



Le
BEACH
DU PALACE

Annecy Lake



BEACH MENU

Tous les jours du 22 mai au 24 septembre | 12H30 – 15H

Les plats marqués * sont disponibles jusqu'à 18h00

Every day from May 22 to September 24, 12:30 p.m. – 3 p.m.

Dishes marked with * are available until 6:00 p.m.

À PARTAGER *To Share*

MIXTE *Mixed* * 25€

Assiette de charcuteries
et fromages de notre
région, condiments
et salade

*Platter of regional cold
cuts and cheeses,
condiments and salad*

SAUMON *Salmon* * 24€

Saumon gravlax au lait
de coco, citron vert,
pickles et blinis

*Gravlax salmon with
coconut milk, lime,
pickles and blinis*

TARTINADES *Spreads* * 19€

Trilogie de tartinades,
gressins, légumes
croquants et toasts

*Trio of spreads,
breadsticks, crunchy
vegetables and toast*

FOCACCIA *Focaccia* * 22€

Focaccia façon
bruschetta, jambon
de Savoie, billes de
mozzarella, tomates
confites, huile d'olive,
basilic

*Focaccia "bruschetta
style" with Savoie ham,
mozzarella pearls,
sun-dried tomatoes,
olive oil and basil*





SUGGESTIONS

Our suggestions

SALADE CÉSAR *

28€

Caesar Salad

Salade romaine, blanc de poulet frit, croûtons, tomates cerises, parmesan

Romaine lettuce, fried chicken breast, croutons, cherry tomatoes, parmesan

SALADE ITALIENNE *

29€

Italian Salad

Tomates variété ancienne, Burrata, jambon cru, parmesan, pignons de pin, roquette

Heirloom tomatoes, burrata, cured ham, parmesan, pine nuts, arugula

LINGUINI DE LA MER

32€

Seafood linguine

Linguine, coques, gambas, vin blanc, ail, persil, parmesan

Linguine, clams, prawns, white wine, garlic, parsley, parmesan

ENTRECÔTE ANGUS

41€

Angus steak 300gr

Beurre aux herbes fraîches, une garniture incluse

Angus ribeye steak, fresh herb butter

CROQUE-MONSIEUR

28€

Croque-Monsieur

Truffe, salade verte, pommes de terre grenaille

Truffle, green salad, baby potatoes

POULET GRILLÉ

33€

Grilled Chicken

Demi-poulet fermier grillé, sauce barbecue et une garniture incluse

Half free-range grilled chicken, barbecue sauce and a side to choose

THON ROUGE

33€

Red Tuna

Escalope de thon rouge mi-cuit, marinade sésame et ponzu, et une garniture au choix

Seared red tuna steak, sesame and ponzu marinade, and a side dish to choose

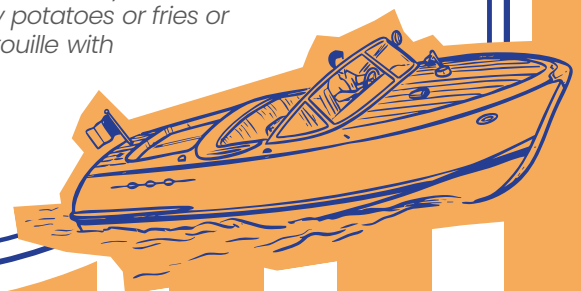
GARNITURES

8€

Side dishes

Spaghetti de courgettes, avec épinards et pleurotes ou pommes de terre grenailles ou pommes frites

ou ratatouille au basilic
Zucchini spaghetti, with spinach and oyster or baby potatoes or fries or ratatouille with basil





DESSERTS

Desserts

GLACES & SORBETS *Ice cream & Sorbets* *

Vanille, chocolat, fraise, café, mangue, stracciatella
Vanilla, chocolate, strawberry, mango, coffee, stracciatella
1 boule 1 scoop 4€ 2 boules 2 scoops 6€ 3 boules 3 scoops 8€

BÂTONNETS GLACÉS *Ice cream bar* * 4,50€

Sorbet fraise Bio, Cône vanille fraise, Barre glacée Bounty,
Bâtonnet vanille Côte d'Or, Glace Schtroumpfs vanille
Strawberry sorbet, Vanilla and strawberry cone, Bounty ice cream bar, Côte d'Or vanilla ice cream, Smurfs vanilla ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolatemousse* * 11€

Fruits rouges *Red berries*

PANNA COTTA *Panna Cotta* 11€

Vanille et compotée de fruits de saison
Vanilla panna cotta with seasonal fruit compote

FROMAGE BLANC *Cottage cheese* 11€

Siphon fromage blanc, granola et fruits de saison
Whipped fromage blanc, granola and seasonal fruits

