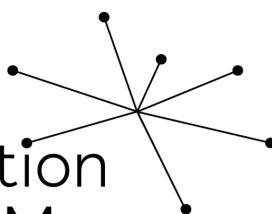
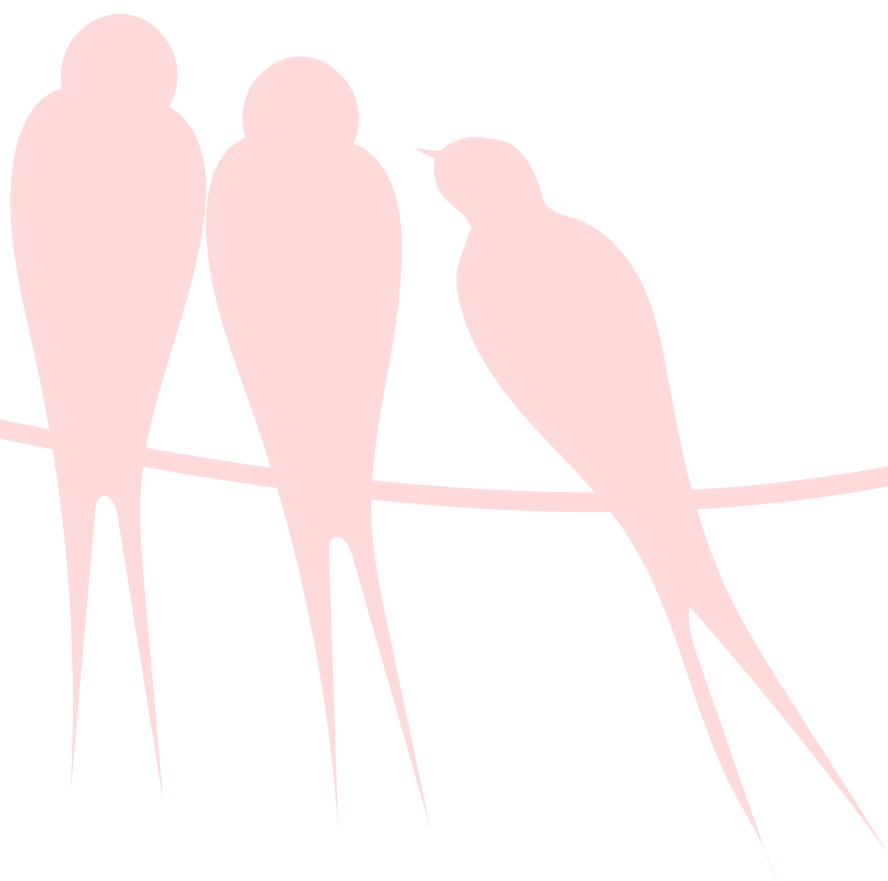


Restaurant Le Beard

M E N U P R I N T E M P S



Fondation
Claire Magnin
Les Hirondelles

Restaurant Le Beard

UN PEU D'HISTOIRE...

Au cœur de Clarens, la résidence *Les Hirondelles* prend place sur un site chargé d'histoire, autrefois occupé par l'emblématique usine d'argenterie H. Béard SA.

Si la création de la société date de 1907 déjà, c'est en 1948 qu'est inaugurée l'usine de Clarens.

Dans ces murs, de nombreux employés et employées, ouvriers et ouvrières façonnent avec passion des pièces de porcelaine, de verrerie et d'argenterie, qui s'invitent sur les tables d'hôtels, de restaurants et d'institutions, en Suisse comme à l'international.

Le savoir-faire de Béard SA rayonne notamment lors de l'Exposition universelle de Bruxelles en 1958, où l'entreprise est choisie pour équiper le Restaurant Suisse, marquant ainsi son succès au-delà des frontières.

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

Après la reprise de l'entreprise par le groupe italien Sambonet Paderno en 2000 et le départ de la production vers Milan, une nouvelle page s'écrit...

Dès 2016, le bâtiment entame sa transformation et c'est en 2019 qu'est inaugurée la résidence *Les Hirondelles*.

Aujourd'hui, nous vous invitons à savourer votre moment ici, dans un cadre où histoire et convivialité se rencontrent.

Restaurant Le Beard

MENU PRINTEMPS



Entrées

Potage du jour	4.50 CHF
Petite salade verte	4.50 CHF
Petite salade mêlée	6.00 CHF
Salade de chèvre chaud	14.00 CHF
Duo d'asperges et jambon cru	16.00 CHF



Plats

Assiette du jour A / B	15.00 CHF
Entrecôte de bœuf *, sauce champignons ou café de Paris, frites	25.00 CHF
Filets de perches **, frites ou garniture du jour	24.00 CHF
Côtelettes d'agneau sauce provençale, frites	21.00 CHF
Tortelloni aux asperges sauce pesto à l'ail des ours	25.00 CHF

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

* origine bœuf : Suisse
** origine perches : Estonie

Restaurant Le Beard

UN PEU DE DOUCEUR



Desserts

Dessert du jour	4.50 CHF
Tourte glacée nougatine	8.50 CHF
Crumble rhubarbe-fraise	8.50 CHF
Moelleux au chocolat avec sa boule de glace	8.50 CHF

En cas d'intolérance et/ou allergies ou questions relatives aux ingrédients, n'hésitez pas à contacter le 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 - 2024 <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 - 2024 <i>Rosé de Pinot Noir</i> <i>Christelle Conne</i>	4.50		31.50



Restaurant Le Beard

LES VINS

Vins rouges

	<u>10 cl</u>	<u>35 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>70 cl</u>
Pinot Noir Cave Champ de Clos - 2023 <i>Pinot Noir - Saint-Saphorin</i> <i>Christelle Conne</i>	4.50			31.50
"Anthology" Cave des Rois - 2022 <i>Assemblage Diolinoir, Merlot et Pinot Noir</i> <i>Saint-Saphorin</i> <i>Marco et François Grognuz</i>				32.00

