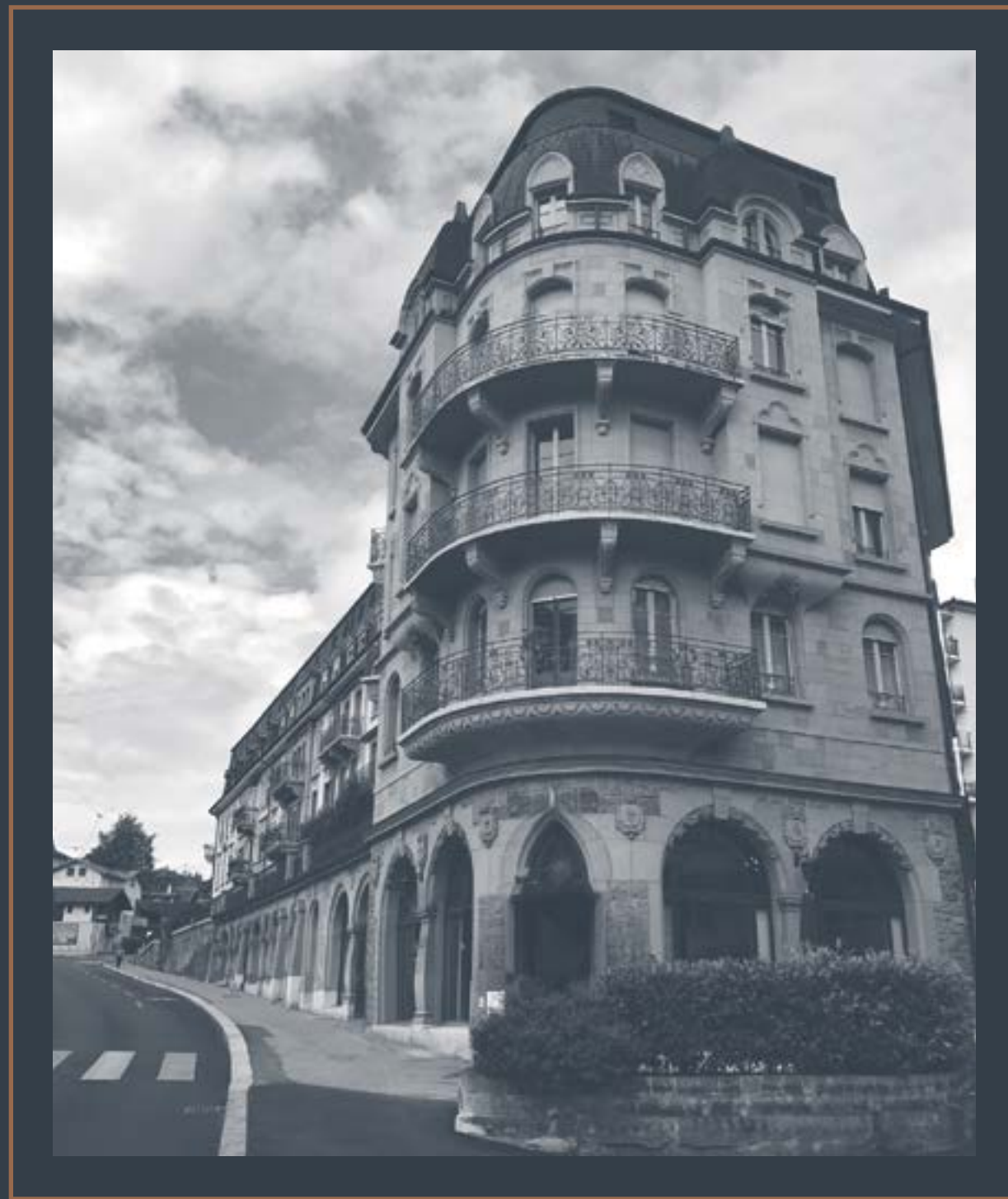




# LE BEAUSITE

*By Franck Chouette*



LA CARTE

LES VINS

LES BOISSONS

—

CÔTÉ HISTOIRE

COTÉ CHEF





## LES ENTREES

selon vos envies en PLATS

Entrée / plat

Poulpe croustillant, déclinaison de chorizo, espuma de crustacés au paprika fumé	24 / 48
Ravioles de champignons et de légumes sautés, fricassée de chanterelles fraîches, émulsion façon barigoule	19 / 38
Tataki de thon au poivre de Tasmanie, julienne de concombre à la coriandre fraîche	22 / 44
Soupe de poissons parfumée à la cardamome verte, rouille maison, petits calamars sautés	22 / 44
Ravioles de langoustines et queues rôties	24 / 48
Foie gras mi-cuit maison au porto blanc, compotée de figues aux épices	24
Huîtres fine de claire Gillardeau N°3, demi-douzaine	34

## LES POISSONS

Bouillabaisse traditionnelle	46
Dos de Cabillaud rôti sur la peau, risotto, courgettes étuvées au romarin, jus de crustacés	44

## POISSONS ENTIERS

Daurade royale 1p, 500g	38
Loup de mer 1p, 500g	39
Loup de mer 2p, 1200g	90

## CUISSON

Grillé  
En croûte de sel, 35min d'attente

## GARNITURE

Servis avec une sauce vierge, une fricassée de légumes et des pommes de terre rôties



## LES VIANDES

Filet d'agneau aux herbes, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive, artichauts façon barigoule, tomates séchées maison, jus naturel 45

Suprême de pintade rôti sur la peau, polenta croustillante, fondue de chou au lard fumé, jus de rôti 37

Entrecôte Swiss Black Angus rassise sur os grillée, mousseline de carottes, fricassée de légumes verts, frites maison, jus de viande à la réduction de Xeres 200g 49

## LES FROMAGES

Sélection de fromages de Suisse et d'ailleurs 15

## LES DESSERTS

Millefeuille à la pistache d'Iran torréfiée maison 14

Macaron framboise, ganache aux épices, sorbet framboise maison 14

Crème brûlée au poivre Timut du Népal 12

Moelleux au chocolat de Madagascar, glace maison au safran 14

Tarte citron meringuée sur biscuit sablé breton, sorbet citron vert maison 14