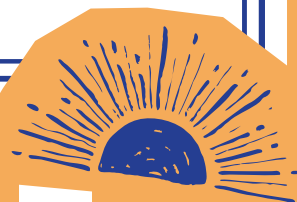
AGRUMES GIVRÉS *Frozen citrus fruits* 12€

MENU ENFANT 25€ *(jusqu'à 12 ans)*

Kid Menu (up to 12 years old)

Linguine nature, bolognaise ou sauce tomate **OU**
Poulet et pommes de terre grenaille ou frites ou légumes **OU**
Poisson et pommes de terre grenaille ou frites ou légumes
+ Bâtonnet glacé au choix **OU** Mousse au chocolat

Plain or Bolognese or tomato sauce linguine pasta OR
Chicken and potatoes or French fries or vegetables OR
Fish and potatoes or French fries or vegetables
+ Ice cream bar of your choice **OR**
Chocolate mousse





SUNSET MENU

Les vendredis et samedis de 18H00 à 20H00

From 6:00 p.m. to 8:00 p.m. | Every day from July 9 to August 15

MIXTE *Mixed* *

25€

Assiette de charcuteries et fromages de notre région, condiments et salade
Platter of regional cold cuts and cheeses, condiments and salad

SAUMON *Salmon* *

24€

Saumon gravlax au lait de coco, citron vert, pickles et blinis
Gravlax salmon with coconut milk, lime, pickles and blinis

TARTINADES *Spreads* *

19€

Trilogie de tartinades, toasts, gressins, légumes croquants
Trio of spreads, breadsticks, crunchy vegetables, toast

FOCACCIA *Focaccia* *

22€

Focaccia façon bruschetta, jambon de Savoie, billes de mozzarella, tomates confites, huile d'olive, basilic
Focaccia "bruschetta style" with Savoie ham, mozzarella pearls, sun-dried tomatoes, olive oil and basil

ÉVÉNEMENTS DU BEACH BEACH EVENTS

Soirée Sunset - Sax'n Voice

12 juin - 11, 18 et 25 juillet - 8 et 15 août 12 June - 11, 18 & 25 July - 8 & 15 August

Jeudis du Beach - Barbecue

9, 16, 23 et 30 juillet - 6 et 14 août 9, 16 & 30 July - 6 & 14 August

Clôture du Beach - Beach Closure

24 septembre September 24



COCKTAILS 12cl 15€

Moscow Mule

Vodka Ketel one, citron vert,
Ginger Beer
Vodka, lime juice, Ginger Beer

Mojito

Ron Havana 3 ans, citron vert, sucre
de canne, menthe fraîche, Perrier
*Ron Havana 3 years, lime, cane
sugar, fresh mint, soda*

Mojito fruits +2 €

Fraise, mangue, ananas ou
fruit de la passion
*Strawberry, mango, pineapple
or passionfruit*

Paloma

Tequila Camino Real, citron vert,
Schweppes Pomelo Selection,
sirop de sucre
*Tequila, lime juice, sugar syrup,
Schweppes Pomelo Selection*

Negroni 7cl

Gin Bombay Sapphire,
Martini Rubino, Campari
Gin, Martini Rubino, Campari

GIN & TONIC 12cl 15€

Bombay Sapphire

Note : genièvre, agrumes
Note: juniper, citrus

Roku

Note : floral, agrumes
Note: floral, citrus

Malfy Limone

Note : citronnée, frais
Note: lemony, fresh

Malfy Rosa

Note : rose, pamplemousse
Note: rosy, grapefruit

Monkey 47 +2 €

Note : genièvre, herbacé
Note: juniper, herbaceous

SPRITZ 12cl 15€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Perrier
Aperol, Prosecco, Perrier

Hugo spritz

St-Germain, menthe fraîche,
Prosecco, Perrier
*St-Germain, fresh mint,
Prosecco, Perrier*

