

*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.

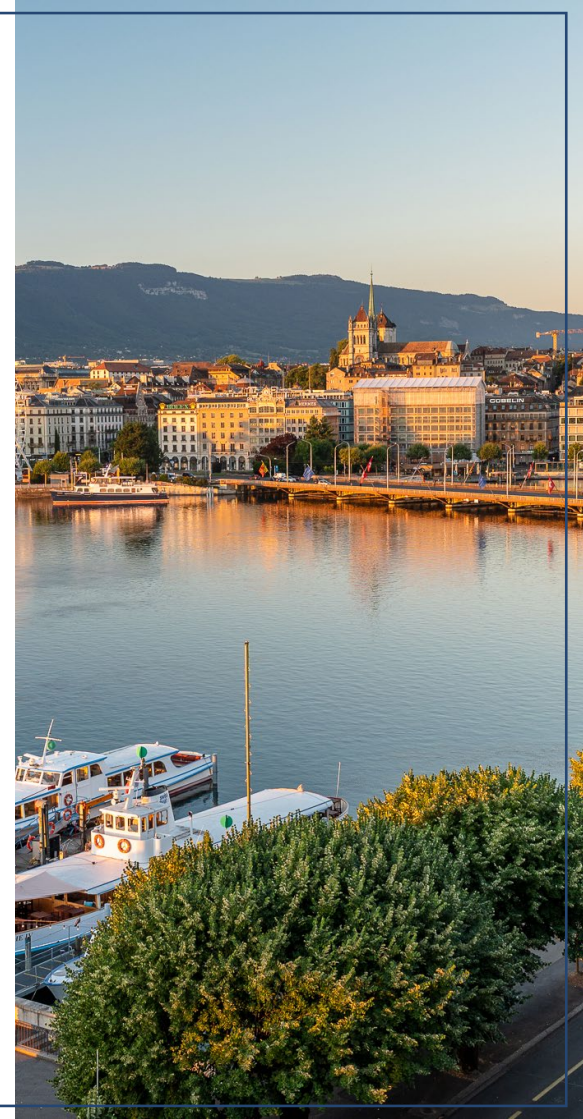
*Vente à l'emporter disponible 7 jours / 7, de 11h00 à 20h30.*

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

# 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 brioché 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*

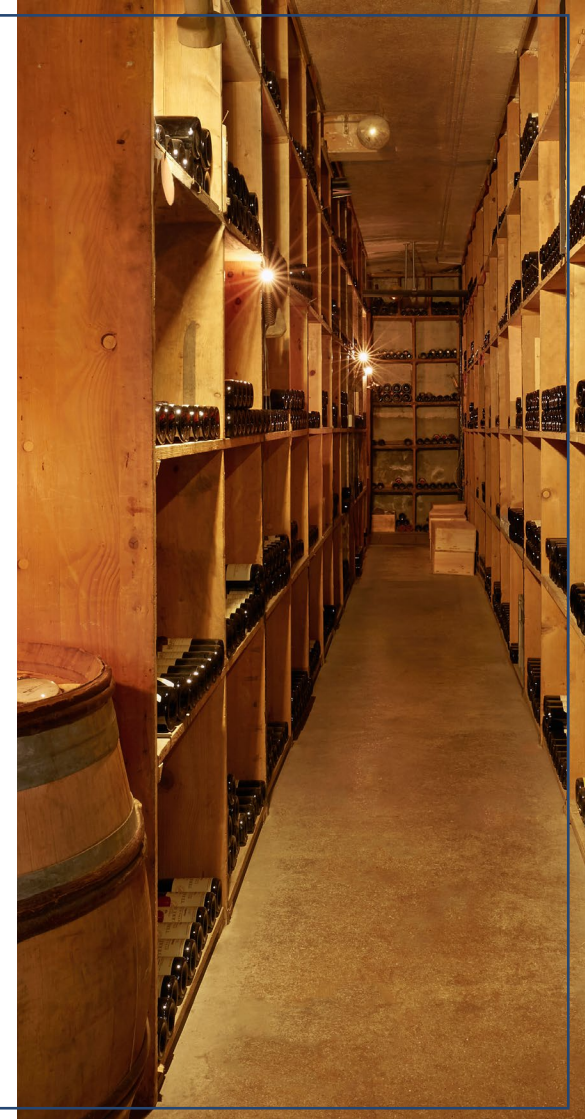
CHF 28

### 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](mailto: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](mailto:mikael.grou@beau-rivage.ch)



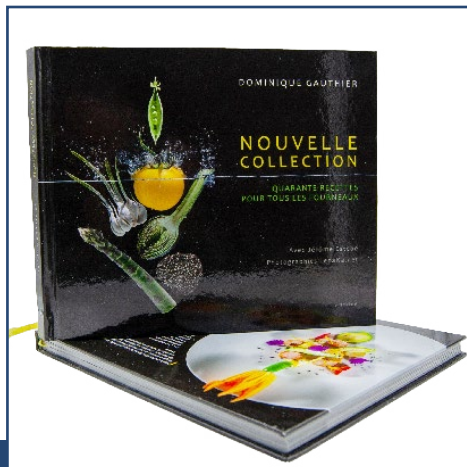
## **LA BOUTIQUE** *du Chat-Botté*

*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