Assortiment de glaces onctueuses et de sorbets soyeux maison 4.50/boule

## PROVENANCES

Poisson : pêché en Atlantique Nord Est, Méditerranée ou élevage selon arrivage - Volaille: Suisse/France - Bœuf : Suisse  
Agneau : Nouvelle-Zélande

## ALLERGIES

Notre personnel répond volontiers à toutes vos questions

TVA

Tous nos prix incluent la TVA



MENU DU JOUR A MIDI  
DU LUNDI AU VENDREDI

**Entrée du jour + Plat du jour**

**29**



**LE RESTAURANT**

**Lundi au vendredi de  
10h45 à 14h (dernière  
commande à 13h15).**

**Mardi au samedi de 18h30  
à 23h (dernière commande  
à 21h30).**

**LE BAR**

**A la disposition de la  
clientèle du restaurant  
pour l'apéritif, le café et le  
digestif, momentanément  
sans service en raison des  
mesures de sécurité**

[www.le-beausite.ch](http://www.le-beausite.ch)





## CHAMPAGNE - PROSECCO

Région	Nom	Producteur		Prix
Champagne	<b>Première Cuvée Brut</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Bruno Paillard	Non millésimé	99
Champagne	<b>Première Cuvée Rosé</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard	Non millésimé	125
Champagne	<b>Blanc de Blancs Grand Cru</b> <i>Chardonnay</i>	Bruno Paillard	Non millésimé	175
Champagne	<b>N.P.U. Nec Plus Ultra</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard	2002	360
Champagne	<b>Extra-Brut 737 Dégorgement Tardif</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Jacquesson & Fils	Non millésimé	175
Champagne	<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	Moët & Chandon	Non millésimé	98
Champagne	<b>Dom Perignon</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Moët & Chandon	2009	290
Champagne	<b>R de Ruinart</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Ruinart	Non millésimé	130
Champagne	<b>Blanc de Blancs Brut Grand Cru</b> <i>Chardonnay</i>	Bonnet-Gilmert	Non millésimé	75
Champagne	<b>Brut Cuvée Initiale Grand Cru</b> <i>Chardonnay</i>	Domaine Jacques Selosse	Non millésimé	230
Prosecco	<b>Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Glera</b>	Montelvini	Non millésimé	58

