2024 *Vivant, trouble, très frais*	10	55
ROEDERER BRUT Collection 246 *Fin, élégant, équilibré*	15	90
ROEDERER ROSÉ 2017 *Fruité, structuré, gastronomique*		125

VINS ROSÉS

	1 dl	BT
ASSEMBLAGE ROSÉ, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 *frais, fruits rouges légers*		25
COMTESSE DU MANOIR Domaine du Manoir - AOC Vaud- 2025 Rond, élégant, gourmand	8	40
BY OTT ROSÉ AOC Côtes de Provence - 2024 Sec, gastronomique	10	55

VINS ROUGES

ASSEMBLAGE ROUGE, ABBAYE DE MONT 50cl Mont-sur-Rolle - AOC La Côte - 2025 *Souple, fruité*		25
GAMAY, EXPRESSION DE TERROIR Frère Dutruy- AOC LA CÔTE - 2024 *Fruité, épicé, soyeux*	8	52
HUMAGNE ROUGE Gérard Dorsaz - AOC Valais - 2024 *Rustique, sauvage*		55
PINOT NOIR, 1403 Domaine du Manoir, AOC VAUD- 2024 *Fraicheur, finesse, harmonie*	7	49
CROZES HERMITAGE, LES LAUNES ROUGE AOC Crozes Hermitage - 2021 *Fruité, nature*	9	60
MERLOT, DOMAINE DU MANOIR, LES TROPIQUES AOC Côtes de l'Orbe - 2023 *Fruité, accessible*		75
FUOCO, CAVE ST GERMAIN Vin **Nature** - JU - 2023 Fruité, solide, élégant	10	65

LE COIN DU CAVISTE

RETROUVEZ D'AUTRES RÉFÉRENCES DE NOTRE SÉLECTION DIRECTEMENT DANS LA CAVE À VIN

Nos propositions et sélections se trouvent dans notre cave à vin de droite, avec des tarifs allant de Chf 40.- à Chf 90.-
Retrouvez des références telles que Ch. d'Auvernier, Cornalin T.Constantin,

BIÈRES & COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT
14 CHF
Curieux ? Demandez à votre serveur le cocktail du moment.

SIGNATURE DRINKS

ABSOLUT TABASCO BLOODY MARY 16
Vodka élaborée à partir d'arôme naturel issu du même mélange de piments rouges fermentés et matures qui celui utilisé pour la sauce Tabasco. Citron, jus de tomate, et vodka, sauce worcestershire, pincé de sel.
Un before dinner épicé qui vous mettra en faim.

BUMBU MULE 16
Rhum ambré · jus de citron vert · ginger beer.
Un rhum artisanal exquis, entièrement naturel, fabriqué à partir d'ingrédients des Caraïbes. Aux XVIe et XVIIe siècles, les marins et les marchands mélangeaient des fruits et des épices des Caraïbes à leur rhum et l'appelaient ""Bumbu""

LA MADELEINE 14
Amaretto, cointreau jus d'ananas
Un rayon de soleil au cœur de Beaulieu, où le caractère aromatique de l'amaretto rencontre l'éclat de l'ananas. Fruité, doux et lumineux, comme une parenthèse ensoleillée lorsque les jours raccourcissent.

CHERRY APEROL SPRITZ 16
Aperol- DeFacto(Domaine de la Colombe)- Three Cents Cherry Soda
Un Spritz revisité avec une touche bien de chez nous, où les bulles du pétillant naturel vaudois rencontrent l'Aperol et la gourmandise de la cerise. Frais, fruité parfaitement équilibré.

LILLET ROSE SPRITZ 16
Lillet rosé, prosecco et tonic water
Une rencontre entre les traditions et le terroir suisse, où le Lillet rosé s'accorde à la finesse des bulles du tonic.
Un retour aux traditions avec une recette actuelle qui vous emporte dans un cocktail complexe et avec du goût.

GIN MARTINI'S 14
Gin, martini blanc et martini rouge, zeste de citrons
Short drink
Cocktail de la prohibition, le martini était utilisé pour masquer les défauts de l'alcool du gin.
Un cocktail fort ou le citron amène une touche acidulée.

SANS ALCOOL

VIRGIN MAI TAI 12
Captain Morgan 0% · Citron vert · Jus d'ananas · Orgeat Morand

AMARETTO SOUR 0% 12
Amaretto 0% · Citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf végétal.

MADELEINE 0% 12
Amaretto 0% · Citron jaune · jus d'ananas

VIRGIN CHERRYSPRITZ
Martini Vibrante 0% · Vin blanc 0% · Cherry Soda 14

BIÈRES PRESSION

	30cl	50cl
DR GAB'S SWAF BLONDE 4.8%	6	9
DR GAB'S HOULEUSE BLANCHE 5%	6	9

BIÈRES BOUTEILLE

GAB'S	33cl	8,50
PÉPITE PALE ALE 4.8% **PLACEBO IPA 0.5%**		
NEBULEUSE	33cl	8
EMBUSCADE IPA 6,5% **STIRLING PALE ALE 5,3%** **DIVERSION IPA 0.5%**		

DIGESTIFS

TEQUILA & MEZCAL

	4cl
MEZCAL MONTELOBOS 41%	14
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 38%	14
TEQUILA DON JULIO BLANCO 40%	12

GIN

	4cl
GIN DU VALLON 40%	12
GIN NGINIOUS ! SMOKED ANS SALTED 42%	15
GIN LA PIVE DISTILLERIE DU LEMAN 43%	15
GIN TANQUERAY 47.3%	9
GIN KNUT HANSEN CALAVERA 40%	10

DIGESTIFS & AUTRES

	4cl
DIABLERETS BITTER 18%	7
APPENZELLER BITTER 29%	9
LIMONCELLO 35%	10
GÉNÉPI DES ALPES 41%	10
ABRICOTINE MORAND 38%	11
WILLIAMINE DU VALAIS MORAND 42%	11
CHARTREUSE DU 9ÈME CENTENAIRE 47%	15
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 42%	12
GRAPPA DI MOSCATO 40%	9
GRAPPA DI MOSCATO AFFINATA 40%	9
AMARETTO ADRIATICO 28%	10

RHUM

	4cl
RUM DON PAPA 7ANS 40%	12
RON ZACAPA 23 ANS 40%	14
RHUM TROIS RIVIERES 50%	10

WHISKY

	4cl
BULLEIT BOURBON 45%	10
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40%	10
LAGAVULIN 16 ANS 43%	16