



La Boélande

La Guinguette
les pieds dans l'eau

Un petit air méditerranéen... bienvenue sur la Dolce Riviera ♥

Cafétéria

Café, expresso, ristretto	3.60
Double expresso	5.00
Renversé	4.90
Cappuccino	5.00
Thés & infusions Sirocco	4.90
Matcha glacé « Boélande style »	5.50
Chai glacé parfumé	5.50
Chocolat froid au lait suisse	5.00
Ube glacé « La vie en violet »	5.50
Café glacé avec/sans lait & avec/sans sucre	5.00
Avec lait d'avoine	+0.50

Soft drinks 33cl / 50cl

Eaux minérales	3.50 / -
Sirop Morand	3.00 / 4.00
Limonade au sureau	5.00 / 7.00
Limonade au cassis	5.00 / 7.00
Thé froid du jour	5.00 / 7.00
Jus de pomme de la ferme	5.00 / 7.00
Jus d'abricot, Iris	6.00 / -
Eau de coco, Anão	6.00 / -
Vivi kola, le best Cola suisse	5.50 / -
Maté boéland, Grano Maté	6.00 / -
Kombucha hibiscus-menthe	6.00 / -
Kéfir artisanal à la framboise	7.50 / -
Ginger beer, Tribute	6.00 / -
Jus de raisin pétillant du coin	6.00 / -

Vins, bières et cidre

Vins	10 cl / 75 cl
Vin blanc local du moment	5.00 / 33.00
Vin rouge local du moment	6.00 / 39.00
Vin rosé d'ici	5.00 / 33.00
Rosé Roussy Piscine (15 cl)	7.00
Vin orange nature d'ici	- / 48.00
Mousseux d'ici, Le Chassel'ice	7.00 / 45.00
Champagne, Duval Leroy (37.5 cl)	51.00
Bières & cidre	33cl / 50cl
Bière pression blonde, la Swaf, Dr Gab's	5.00 / 7.50
Bière pression blanche, la Houleuse, Dr Gab's	5.50 / 8.00
Bière pression ipa, la Delorean, Dr Gab's	5.90 / 9.00
Bière sans alcool, Dr Gab's (33 cl)	7.00
Cidre Crafty, Dr Gab's (33 cl)	8.50

Cocktails

Les Spritz Lacustres	
Classique à l'italienne	10.00
Gingembre / Sarti / Limoncello	12.00
Sangria blanche du Jardin	11.00 / 30.00 (le litre)
Vin blanc twisté aux fruits du marché	
Planteur des Rives	13.00
Rhum arrangé maison, fruits du soleil, vanille bourbon, agrumes	
Mosco de la Peilz	14.00
Vodka artisanale, liqueur de gingembre, ginger beer, citron	
Cagole Boélande	14.00
Gin aux fruits rouges, yuzu, pamplemousse, ginger beer	
Léman Noir, espresso martini Boélande style	14.00
Vodka artisanale, liqueur de cacao blanc, shot d'expresso	
Roussy Basil Smash	14.00
Gin infusé au basilic, limette, tonic	
Blue Riviera Margarita	14.00
Tequila artisanale, curaçao, jus de pomme fermier, orgeat	

Digestifs,
Apéritifs,
Spiritueux
& Shots
disponibles!

Mocktail

L'Émile	9.00
Nectar de fruits du soleil, gingerbeer, grenadine	
Le Gustave	9.00
Jus de pomme, limette, menthe fraîche, eau pétillante	

Ateliers bien-être • Activités sportives •
Événements pour enfants • Concerts d'artistes
locaux • Jam sessions • DJ sets • Danse

Une guinguette solaire et vivante, pensée
comme un lieu de vie où les générations se
croisent, créent et vibrent ensemble.



Pour plus d'informations
sur nos événements et
pour les inscriptions
scannez notre QR CODE.