## VIN BLANC - Suisse

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Genève		<b>Sauvignon</b> <i>Sauvignon blanc</i>	Jean-Pierre Pellegrin	2017	77
Lac de Bienne		<b>Sauvignon blanc</b> <i>Sauvignon blanc</i>	Anne-Claire Schott	2018	74
Neuchâtel		<b>Les Nonnes</b> <i>Chardonnay</i>	Domaine Saint-Sébastien	2017	98
Valais		<b>Petite Arvine</b> <i>Petite Arvine</i>	Simon Maye et Fils	2018	88
Valais	Valais AOC	<b>Johannisberg l'Alizé</b> <i>Johannisberg</i>	Domaine Emery	2017	58
Valais	Valais AOC	<b>La Coquine, Les Délices de Diogène</b> <i>Chasselas, Petite Arvine, Pinot blanc</i>	Domaine Emery	2018 Désirée	38
Valais	Valais AOC	<b>Dame de sion</b> <i>Chasselas</i>	Les Fils de Charles Favre	2018	47



Vaud	Féchy	<b>La Colombe, Brez, Grand Cru</b> <i>Chasselas</i>	Raymond Paccot	2017 2018	48
Vully		<b>Traminer</b> <i>Traminer</i>	Château de Praz	2019	75
Vully		<b>Cuvée de l'Arzille</b> <i>Sauvignon Blanc, Freisamer, Pinot gris</i>	Domaine Chervet	2018	65
Vully		<b>Gouttes d'or (vin doux)</b> <i>Freisamer, Pinot gris, Traminer, Riesling-Sylvaner</i>	Domaine Chervet	2018 Demi	60
Vully		<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	Le Petit Château, Simonet	2019 Demi	35
Vully		<b>Traminer</b> <i>Traminer</i>	Le Petit Château, Simonet	2018 Demi	38

## VIN BLANC - France

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Bordeaux	Entre-Deux-Mers	<b>Château Sainte-Marie Vieilles Vignes</b> <i>Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	Château Sainte-Marie	2020	42
Bourgogne	Chablis	<b>Chablis Premier Cru, La Fourchaume</b> <i>Chardonnay</i>	Jean-Claude et Romain Bessin	2015	75
Bourgogne	Chablis	<b>Chablis, Moreau-Naudet</b> <i>Chardonnay</i>	Stéphane Moreau	2017	63
Bourgogne	Pouilly-Loché	<b>Pouilly-Loché, Jules Desjournays</b> <i>Chardonnay</i>	Fabien Duperray	2015	112
Bourgogne	Meursault	<b>Meursault Charmes 1er Cru, Henri Germain</b> <i>Chardonnay</i>	Jean-François Germain	2016	152
Côtes du Rhône	Condrieu	<b>Grandes Chaillées</b> <i>Viognier</i>	Du Monteillet, S. Montez	2017	106
Côtes du Rhône	Condrieu	<b>Grandes Chaillées</b> <i>Viognier</i>	Du Monteillet, S. Montez	2018 Demi	58
Côtes du Rhône	Côtes du Rhône	<b>Côtes du Rhône</b> <i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	Jean-Luc Jamet	2016- 2017	70
Côtes du Rhône	Crozes-Hermitage	<b>Crozes-Hermitage, Laurent Combier</b> <i>Marsanne</i>	Laurent Combier	2017	68
Vallée de la Loire	Pouilly-Fumé	<b>Pouilly-Fumé Les Angelots</b> <i>Sauvignon</i>	Masson-Blondelet	2018	69
Vallée de la Loire	Saumur blanc	<b>l'Insolite, Roches Neuves</b> <i>Chenin</i>	Thierry Germain	2019	75



