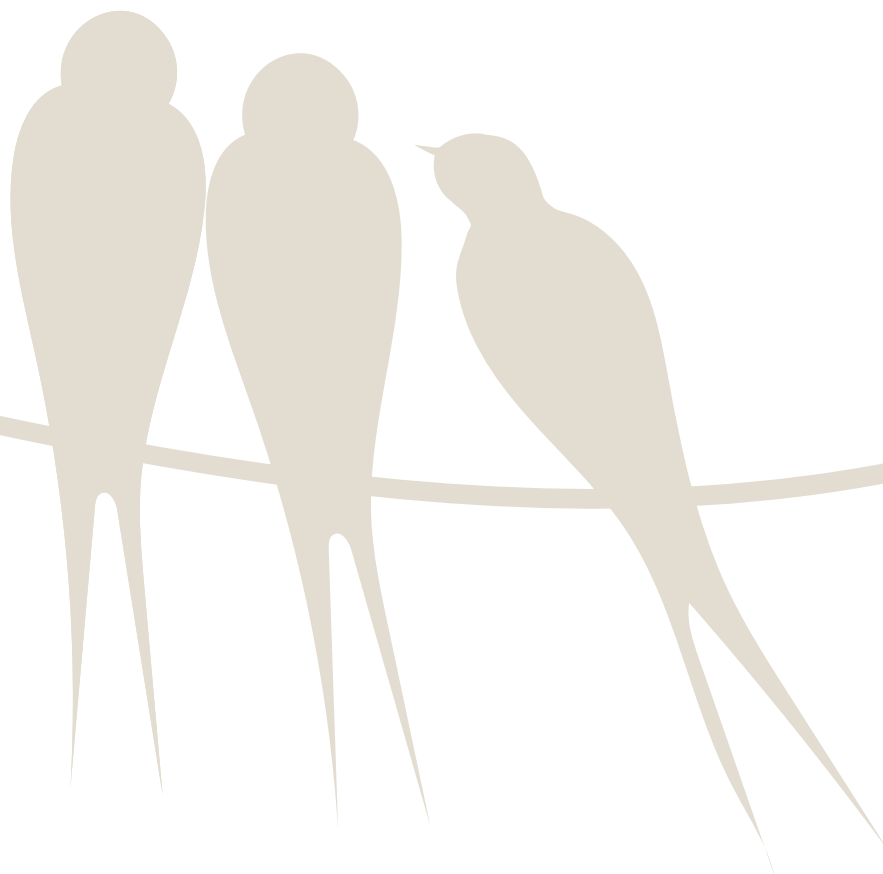

Restaurant
Le Beard

MENU HIVER



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 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 2019 qu'est inaugurée la résidence "Les Hirondelles".

Restaurant Le Beard

MENU HIVER



Entrées

Potage du jour	4.50 CHF
Petite salade verte	4.50 CHF
Petite salade mêlée	6.00 CHF
Crème de châtaigne	9.80 CHF
Saladine et saumon fumé	16.80 CHF



Plats

Assiette du jour A / B	15.00 CHF
Entrecôte de bœuf *, frites	25.00 CHF
Filets de perches **, frites ou garniture du jour	24.00 CHF
Fondue moitié-moitié	21.00 CHF
Choucroute garnie	23.00 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

Dessert du jour

4.50 CHF

**Soufflé glacé au Grand
Marnier**

8.50 CHF

**Tarte tatin et boule de glace
vanille**

8.50 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>
"Les Fosses" Cave Champ de Clos - 2018 <i>Chasselas - Saint-Saphorin</i> <i>Christelle Conne</i>	4.50	15.75	22.50	31.50
"Villeneuve Les Terreaux" Cave des Rois - 2020 <i>Chasselas - Villeneuve</i> <i>Marco et François Grognuz</i>		13.50		27.00
"Villeneuve" Cave des Rois <i>Chasselas - Villeneuve</i> <i>Marco et François Grognuz</i>			16.00	



Restaurant Le Beard

LES VINS

Vin rosé

	<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>70 cl</u>
"Oeil de Perdrix"			
Cave Champ de Clos - 2021			
<i>Rosé de Pinot Noir</i>	4.50		31.50
<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 - 2022

Pinot Noir - Saint-Saphorin

Christelle Conne

4.50

31.50

"Anthology"

Cave des Rois - 2022

Assemblage Diolinoir, Merlot et Pinot Noir

Saint-Saphorin

Marco et François Grognuz

32.00