Limon spritz

Limoncello, Prosecco, Perrier
Limoncello, Prosecco, Perrier

Sarti spritz

Liqueur Sarti, Prosecco, Perrier
Sarti liquor, Prosecco, Perrier

Ocean spritz

Curaçao bleu, Prosecco, Perrier
Blue curaçao, Prosecco, Perrier

Italicus spritz +2 €

Italicus, Prosecco, Perrier
Italicus, Prosecco, Perrier

MOCKTAILS 12cl 9€

Le spritz innocent +3 €

Martini 0%, crodino,
Schweppes Pomelo
*0% Martini, crodino,
Pomelo Schweppes*

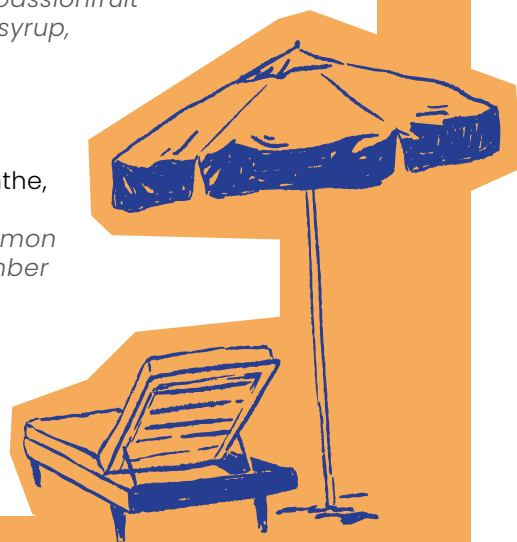
Jardin tropical

Jus de fraise, jus de passion,
sirop de sureau, jus de citron
*Strawberry juice, passionfruit
juice, elderflower syrup,
lemon juice*

Botanica

Jus aloe vera,
jus de citron, menthe,
concombre
*Aloe Vera juice, lemon
juice, mint, cucumber*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink in moderation.



VINS

Wines

CHAMPAGNE & BULLES

	Verre	Bouteille
Crémant de Bourgogne <i>Château des Ravatys</i>	13€	55€
Taittinger Brut	19€	90€
Abelé Rosé Brut	23€	125€
Abelé 1757 Blanc de Blancs	25€	145€
Perrier-Jouët, <i>Belle Époque</i> , 2016		280€

VIN BLANC *White wine*

	Verre	Bouteille
Chignin Bergeron, Opulent <i>Domaine Grisard 2023</i>	13€	60€
Sancerre « les Caillottes » Bio <i>Domaine Dauny 2023</i>	13€	59€
Chardonnay <i>Château des Ravatys 2023</i>	13€	65€
Coteaux du Layon (Moelleux) <i>Domaine des Trottières 2022</i>	12€	59€
Mercurey, Les Monthelons <i>Domaine Albert Bichot 2023</i>	20€	100€

VIN ROUGE *Red wine*

	Verre	Bouteille
Côte de Brouilly, Cuvée Réserve <i>Château des Ravatys 2022</i>	12€	59€
Mondeuse Noire « Les Molières » <i>Domaine Grisard 2021</i>	12€	65€
Crozes-Hermitage <i>Domaine Pradelle 2022</i>		55€
Aloxe Corton <i>Domaine Caroline Frey 2020</i>	25€	140€
Pomerol 2013		90€

VIN ROSÉ *Rosé wine*

	Verre	Bouteille
Minuty, Cuvée Rose et Or 2024	13€	70€
Château Yssole, Cuvée Signore 2022		59€
Air de Rosé <i>Château des Ravatys</i>	12€	39€

JÉROBOAM 300cl *Jeroboam*

	Bouteille
Côtes-de-Provence, Fantastique <i>Domaine Sainte Marguerite 2023</i>	285€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, drink in moderation.



BIÈRES

Pression *Drafts Beers*

Bière blonde du Mont-Blanc
25cl **7€** 50cl **12€**

Bouteille 33cl *Bottle Beers*

IPA Brasserie du Mont-Blanc **9€**
Corona **9€**
La Rousse **9€**

SOFTS

Jus de fruits Patrick Font **6€**

Patrick Font fruit juice 25cl

Ananas, pomme ou fraise
Pineapple, apple or strawberry

Jus de fruits frais **8€**

Fresh fruit juice

Orange ou citron
Orange or lemon

Sodas **7€**

Sodas

Coca-Cola, Cola-Cola zéro 33cl
Limonade 25cl
Schweppes Sélection 20cl
Ginger Beer, Tonic, Pomelo
Perrier 33cl
Fuze tea 33cl

Eaux **75cl 9€**

Waters

Eau minérale plate *Still water*
Eau minérale pétillante
Sparkling water

APÉRITIFS

Appetizers

Ricard **8€**
Martini Ambrato, Martini Rubino **8€**
Kir **16€**
Kir Royal **22€**

SPIRITUEUX ^{4cl}

Spirits

Rhum

Havana 3 ans **14€**
Zacapa XO **39€**

Vodka

Grey Goose **14€**

Whisky

Marker's Mark **14€**
Johnny Walker Blue Label **39€**

Tequila

Patron Silver **16€**
Patron Reposado **26€**

Digestifs

Digestives

Amaretto Disaronno **12€**
Baileys **12€**
Get 27 **12€**
Limoncello **12€**
Génépi **15€**
Chartreuse Verte **15€**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Viandes origine France, UE.