## VIN BLANC - Monde

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Arménie		<b>Voski</b>	Zorah Wines	2018	69

*Voskèak, Garandmak*

## VIN ROSE - Suisse

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Neuchâtel		<b>Château d'Auvernier</b>	Château d'Auvernier	2020	65

*Œil-de-Perdrix*

## VIN ROUGE - Suisse

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Genève		<b>Empreinte noire</b>	Jean-Michel Novelle	2016	77
		<i>Gamay, Pinot noir, Cabernet, Syrah</i>			
Grisons		<b>Fläscher Pinot noir Sélection</b>	Weingut Bovel	2017	95
		<i>Pinot noir</i>			
Tessin	Ticino DOC	<b>Quattromani</b>	Delea	2017	102
		<i>Merlot</i>			
Valais		<b>Clos de la Combettaz</b>	Maurice Zufferey	2019	60
		<i>Pinot noir</i>			
Valais		<b>Syrah de Chamoson</b>	Simon Maye et Fils	2017	80
		<i>Syrah</i>			
Valais		<b>Syrah de Chamoson Vieilles Vignes (fût de chêne)</b>	Simon Maye et Fils	2017	102
		<i>Syrah</i>			
Valais		<b>Cornalin Quintessence (fût de chêne)</b>	Benoît Dorsaz	2017	98
		<i>Cornalin</i>			
Valais		<b>Dôle La Liaudisaz</b>	Marie-Thérèse Chappaz	2019	75
		<i>Dôle</i>			
Valais		<b>Dôle La Liaudisaz</b>	Marie-Thérèse Chappaz	2018 Demi	41
		<i>Dôle</i>			
Valais		<b>Clos de Tsampéhro</b>	Clos de Tsampéhro	2015	185
		<i>Cornalin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>			
Valais		<b>Grain Noir</b>	Marie-Thérèse Chappaz	2016	122
		<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>			
Valais	Valais AOC	<b>Cuvée Prestige</b>	Les Fils de Charles Favre	2014	90
		<i>Cabernet sauvignon, Humagne rouge, Merlot, Syrah</i>			
Valais	Valais AOC	<b>Rouge d'Enfer</b>	Provins	2016	80
		<i>Cornalin, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah</i>			



Valais	Valais AOC	<b>Onyx Noir</b> <i>Humagne, Cornalin, Gamaret</i>	Domaine Emery	2018	70
Valais	Valais AOC	<b>Gally</b> <i>Diolinoir, Gamay</i>	Jean-René Germanier	2017 Désirée	44
Vaud		<b>La Colombe, Exception, Girarde</b> <i>Pinot noir</i>	Raymond Paccot	2012	98
Vully		<b>Cuvée de l'Arzille</b> <i>Gamaret, Mara, Diolinoir</i>	Domaine Chervet	2019	67

