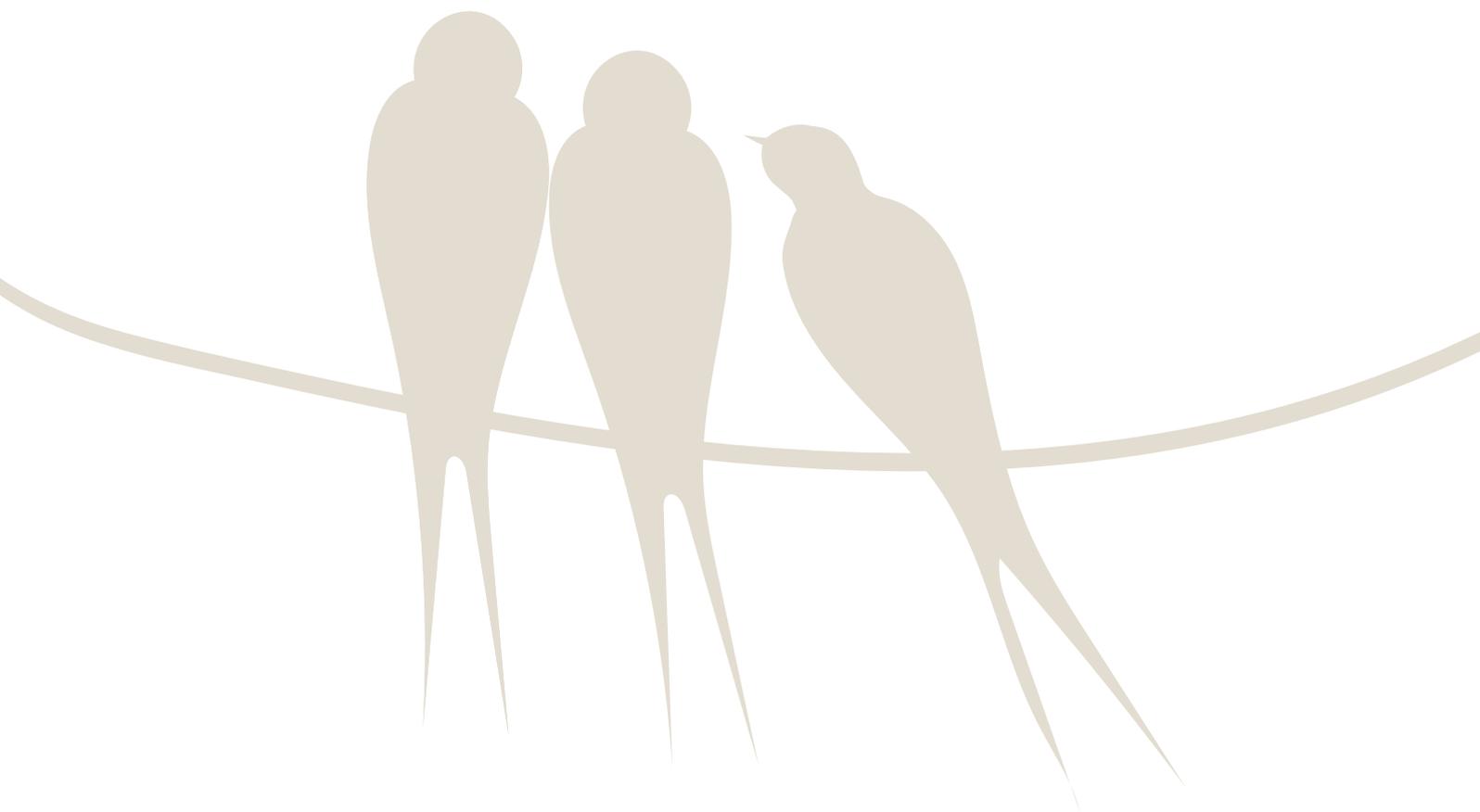


---

*Restaurant*  
*Le Beard*

**MENU ÉTÉ 2023**



# Restaurant Le Beard

## UN PEU D'HISTOIRE...

---

Le Centre de prestations à la personne âgée "Les Hirondelles" a été construit sur le site de l'ancienne usine d'argenterie H. Béard SA.

