

Beau Rivage

GENÈVE 1865



13 Quai du Mont-Blanc, 1201 Genève - Suisse
restoration@beau-rivage.ch
+41 22 716 69 30



**Toute l'exclusivité de Beau-Rivage Genève à la maison et au bureau
avec son offre à l'emporter !**

Nouvelle formule à l'emporter permettant de profiter d'une proposition culinaire complète, pensée et sélectionnée par le Chef Dominique Gauthier et ses équipes. À la maison ou au bureau, se régaler d'une cuisine de qualité, fraîche et goûteuse.

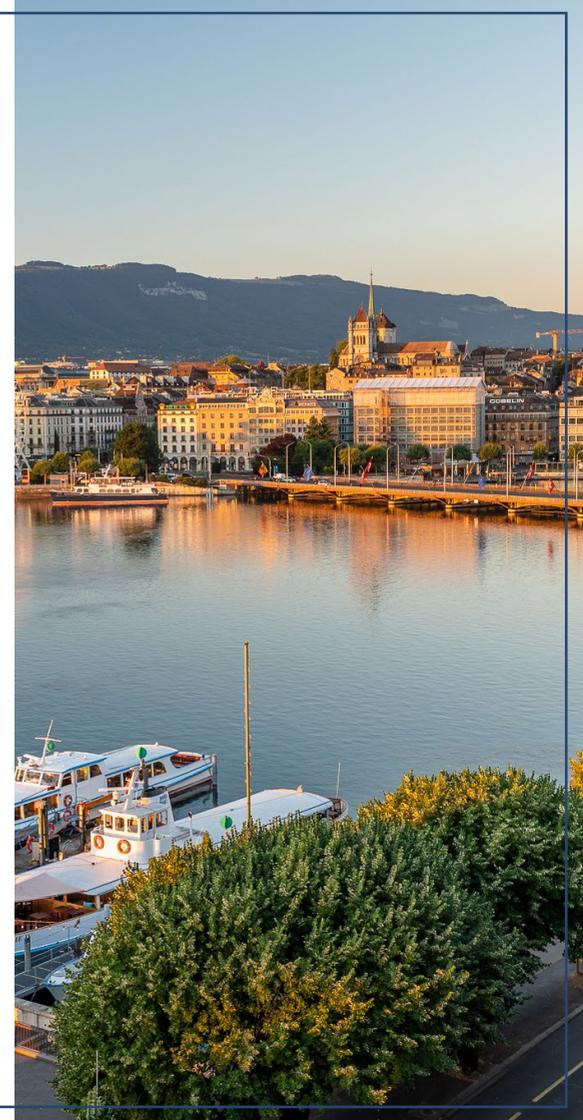
Vente à l'emporter disponible 7 jours / 7, de 11h00 à 20h30.

*Les commandes se font par téléphone ou par email :
+41.22.716.69.30 ou restauration@beau-rivage.ch*

*Les commandes sont à retirer auprès de la réception de l'Hôtel Beau-Rivage Genève,
au minimum 1h après la commande passée.*

La livraison peut être effectuée par taxi ou organisée via le compte UberEats des clients.

Nos prix s'entendent hors frais d'envoi Internationaux
For orders beyond Geneva and internationally, additional freight charges apply





LES MARMITES

de Dominique Gauthier

5 recettes de grand-mère revisitées, réalisées à partir des meilleurs produits sélectionnés par le Chef.
Conditionnées froides, les Marmites se réchauffent à la maison ou au bureau.

Marmite de veau Suisse à la crème de la gruyère et agrumes de Niels Rodin, comme une blanquette, Champignons bruns et fregola sarda.

Allergènes : Gluten et lactose

CHF 39

Marmite de curry de légumes et champignons, Fregola sarda.

Allergènes : Lactose

CHF 29

Marmite de lotte et homard de Bretagne, Jus de crustacés au basilic thaï, Wok de légumes et orzo.

Allergènes : Crustacés, poisson, gluten et lactose

CHF 39

Fricassée de volaille du Nant d'Avril (Satigny) aux cèpes de nos montagnes et crème d'estragon, Ravioles à la truffe.

Allergènes : Œuf, gluten et lactose

CHF 39

Marmite de joue de cerf d'Europe fondante à la truffe, Panais et céleri, Polenta crémeuse.

Allergènes : Gluten

CHF 39

POP MENU

Une sélection savoureuse de mets incontournables.