## VIN ROUGE - France

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Bordeaux	Margaux	<b>Château Monbrison</b> <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Château Monbrison	2016	98
Bordeaux	Haut-Médoc	<b>Cuvée Jean Gautreau</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc</i>	Château Sociando-Mallet	2012	105
Bordeaux	Moulis en Médoc	<b>Château Chasse-Spleen - Cru Bourgeois Exceptionnel</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	Château Chasse-Spleen	2015	120
Bordeaux	St Estèphe	<b>Château Meyney, Cru Bourgeois Exceptionnel</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>		2012	98
Bordeaux	Pessac Léognan	<b>Château Latour Martillac - Cru Classé</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	Château Latour Martillac	2015	98
Bordeaux	Pessac Léognan	<b>Château Lafont Menaut</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	Château Lafont Menaut	2017	65
Bordeaux	Pauillac	<b>Château Lacoste-Borie</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Château Lacoste-Borie	2016	72
Bordeaux	Pauillac	<b>Château Lynche-Bages 5eme Cru Classé</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Château Lynche-Bages	2010	295
Bordeaux	Pauillac	<b>Les Griffons de Pichon-Baron</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Pichon-Baron	2015	118
Côtes du Rhône	Saint-Joseph	<b>St-Joseph rouge</b> <i>Syrah</i>	Du Monteillet, S. Montez	2017	80
Côtes du Rhône	Gigondas	<b>Domaine de la Roubine</b> <i>Grenache, Mourevèdre, Syrah</i>	Eric Ughetto	2018	66
Côtes du Rhône	Vacqueyras	<b>Cuvée Réserve</b> <i>Grenach, Syrah</i>	Le Clos des Cazaux	2017	59
Côtes du Rhône	Chateauneuf-du-Pape	<b>Domaine de la Janasse</b> <i>Grenache, Syrah, Mourevèdre, Cinsault</i>	Aimé Sabon	2016	99
Côtes du Rhône	Chateauneuf-du-Pape	<b>L'Abbé Dîne</b> <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	Domaine l'Abbé Dîne	2016	85





Côtes du Rhône	Côte-Rôtie	<b>Côte Rôtie Ampodium</b> <i>Syrah</i>	René Rostaing	2016 2017	120
Côtes du Rhône	Côte-Rôtie	<b>Côte Rôtie</b> <i>Syrah, Viognier</i>	Domaine Gallet	2013	130
Côtes du Rhône	Côtes du Ventoux	<b>Domaine La Martinelle</b> <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan</i>	Corinna Kruse-Faravel	2016	48
Côtes du Rhône	Crozes-Hermitage	<b>Crozes-Hermitage</b> <i>Syrah</i>	Laurent Combier	2018	78
Languedoc-Roussillon		<b>Terrasses du Larzac, Autour de Jonquières</b> <i>Mourvèdre, Carignan Syrah</i>	Mas Julien	2016 2017	85
Vallée de la Loire	Sancerre	<b>Sancerre rouge</b> <i>Pinot noir</i>	François Crochet	2018 Demi	40
Vallée de la Loire	Sancerre	<b>Sancerre rouge</b> <i>Pinot noir</i>	François Crochet	2018	40
Vallée de la Loire	Saumur-Champigny	<b>Terres Chaudes, Roches Neuves</b> <i>Cabernet Franc</i>	Thierry Germain	2018 2019	80

## VIN ROUGE - Italie

Région	Appellation	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Piémont	Barolo	<b>Riva Rocca</b> <i>Nebbiolo</i>	Claudio Alario	2015	107
Vénétie	Amarone della Valpolicella	<b>Valmezzane</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvina Grossa</i>	Corte Sant'Alda	2012	148
Vénétie	Amarone della Valpolicella	<b>Montefante Riserva</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella</i>	Farina	2011	165
Vénétie	Rosso Trevenezie	<b>Nodo d'Amore</b> <i>Corvina, Merlot, Teroldego</i>	Farina	2018	60
Toscane	Tosacana IGT	<b>Le Due Arbie Rosso</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Dievole	2016	46
Toscane	Bolgheri	<b>Moreccio</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Casa di Terra	2018	60
Toscane	Bolgheri Superiore	<b>Casa Di Terra</b> <i>Cabernet Franc</i>	Casa di Terra	2012	165
Toscane	Bolgheri Superiore	<b>Maronea</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Casa di Terra	2013	118
Toscane	Vino Nobile di	<b>Sant'Ercolano</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Carpineto	2009	108



Toscane	Tosacana IGT	<b>Tinata</b>	Monteverro	2012	135
		<i>Syrah, Grenache</i>			
Toscane	Tosacana IGT	<b>Monteverro</b>	Monteverro	2013	155
		<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>			
Puglia, Salento	Primitivo del Salento	<b>Fiore di Vigna</b>	Paolo Leo	2016	69
		<i>Primitivo</i>			
Sicile		<b>Sedara</b>	Donnafugata	2017	48
		<i>Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>			

