Restaurant Le Beard

MENU AUTOMNE 2023

Fondation Claire Magnin
Résidences médico-sociales

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 m3, 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 évènement, 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 AUTOMNE 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
Salade automnale Champignons des bois et magret de canard fumé	16.80 CHF
Terrine de chevreuil et compote de figues	18.20 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
Civet de cerf Grand Veneur (choux rouges, spaetzli, garniture chasse)	25.20 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

Dessert du jour	4.20 CHF
Vermicelles aux marrons	8.40 CHF
Parfait glacé mocca flambé	8.40 CHF
Tartelette normande aux pommes	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

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

Restaurant Le Beard

LES VINS

Vin rosé

	10 cl	50 cl	70 cl
"Oeil de Perdrix" **Cave Champ de Clos - 2021** *Rosé de Pinot Noir* *Christelle Conne*	4.00		28.00

Restaurant Le Beard

LES VINS

Vins rouges

	10 cl	35 cl	50 cl	70 cl
Pinot Noir **Cave Champ de Clos - 2019** *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	