Velouté de potiron et châtaigne

Végétarien et sans gluten

CHF 16

Salade végétarienne

Sucrine, avocat, pamplemousse, tomates cerises et légumes croquants

Végétarien, sans gluten et sans lactose

CHF 16

Salade des Grisons

Mâche, œuf mollet, viande séchée des Grisons, croûtons

Sans lactose

CHF 18

Salade César

avec poulet croustillant

CHF 32

Tartare classique de bœuf Suisse

avec frites au paprika et salade

CHF 45

Club végétarien méditerranéen

avec frites au paprika

Végétarien

CHF 26

Club poulet

avec frites au paprika

CHF 28

Beau Rivage Burger (pur bœuf)

avec frites au paprika

CHF 32

Perches du Léman et Beurre Yuzu

CHF 45

Escalope de veau Suisse viennoise

Garniture au choix : Frites au paprika, Pomme purée, ou légumes de saison

CHF 68





Le Paris Brest

LES DOUCEURS de Yohan Coiffard

*Du bonheur pour les papilles avec une sélection de pâtisseries raffinées
créées chaque matin par notre Chef Pâtissier.*

Le Paris Brest au praliné et noisettes du Piémont

CHF 15

Allergènes : Noisette, lactose et gluten

La tarte aux pommes caramélisées comme une tatin au beurre salé

CHF 15

Allergènes : Lactose et gluten

Le Tiramisu au caramel beurre salé

CHF 15

Allergènes : Lactose

DOUCEURS GOURMANDES À EMPORTER

Pour vos fêtes de fin d'année

De l'entrée au dessert, emportez chez vous des mets préparés par Dominique Gauthier, Chef étoilé de Beau-Rivage Genève et Yohan Coiffard, Chef pâtissier du Chat-Botté.

Toutes les commandes doivent être passées 72h à l'avance.

La Bûche Beau-Rivage imaginée par Yohan Coiffard CHF 65

Edition limitée disponible sur commande. Du 15 au 31 décembre 2020. Pour 6-8 personnes.

Le foie gras de Dominique Gauthier CHF 50 CHF 100
Du 15 au 31 décembre 2020 pour 250 g. pour 500 g.

Le chapon du Nant d'Avril (Satigny) avec jus de truffes CHF 295
Pour les 24 et 25 décembre uniquement. Portion idéale pour 4 personnes

Possibilité de livraison en ville de Genève par Taxi à la charge du client, paiement directement avec le chauffeur du Taxi.





SÉLECTION DE VINS

par notre Chef Sommelier Mikaël Grou

CHAMPAGNE, 750 ml

Deutz Brut blanc, Cuvée Chat-Botté

Les bulles fines d'Aÿ, un nez brioiché et minéral avec une bouche crémeuse et fine

CHF 68

Deutz Brut rosé, Cuvée Chat-Botté

L'élégance d'un grand rosé de Pinots, Champagne légèrement structuré mais doué d'une élégance rare

CHF 88

VINS BLANCS, 750 ml

Genève - Chasselas, Domaine des Balisiers 2019

La fraîcheur genevoise d'un domaine en Biodynamie, ce Chasselas, grand cépage local, est vif et délicatement acidulé

CHF 28

Valais - Ma Petite Arvine, Gérard Dorsaz 2017

Le plus grand cépage blanc de Suisse réalisé par un Grand Vigneron, La Petite Arvine ici vinifié en sec vous comblera par son élégance et sa complexité

CHF 48

Bourgogne - Viré Clessé, Chanson 2016

Le classicisme d'un Chardonnay du Sud de la Bourgogne bonifié par la Maison Chanson, un vin blanc sec et opulent au profil aromatique mûr et finement barriqué

CHF 48

Pays d'Oc - Viognier, Delas 2016

La gourmandise et la tendresse d'un Viognier du Sud de la France, un vin blanc aux arômes d'abricots et de violette avec un touché de bouche généreux

CHF 28

Loire - Sauvignon Blanc "Sincérité" J. Mellot 2017

Un Sauvignon de Loire produit tout à côté de Sancerre, nez d'agrumes et minéral, garant d'une belle vivacité en bouche

CHF 38

Pour de plus amples renseignements sur la carte des vins du restaurant Le Chat-Botté,
veuillez contacter notre Chef Sommelier Mikaël Grou : mikael.grou@beau-rivage.ch

SÉLECTION DE VINS

par notre Chef Sommelier Mikaël Grou

VINS ROUGES, 750 ml

Genève - Gamaret, Domaine Dupraz 2018

La générosité helvétique de ce cépage vous réchauffera le cœur, un vin rouge corsé et envoûtant avec des tanins délicieux