## VIN ROUGE - Monde

Pays	Région	Nom	Producteur	Millésime	Prix
Arménie		<b>Karasi</b>	Zorah Wines	2018	78
		<i>Areni Noir</i>			
Arménie		<b>Yeraz</b>	Zorah Wines	2014	162
		<i>Areni Noir</i>			
Argentine	Mendoza	<b>Malbec Valle de Uco</b>	Altos las Hormigas	2014	75
		<i>Malbec</i>			
Espagne	Rioja	<b>Gran Reserva LAN</b>	Bodegas LAN	2010	82
		<i>Crianza, Bodegas LAN</i>			
Espagne	Rioja	<b>Sidéral, Edition Limitée</b>	Bodegas Siderales	2010	114
		<i>Tempranillo</i>			
Portugal	Algarve	<b>Quinta do Francês Réserve</b>	Quinta do Francês	2016	70
		<i>Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>			



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

## BIERES

Réf.				Prix
3001	Cardinal Blonde	Pression	30 cl	4,00
3002	Cardinal Blonde	Pression	50 cl	7,50
3005	Hoegaarden Blanche	Pression	30 cl	4,50
3006	Hoegaarden Blanche	Pression	50 cl	8,50
3007	Bière Panaché	Pression	30 cl	4,50
3105	Dr. Gab's Houleuse, Blanche, 5%	Bouteille	33 cl	8,50
3103	Dr. Gab's Ipanema, India Pale Ale, 6%	Bouteille	33 cl	8,50
3106	Dr. Gab's Pépité, Blonde Pale Ale, 4.8%	Bouteille	33 cl	8,50
3104	Dr. Gab's Tempête, Blonde Triple, 8%	Bouteille	33 cl	8,50
3102	Feldschlössen brune	Bouteille	33 cl	5,80
3101	Heineken	Bouteille	25 cl	4,50

## APERITIFS

			Prix
	Aperol Spritz		4 cl 10,00
	Campari		4 cl 8,00
	Martini Blanc		4 cl 7,00
	Martini Rouge		4 cl 7,00
	Kir maison	Vin blanc, crème de cassis	1 dl 10,00
	Kir Royal maison	Champagne, crème de cassis	1 dl 15,00

## VODKA

			Prix
	Belvedere	Pologne	4 cl 12,00
	Grey Goose	France	4 cl 12,00
	Stolichnaya	Russie	4 cl 6,00
	Beluga	Russie	4 cl 14,00
	Zubrowka DAB	Pologne	4 cl 10,00
	Zubrowka JESION	Pologne	4 cl 10,00
	Smirnoff	Etats-Unis	4 cl 6,00

## WHISKY - BOURBON

			Prix
	Ardbeg 10	Islay Single Malt	4 cl 13,00
	Caol Ila 12	Islay Single Malt	4 cl 11,00
	Lagavulin 16	Islay Single Malt	4 cl 13,00
	Laphroaig 10	Islay Single Malt	4 cl 11,00
	Port Charlotte 10	Islay Single Malt	4 cl 15,00
	Glenmorangie Nectar d'Or	Highlands Single Malt	4 cl 14,00
	Macallan 12, Double Cask	Highlands Single Malt	4 cl 15,00
	Oban Distiller's Edition	Highlands Single Malt	4 cl 16,00
	Nikka Coffey Grain	Japon, Single Malt	4 cl 13,00
	Akashi Meisei	Japon, Blended	4 cl 13,00
	Nikka Yoichi	Japon, Single Malt	4 cl 19,00
	Talisker Storm	Skye, Single Malt	4 cl 11,00
	Bulleit Frontier	Etats-Unis, Bourbon	4 cl 9,00
	Knob Creek, Patently Aged	Etats-Unis, Bourbon	4 cl 13,00
	Jack Daniels Gentleman	Etats-Unis, Bourbon	4 cl 13,00
	Chivas Regal 12	Glasgow, Blended	4 cl 9,00
	Chivas Royal Salute 21	Glasgow, Blended	4 cl 26,00
	Johnnie Walker, Black Label	Glasgow, Blended	4 cl 9,00
	Johnnie Walker 18	Glasgow, Blended	4 cl 13,00
	D.U.C Triple Cask	France, Blended	4 cl 13,00



