

## CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MONSIEUR

Jambon de dinde, béchamel à l'huile de noisette, Gruyère, accompagné d'une salade fraîcheur

Turkey ham, béchamel with hazelnut oil, Gruyère cheese

Served with a side salad

24

## TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTAR

Fines feuilles de salade de saison, pickles de légumes, pain toasté et pesto à l'ail des ours, Pecorino et pignons de pin

Fine seasonal salad leaves, vegetable pickles,

toasted bread and pesto with wild garlic, Pecorino and pine nuts

36

## Sweet Corner

ASSIETTE DE PASTÈQUE / WATERMELON PLATER (V)

15

ASSIETTE DE MELON / MELON PLATER (V)

15

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS PLATER (V)

15

DEMI AVOCAT / HALF AVOCADO (V)

10

PÂTISSERIE DU JOUR / PASTRY OF THE DAY (V)

15

## Glace · Ice Cream

LA BOULE / PER SCOOP

5

Vanille, caramel beurre salé, Chocolat noir, Pistache, Yaourt

Vanilla, Salted caramel, Dark chocolate, Pistachio, Yoghurt

Fraise, Abricot du Valais, Noix de Coco, Citron

Strawberry, Apricot from Valais, Coconut, Lemon

## Boisson Chaudes · Hot Drinks

EXPRESSO, CAFÉ, RISTRETTO

6

CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE

7

THÉ & INFUSIONS (TEA & HERBAL TEA) by NEWBY

9

### Provenance de nos viandes :

Poulet (Suisse) • Boeuf (Suisse) • Jambon de Parme (Italie) • Jambon de dinde (France)

### Provenance de nos poissons :

Crevettes, Thon (Pacifique Centre Ouest)

GRAND  
HOTEL  
DULAC

Rue d'Italie 1  
1800 Vevey  
Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06  
info@ghdl.ch  
www.ghdl.ch



Life is better at the pool

GRAND  
HOTEL  
DULAC  
V E V E Y



## Champagnes

MOËT & CHANDON, ICE IMPÉRIAL	24	160	320
LOUIS ROEDERER, BRUT PREMIER	20	140	-
LOUIS ROEDERER, BRUT ROSÉ VINTAGE 2012	25	175	-

## Vins Rosés - Rosé Wines

THE PALM, VIN DE PROVENCE / CHÂTEAU D'ESCLANS / 2017	9	59	-
AIX, VIN DE PROVENCE / GRANDE SÉOUVE / 2017	11	65	125
ROCK ANGEL, CÔTES DE PROVENCE / CHÂTEAU D'ESCLANS / 2017	-	99	-

## Vins Blancs - White Wines

CHASSELAS «CUVÉE 150 ANS», LAVAUX / B-L BUJARD / 2017	12	69	
CHABLIS, BOURGOGNE / J-P DROIN / 2015	14	90	
DÉZALEY GRAND CRU, LAVAUX / B-L BUJARD / 2016		82	

## Vin Rouge - Red Wine

MERLOT «CUVÉE 150 ANS», VAUD / B-L BUJARD / 2016	13	78	
--	----	----	--

## Bières - Beers

SOL / HEINEKEN	33cl	10	
----------------	------	----	--

## Sans Alcool - Alcohol Free

SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA	50cl	7.50	
	75cl	9	
COCA COLA / LIGHT / ZÉRO	33cl	7	
SPRITE	33cl	7	
THÉ FROID MAISON / HOMEMADE ICE TEA	30cl	9	

## Cocktails

APÉROL SPRITZ	11%	17
APÉROL, PROSECCO, TRANCHES D'ORANGES		
APÉROL, PROSECCO, ORANGES SLICES		

HUGO SPRITZ	11%	16
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, MENTHE FRAÎCHE		
CITRON VERT, PROSECCO, EAU GAZEUSE		
ELDERFLOWER LIQUEUR, FRESH MINT, LIME JUICE		
PROSECCO, SODA WATER		

MOJITO «CLASSIC OU AUX FRUITS»	38%	22
HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT		
CASSONADE, EAU GAZEUSE		
HAVANA CLUB 3 ANS, FRESH MINT, LIME, BROWN SUGAR		
SODA WATER		

FROZEN OF THE DAY «LIME POOL CLUB EDITION»	38%	20
LIME FROZEN, DAÏQUIRI, MARGARITA, PAPA DOBLE,		
PEACH POLACK, SUMMER SPLASH		

## Mocktails

CHAPLIN «LIME POOL CLUB EDITION»	0%	12
CITRON VERT, JUS DE CRANBERRY, JUS DE POMME, SIROP DE VANILLE, SODA		
LIME, CRANBERRY JUICE, APPLE JUICE, VANILLA SYRUP, SODO WATER		

LIME SPIRIT	0%	14
CONCOMBRE, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE, LEMON BITTER TONIC		
CUCUMBER, FRESH MINT, LIME, BROWN SUGAR, LEMON BETTER TONIC		

## Jus de Fruits - Fruits Juices

EAU DE NOIX DE COCO FRAÎCHE / FRESH COCONUT WATER	20cl	12
JUS FRAIS / FRESH JUICES	20cl	10

## Snack Food

SALADE «FAÇON CESAR» / SALAD «LIKE A CAESAR» (V)	22
Coeur de laitue sucrine, vinaigrette au parmesan, câpres, anchois, croûtons au thym citronné et tomates cerises	
Lettuce, parmesan cheese dressing, capers, anchovies, lemon thyme croutons and cherry tomatoes	

SALADE BIEN ÊTRE / WELLNESS SALAD (V)	24
Jeunes feuilles de saladine, herbes fraîches, germes et pousses, graines torrifiées, huile d'Argan, fleur d'oranger et Féta	
Baby leaves, fresh herbs, sprouts and shoots, roasted seeds, argan oil, orange blossom and passion fruit vinegar, Feta cheese	

### AGRÉMENTÉ VOTRE SALADE / TOP UP YOUR SALAD

Tranches de Poulet « Suisse » grillées à la fleur de sel	+12
Grilled thin slices of chicken breast from Switzerland	
Queues de crevettes croustillantes nacrées au wasabi	+12
Crispy prawn tails with wasabi	
Sashimi de thon mariné au sésame, coriandre, miel et sauce soja	+12
Marinated tuna Sashimi with sesame, coriander, honey and soy sauce	

SALADE CAPRESE / CAPRESE SALAD (V)	32
Tomates en couleur et mozzarella di bufala, huile d'olive extra vierge, vieux balsamique, et basilic	
Colorful tomatoes and mozzarella di bufala, extra virgin olive oil, aged balsamic vinegar, and basil	

CHEESEBURGER - SERVI AVEC POMMES FRITES / SERVED WITH FRENCH FRIES	38
Bœuf haché de nos Alpages 180g, avocat, salade iceberg, chou rouge, tomates séchées et oignons rouges, Fromage à raclette aux herbes	
Ground beef from our Alpages 180g, avocado, iceberg salad, red cabbage sun-dried tomatoes and red onions, raclette cheese with herbs	

FOCCACCIA	32
Tapenade à la truffe, fines tranches de jambon de Parme (24 mois), salade de roquette, tomates cerises	
Truffle tapenade, thin slices of Parma ham (24 months), arugula, cherry tomatoes	