CHF 38

Valais - Syrah, Cave des Amandiers 2012

Le bouquet envoûtant d'une Grande Syrah Valaisanne grâce à Alexandre Delétraz, la finesse et la vinosité des parfums de ce vin allié au corps et à la structure de sa bouche

CHF 78

Valais - Humagne "150 ans de Beau-Rivage", A. Delétraz 201

Avez-vous déjà goûté cette cuvée unique à Beau Rivage? Orchestré par Alexandre Delétraz, une barrique unique d'humagne Rouge très racé au parfum typique de feuille de vigne. Et d'une bouche construite en équilibre entre fine acidité et tanins soyeux

CHF 98

Bourgogne - Marsannay Les Longeroies, Domaine J. Fournier 2015

Un pinot noir issu d'un des meilleurs terroirs du nord de la Bourgogne, Bouquet de griottes et de sous-bois, bouche délicate et tanins fins

CHF 78

Bordeaux - Ste Foy Bordeaux, Château Martet 2008

François Mitjaville produit ici un cru méconnu du Bordelais, situé en Entre-Deux-Mers, Il magnifie ici le Merlot. Un vin rouge charpenté et onctueux à la fois

CHF 48

Côtes Catalanes - "Le Jouet", Domaine des Enfants

Un vin rouge friand et léger du Roussillon, pour une dégustation ludique. A la découverte de ses arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs

CHF 38

VIN ROSÉ, 750 ml

Côtes de Provence - Peyrassol 2018

Il n'y a pas de saison pour un grand rosé de Provence, surtout avec des fragrances de petits fruits rouges et un palais tout en fraîcheur

CHF 28

Pour de plus amples renseignements sur la carte des vins du restaurant Le Chat-Botté, veuillez contacter notre Chef Sommelier Mikaël Grou : mikael.grou@beau-rivage.ch



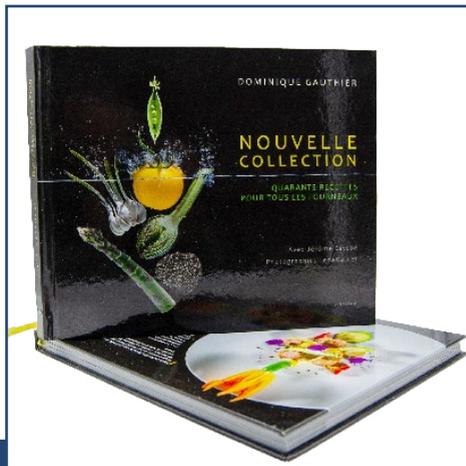


LA BOUTIQUE *du Chat-Botté*

S'appuyant sur son savoir-faire d'excellence et les relations privilégiées qu'il entretient avec ses producteurs et fournisseurs, Dominique Gauthier vous propose la sélection de pièces et de produits suivants pour composer vous-même des coffrets cadeaux sur mesure. Un cadeau original, idéal pour les fins gourmets.

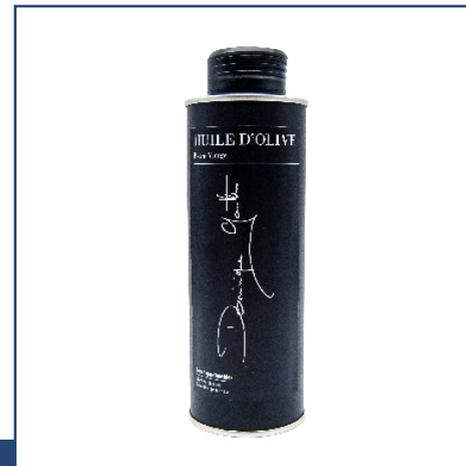
LA BOUTIQUE

du Chat-Botté



Livre de recettes
Dominique Gauthier
CHF 48

Couteau horloge blanc ou noir
CHF 85 l'unité
Couteau en bois ébène ou olivier
CHF 60 l'unité
sur réservation



Huile d'olive
25cl
CHF 25

LA BOUTIQUE

du Chat-Botté



Confiture
CHF 14

Abricot et Vanille | Myrtille | Fraise Menthe |
Figue et pain d'épices | Framboise et eau de rose

Tablette de chocolat Orfève
CHF 15



Miel de nos ruches de Satigny
120 g
CHF 12

LA BOUTIQUE

du Chat-Botté

Champagne Deutz brut Rosé
Chat-Botté
CHF 88



Champagne Deutz brut blanc,
Chat-Botté
CHF 68



Beau Rivage

GENÈVE 1865



13 Quai du Mont-Blanc, 1201 Genève - Suisse
restoration@beau-rivage.ch
+41 22 716 69 30