## GIN

				Prix
Hendrick's	Royaume-	6 cl	15,00	
Crystal Swiss Gin	Suisse	6 cl	16,00	
Xellent Swiss Gin à la fleur d'edelweiss	Suisse	6 cl	15,00	
Generous	France	6 cl	16,00	
Bombay Sapphire	Royaume-	6 cl	10,00	
Tanqueray N° Ten	Royaume-	6 cl	15,00	
Jinzu	Japon	6 cl	15,00	
Monkey 47	Allemagne	6 cl	20,00	
Roku Gin	Japon	6 cl	15,00	
Gin Sul	Allemagne	6 cl	20,00	
Portofino	Italie	6 cl	20,00	
Mombasa Club	Royaume-	6 cl	18,00	
Gin Mare	Espagne	6 cl	18,00	
Nordés	Espagne	6 cl	15,00	
Il Gin del Professore Jerry Thomas Speakeasy	Italie	6 cl	20,00	
Il Gin del Professore à la Madame	Italie	6 cl	20,00	
LVX Geneva Dry Gin	Suisse	6 cl	15,00	

## GRAPPA

			Prix
AMA Grappa Amarone Riserva, Bertagnolli		4 cl	22,00
Grappa di Moscato Giallo, Bertagnolli		4 cl	14,00
Grappa Mille e una Notte, Donnafugata		4 cl	14,00

## RHUM

			Prix
Zacapa 23	Hors d'âge, Guatemala	4 cl	12,00
Zacapa XO	Hors d'âge, Guatemala	4 cl	20,00
Diplomatico 12	Hors d'âge, Venezuela	4 cl	10,00
Ron Quorhum	Hors d'âge, République Dominicaine	4 cl	10,00
Clément 10	Vieux, agricole, Martinique	4 cl	10,00
HSE VSOP	Très vieux, agricole, Martinique	4 cl	10,00
Bumbu	Vieux Rhum, Barbade	4 cl	12,00
Plantation XO	Extra Old, Barbade	4 cl	12,00

## SPIRITUEUX DIVERS

			Prix
Amaretto, Disaronno		4 cl	8,00
Cognac Hennessy XO		4 cl	29,00
Cognac Remy Martin VSOP		4 cl	10,00
Jägermeister		4 cl	7,00
Suze		4 cl	8,00
Tequila Silver Patron		4 cl	12,00
Tequila Clase Azul Reposado		4 cl	25,00
Tequila KAH Reposado		4 cl	15,00
Tequila Don Julio Blanco		4 cl	10,00
Williamine, Morand	AOP Valais	4 cl	9,00
Abricotine, Morand	AOP Valais	4 cl	9,00
Vieille Prune, Fassbind		4 cl	9,00
Calvados, Château du Breuil VSOP		4 cl	8,00
Armagnac, Prince D'Arignac XO		4 cl	10,00
Bailey Irish cream		4 cl	7,00
Ricard		4 cl	6,00
Grand Marnier		4 cl	8,00



Kirsch, Fassbind	4 cl	8,00
Eau de vie de Cerise du Vully, Le Petit Château, Simonet	4 cl	10,00
Limoncello	4 cl	4,50