Si la Fondation de la société date de 1907 déjà, c'est en 1948 qu'est inaugurée l'usine de Clarens. Avec un volume de 23'000 m<sup>3</sup>, de nombreux employés et ouvriers œuvrent à la création d'articles de porcelaine, de verrerie et d'argenterie.

L'argenterie Béard connaît notamment un grand succès dans les établissements publics, comme des hôtels, des restaurants, des hôpitaux, en Suisse comme à l'étranger.

L'entreprise a été chargée de l'équipement du Restaurant Suisse lors de l'exposition universelle et internationale de Bruxelles en 1958, rencontrant, grâce à cet événement, un succès international.

A son apogée, Béard SA emploie quelque 2'000 personnes sur son site de Clarens.

La société a été vendue au groupe italien Sambonet Paderna en 2000, qui rapatrie la production vers son site de la région milanaise.

Le projet de transformation du bâtiment en EMS débute en 2016, et c'est en 2018 qu'est inaugurée la résidence "Les Hirondelles".

---

# Restaurant Le Beard

MENU ÉTÉ 2023

---

## Entrées



**Potage du jour** 4.20 CHF

**Petite salade verte** 4.20 CHF

**Petite salade mêlée** 5.60 CHF

**Salade de crudités variées** 15.40 CHF

**Duo de melon et jambon cru** 16.80 CHF

**Tortelli au saumon, sauce à la crème à l'aneth** 16.80 CHF

## Plats



**Assiette du jour A / B** 14.70 CHF

**Entrecôte de bœuf \*  
beurre café de Paris** 23.80 CHF

**Filets de perches \*\*** 23.80 CHF

**Emincé de poulet au curry  
vert et basilic thaï, riz  
parfumé** 21.00 CHF

*En cas d'intolérance et/ou allergies ou questions relatives aux ingrédients, n'hésitez pas à contacter notre personnel*

\* origine bœuf : Suisse  
\*\* origine perches : Estonie

---

# Restaurant Le Beard

UN PEU DE DOUCEUR

---



## Desserts

<b>Dessert du jour</b>	4.20 CHF
<b>Coupe Romanoff</b>	8.40 CHF
<b>Profiterolles au chocolat</b>	8.40 CHF
<b>Trio de sorbet</b>	8.40 CHF

*En cas d'intolérance et/ou allergies ou questions relatives aux ingrédients, n'hésitez pas à contacter notre personnel*

---

# Restaurant Le Beard

## LES VINS

---

### Vins blancs

	<u>10 cl</u>	<u>35 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>70 cl</u>
<b>"Les Fosses"</b> <b>Cave Champ de Clos - 2018</b> <i>Chasselas - Saint-Saphorin</i> <i>Christelle Conne</i>	4.00	14.00	20.00	28.00
<b>"Villeneuve Les Terreaux"</b> <b>Cave des Rois - 2020</b> <i>Chasselas - Villeneuve</i> <i>Marco et François Grognuz</i>		13.00		26.00
<b>"Villeneuve"</b> <b>Cave des Rois</b> <i>Chasselas - Villeneuve</i> <i>Marco et François Grognuz</i>			15.00	



# Restaurant Le Beard

## LES VINS

---

### Vin rosé

	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>70 cl</u>
<b>"Oeil de Perdrix"</b>			
<b>Cave Champ de Clos - 2021</b>			
<i>Rosé de Pinot Noir</i>	4.00		28.00
<i>Christelle Conne</i>			



# Restaurant Le Beard

## LES VINS

---

### Vins rouges

10 cl      35 cl      50 cl      70 cl

#### **Pinot Noir**

##### **Cave Champ de Clos - 2018**

*Pinot Noir - Saint-Saphorin*

*Christelle Conne*

4.00      14.00      28.00

#### **"Anthology"**

##### **Cave des Rois - 2019**

*Assemblage Diolinoir, Merlot et Pinot Noir*

*Saint-Saphorin*

*Marco et François Grognuz*

30.00

#### **"Le Poète"**

##### **Cave Champ de Clos - 2017**

*Pinot Noir - Saint-Saphorin*

*Jean-Michel Conne*

18.00

