LE COMPTOIR
DE BEAULIEU

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

MENU

BONNE PITANCE RÉJOUIT LA PANSE.

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 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!

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

Légende : Miel, Œufs, Lactose, Céleri, Champignons, Gluten

MENU

MIEUX VAUT TOUT MANGER QUE TOUT DIRE.

EN NOVEMBRE

LE COMPTOIR FAIT SA COMÉDIE

Pour cette période animée, nous vous proposons le meilleur de notre carte, avec des produits locaux, des fournisseurs locaux mais surtout du goût.

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR — 8 CHF
Soupe du jour

SALADE DU JOUR — 8 CHF
Salade du jour

TERRINE DE GIBIER MAISON À L'ÉCORCE D'ÉRABLE — 24 CHF
Pain maison, pickles maison et confiture de noisettes

OEUF PARFAIT DE LA FERME CHERPILLOD — 18 CHF
Oeuf basse température, champignons, croûtons, jus corsé, émulsion d'herbes

PLATS PRINCIPAUX

CIVET DE CERF PARFUMÉ AUX BAIES DE SUREAU NOIR — 28 CHF
Marrons, chou rouge, radis meat, spätzli à la bière brune

POITRINE DE PORC CHASSERON CUITE 15 HEURES, JUS AUX POMMES ET MIEL — 33 CHF
Carottes et panais de Bremblens, grenailles confites

TRUITE DE CHAMBY À L'UNILATÉRALE, ÉCUME D'HERBES DE LA FERME — 30 CHF
Lentille beluga, aneth, gingembre et citron

LA TAGLIATELLE DU COMPTOIR — 27 CHF
Tagliatelle, noisettes et boule de Belp

DESSERTS

L'ÉCLAIR DE BEAULIEU — 13 CHF
Praliné et vanille

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE — 12 CHF

CAFÉ GOURMAND — 16 CHF
Sélection de gourmandises selon l'humeur du Chef, et son café

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

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.

IN NOVEMBER

LE COMPTOIR PUTS ON A SHOW

For this busy period, we're offering the best of our menu, featuring local produce, local suppliers and, above all, great flavour.

STARTERS

SOUP OF THE DAY — 8 CHF
Soup of the day

SALAD OF THE DAY — 8 CHF
Mixed salad

HOMEMADE GAME TERRINE WITH MAPLE SYRUP — 24 CHF
Homemade bread, homemade pickles, and hazelnut jam

THE PERFECT EGG FROM THE CHERPILLOD FARM — 18 CHF
Low-temperature egg with mushrooms, croutons, a rich sauce, and an herb emulsion

MAIN COURSES

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 SCHWEINERILLETTES 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.

IM NOVEMBER

DIE THEKE SPIELT IHRE SHOW

Für diese lebhafte Zeit bieten wir euch das Beste aus unserer Speisekarte an – mit lokalen Produkten, von lokalen Lieferanten, aber vor allem mit viel Geschmack.

VORSPEISEN

TAGESSUPPE ODER - SALAT — 8 CHF
Tagessuppe oder gemischter Salat

HAUSGEMACHTE WILDTERRINE MIT AHORNRINDE — 24 CHF
Hausgemachtes Brot, hausgemachte Pickles und Haselnusskonfitüre

DAS PERFEKTE EI VOM BAUERNHOF CHERPILLOD — 18 CHF
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei mit Pilzen, Croutons, kräftiger Sauce und Kräuteremulsion

HAUPTGERICHTE

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, gesalzenes Karamell, Stracciatella

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

Légende : Honig · Eier · Laktose · Sellerie · Pilze · Gluten