## BOISSONS CHAUDES

	Prix
Ristretto	3,90
Espresso	3,90
Double Espresso	5,50
Café	3,90
Café au lait	4,30
Capuccino	4,80
Kusmi thé noir Anastasia	4,20
Kusmi thé noir Kashmir Tchai	4,20
Kusmi thé vert jasmin	4,20
Kusmi thé vert St Petersburg	4,20
Thé noir English Breakfast Twinings	4,20
Thé vert Twinings	4,20
Thé vert à la menthe fraîche	4,50
Tisane fleurs de camomille Sidroga	4,20
Tisane fleurs de tilleul Sidroga	4,20
Tisane verveine Sidroga	4,20

## JUS DE FRUITS

	Prix
Îris Nectar d'abricot du Valais	25 cl 5,00
Îris Jus de poire naturel du Valais	25 cl 5,00
Îris Jus de pomme du Valais	25 cl 5,00
Îris Jus de tomate du Valais	25 cl 5,00

## SIROPS

	Prix
Sirop citron Monin	2,00
Sirop citronelle Monin	2,00
Sirop fraise Monin	2,00
Sirop grenadine Monin	2,00
Sirop menthe Monin	2,00
Sirop pêche Monin	2,00

## MINERALES

	Prix
Eptinger plate	0.50 L 4,50
Eptinger plate	1 L 8,50
Eptinger pétillante	0.50 L 4,50
Eptinger pétillante	1 L 8,50

## SOFTS DIVERS

	Prix
Coca-Cola	33 cl 4,90
Coca-Cola Zero	33 cl 4,90
Nestea lemon	33 cl 3,90
Nestea peach	33 cl 3,90
Red Bull	25 cl 5,20
Rivella Rouge	33 cl 4,90
Romanette Citron	33 cl 4,20
Romanette Pamplemousse	33 cl 4,20
Sanbitter	10 cl 5,20
Schweppes	20 cl 4,50





## COTÉ HISTOIRE



Le Beausite, dont le promoteur et premier propriétaire était Alfred Blanc, avocat à Fribourg fut édifié en 1904 dans le quartier ouvrier de Beauregard.

Tête de ligne du tramway, ce bâtiment eu droit aux éloges du Conseil d'Etat qui, en délivrant sa première patente, soulignait « la belle architecture de ce bâtiment, ses vastes locaux entourés d'une plateforme et d'un jardin d'été ainsi que l'apport qu'il offrirait au développement de ce quartier ». C'était le 16 avril 1909.

Parmi les exploitants ayant marqué ce lieu, rappelons Béatrice Perler et Bernard Oberson qui lui ont redonné ses lettres de noblesse à la fin des années quatre-vingt. Puis Muriel et Patrick Hauser l'ont fait renaître de ses cendres et lui ont rendu sa réputation pendant plus de 17 ans avant de le remettre à leur tour.



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

## COTÉ CHEF



Du plus loin qu'il se souvienne, Franck Chouette, originaire d'Angers, a toujours su qu'il voulait cuisiner.

A 19 ans, il est appelé en extra à l'Hôtel de Crillon, il y restera plus de deux ans. Ainsi, il intègre pour la première fois une grande brigade auprès de Christian Constant et qu'il découvre les maisons étoilées qu'il ne quittera pas pendant dix ans. La rigueur lui est transmise par Claude Deligne et Philippe Legendre chez Taillevent. Puis vient la révélation chez Raymond Blanc qui lui donne sa passion et sa créativité au Manoir aux Quat'Saisons. C'est auprès des Frères Conticini à La Table d'Anvers qu'il apprivoise l'alchimie des saveurs. Enfin, avec Christian Bodiguel à bord du mythique Orient Express, il découvre la gastronomie mobile et ses exigences logistiques.



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

Le chef a ensuite enrichi sa carrière de séjours à l'étranger. Après avoir vécu en France, en Angleterre, aux Etats-Unis, en Russie, aux Caraïbes, en Italie et en Chine, il a décidé de poser ses casseroles et ses couteaux dans un lieu chargé d'histoire, Le Beausite à Fribourg.

Il vous propose ici une cuisine destinée à faire plaisir, une bistronomie française traditionnelle saupoudrée ici et là de souvenirs de ses voyages.

*Bonne dégustation!*