La Boélande

La Guinguette
les pieds dans l'eau

Un petit air méditerranéen... bienvenue sur la Dolce Riviera ♥

Le petit-déj' ☑ traditionnel & réconfortant

Croissant artisanal du coin	2.50
Pain au chocolat <i>Cailler</i>	3.50
Combo café-croissant	6.00
Ramequin coquin au Gruyère AOP	6.00
Pâtisserie du jour au comptoir	4.00 – 8.00

Les plaisirs salés frais & estivaux

Gaspacho du jour ☑ VEGAN	9.00
Soupe froide aux légumes du moment, granola salé maison, huile de noisette	
Saladine du marché ☑ VEGAN	12.00
Bol de salade mesclun de la maraîchère du coin, granola salé maison, sauce maison à l'aneth	
Salade de Burrata <i>Dolce Riviera</i> ☑	22.00
Burrata des Pouilles, mesclun du marché, tomates confites, framboises fraîches, vinaigre balsamique suisse à la framboise, pignons de pin grillés	
Croque maison boéland	15.00
Pain artisanal, jambon fermier, béchamel maison, Gruyère de nos Alpes (+ 4.00 salade mesclun)	

Les bowls d'été vitaminés & colorés

La Madrague	19.00
Saumon fumé sauvage, quinoa bio, carotte de la maraîchère du coin, salade d'herbes fraîches, dés de mangue juteuse, pickles de légumes, sauce signature aneth, avocat & agave	
La Neptune	20.00
Poulet fermier braisé, duo de riz parfumé, avocat crémeux, salade mesclun, chou rouge de la maraîchère du coin, maracuja, pickles de légumes, assaisonnement au miel et à la moutarde à l'ancienne	
L'Ondine ☑ VEGAN	18.00
Lentilles vertes bio, aubergine confite au za'atar, roquette croquante, tomates confites de la Nonna, pickles de légumes, vinaigrette maison au tahini	

Les Boélandes

**Bruschettas XXL (24 cm x 16 cm)
croustillantes & authentiques**

Lombarde ☑	23.00
Stracciatella di bufala, brisure de truffe, artichauts confits, tomates cerises, roquette fraîche	
Vaudaire ☑	18.00
Chèvre fondant au miel du coin, noix torréfiées, tomates confites de la Nonna, herbes de Provence	
Bise	23.00
Jambon de Parme affiné, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, crème de pesto maison, tomates cerises, roquette fraîche	
Joran	21.00
Saumon sauvage fumé, crème fraîche à l'aneth, perles de Yuzu	
Fœhn	18.00
Lardons fumés dorés, oignons caramélisés, fromage fondant, crème fraîche, organ	
Bruschetta du moment	
Demandez à notre staff chéri leur création	
Supplément salade mesclun	+4.00



Les petits apéros ensoleillés & festifs

Ramequin coquin au Gruyère AOP ☑	6.00
Tapenade d'olives noires à la grecque ☑ VEGAN	8.00
Tartinade de betteraves rôties ☑ VEGAN	8.00
Crèmeux d'Orient au tahini ☑ VEGAN	8.00
Tomme vaudoise, granola salé & miel d'ici ☑	8.00
Ricotta artisanale aux fines herbes ☑ VEGAN	8.00
Sardines du pêcheur à l'huile d'olive	12.00
Rillettes de saumon maison à l'aneth & lime	15.00
Pâté de campagne <i>Au Cep d'Or</i>	15.00
Saucisson sec aux fines herbes <i>by Stuby</i>	10.00

Les gourmandises célestes & irrésistibles

Pâtisserie du jour au comptoir ☑	4.00 – 8.00
Cookie, Brownie, Banana Bread, ... selon l'humeur du jour.	
Glace 100% artisanale fermière ☑	5.00
Chocolat Vanille bourbon Café Caramel	
Sorbet 100% artisanal pur fruit ☑ VEGAN	5.00
Mangue Framboise Citron-Yuzu	