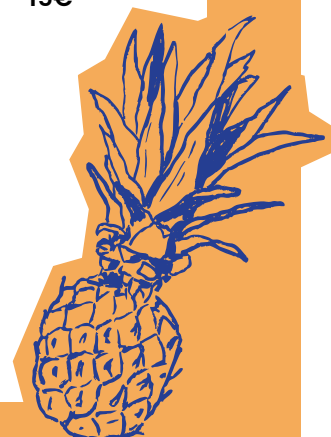
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prices are net prices in euros, including tax and service.

A list of allergens is available on request.

Meat sourced from France and the EU.

Alcohol abuse is dangerous for your health; please drink responsibly.





BBQ MENU

Buffet à volonté
Animation musicale
Cocktail du jour offert
89€ /pers.

All-you-can-eat buffet
Music entertainment
Complimentary cocktail
89€ /pers.

ENTRÉES *Starters*

Tataki de thon, vinaigrette de légumes au ponzu
Tuna tataki with ponzu vegetable vinaigrette

Salade tomate mozzarella basilic
Tomato, mozzarella & basil salad

Salade César au poulet fermier
Free-range chicken Caesar salad

Taboulé légumes et saumon fumé
Vegetable tabbouleh with smoked salmon

Soupe de melon à la menthe
Melon soup with mint

Assiette de fromage de notre région
Plate of cheese from our region

Assiette de charcuterie
Plate of charcuterie

ACCOMPAGNEMENTS *Side dishes*

Légumes méditerranéens
Mediterranean vegetables

Pommes de terre grenaille et champignons
Grilled potatoes and mushrooms

Épi de maïs *Corn on the cob*

GRILLADES *Grilled meats*

Mignon de porc au caramel de sésame
Pork loin with sesame caramel

Pilon de poulet sauce barbecue
Chicken breast with bbq sauce

Côtelette d'agneau au thym
Lamb chop with thyme

Filet de dorade sauce vierge
Fillet of dorade with sauce vierge

Gambas cuites entières au barbecue
Prawn cooked on the barbecue

DESSERTS *Desserts*

Verrine framboise et spéculos
Raspberry and speculoos verrine

Riz au lait coco
Rice and coconut milk

Millefeuille vanille caramel
Millefeuille vanilla and caramel

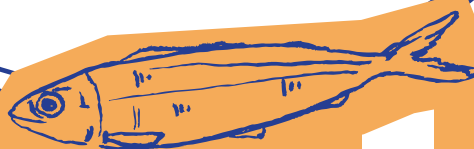
Smoothie de fruits de saison
Seasonal fruit smoothie

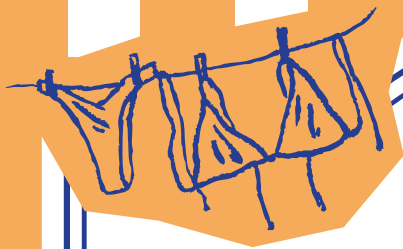
Fruits frais *Seasonal fruits*

Macaron *Macaron*

Glaces et sorbet (vanille, chocolat, fraise, café, mangue, stracciatella)
Ice cream & Sorbets (vanilla, chocolate, strawberry, mango, coffee, stracciatella)

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande. Viandes origine France.
*Prices are net prices in euros, including tax and service.
A list of allergens is available on request.
Meat sourced from France and the EU.*





YOGA AND LUNCH

Menu disponible avec l'offre Yoga & Lunch uniquement

Menu available as part of the Yoga & Lunch offer only

80 € le package 1 cours de yoga + 1 lunch + 1 jus détox au choix

SALADE CÉSAR *Caesar Salad*

Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, tomates cerises, oignons frits, parmesan
Romaine lettuce, chicken breast, croutons, cherry tomatoes, fried onions, parmesan

ou or

SALADE ITALIENNE *Italian Salad*

Tomates variété ancienne, Burrata, jambon cru, parmesan, pignons de pin, roquette
Heirloom tomatoes, burrata, cured ham, parmesan, pine nuts, arugula

THON ROUGE *Red Tuna*

Escalope de thon rouge mi-cuit, marinade sésame et ponzu
Seared red tuna steak, sesame and ponzu marinade

ou or

LINGUINI DE LA MER *Seafood linguine*

Linguine, coques, gambas, vin blanc, ail, persil, parmesan
Linguine, clams, prawns, white wine, garlic, parsley, parmesan

DESSERT AU CHOIX *Dessert of your choice*

JUS DETOX AU CHOIX
Detox juice of your choice