La Boélande

ENGLISH

The beach bar
by the water

A touch of the Mediterranean... Welcome to the Dolce Riviera ♥

Cafeteria

Coffee, espresso, ristretto	3.60
Double espresso	5.00
Latte	4.90
Cappuccino	5.00
Sirocco Teas & Herbal Teas	4.90
Iced Matcha "Boélande Style"	5.50
Flavored Iced Chai	5.50
Iced Swiss Milk Chocolate	5.00
Iced Ube "La vie en violet"	5.50
Iced Coffee with/without milk & with/without sugar	5.00
With oat milk	+0.50

Soft

33cl / 50cl

Mineral water	3.50 / -
Morand syrup	3.00 / 4.00
Elderflower lemonade	5.00 / 7.00
Blackcurrant lemonade	5.00 / 7.00
Iced tea of the day	5.00 / 7.00
Farm-fresh apple juice	5.00 / 7.00
Apricot juice, Iris	6.00 / -
Coconut water, Anão	6.00 / -
Vivi Kola, Switzerland's best cola	5.50 / -
Boéland maté, Grano Maté	6.00 / -
Hibiscus-mint kombucha	6.00 / -
Artisanal raspberry kefir	7.50 / -
Ginger beer, Tribute	6.00 / -
Sparkling local grape juice	6.00 / -

Wines, beers, and cider

Wines	10 cl / 75 cl
Local white wine of the moment	5.00 / 33.00
Local red wine of the moment	6.00 / 39.00
Local rosé wine	5.00 / 33.00
Roussy Piscine Rosé (15 cl)	7.00
Local natural orange wine	- / 48.00
Local sparkling wine, Le Chassel'ice	7.00 / 45.00
Champagne, Duval Leroy (37.5 cl)	51.00

Beers & Cider	33cl / 50cl
Blonde draft beer, La Swaf, Dr Gab's	5.00 / 7.50
Wheat draft beer, La Houleuse, Dr Gab's	5.50 / 8.00
IPA draft beer, La Delorean, Dr Gab's	5.90 / 9.00
Non-alcoholic beer, Dr Gab's (33 cl)	7.00
Crafty cider, Dr Gab's (33 cl)	8.50



Cocktails

Lacustrian Spritzes	
Classic Italian-style	10.00
Ginger / Sarti / Limoncello	12.00
White Sangria from the Garden	11.00 / 30.00 (le litre)
White wine infused with market-fresh fruits	
Planteur des Rives	13.00
House-made spiced rum, sun-ripened fruits, bourbon vanilla, citrus	
Mosco de la Peilz	14.00
Artisanal vodka, ginger liqueur, ginger beer, lemon	
Cagole Boélande	14.00
Gin with red berries, yuzu, grapefruit, ginger beer	
Léman Noir, Boélande-style espresso martini	14.00
Artisanal vodka, white cocoa liqueur, shot of espresso	
Roussy Basil Smash	14.00
Basil-infused gin, lime, tonic water	
Blue Riviera Margarita	14.00
Artisanal tequila, curaçao, farm-fresh apple juice, orgeat	

Mocktail

L'Émile	9.00
Sun-ripened fruit nectar, ginger beer, grenadine	
Le Gustave	9.00
Apple juice, lime, fresh mint, sparkling water	

Bar service and a 2 CHF deposit on each drink.
Here, craft beverages and local wines take center stage, with a regular rotation of our winemakers.



For more information about
our events and to register,
scan our QR code.

Wellness workshops • Sports activities •
Children's events • Concerts by local artists •
Jam sessions • DJ sets • Dance

A sunny, lively open-air venue, designed as
a vibrant community space where people
of all ages come together to create
and enjoy themselves.

Quai Roussy
La Tour-de-Peilz



La Boélande

ENGLISH

The beach bar
by the water

A touch of the Mediterranean... Welcome to the Dolce Riviera ♥

Breakfast

traditional & comforting

Artisanal croissant from the neighborhood	2.50
Cailler chocolate croissant	3.50
Coffee and croissant combo	6.00
Gruyère AOP ramekin	6.00
Pastry of the day at the counter	4.00 – 8.00

Savory Delights

Fresh & Summery

Today's Gazpacho VEGAN	9.00
Cold soup made with seasonal vegetables, homemade savory granola, hazelnut oil	
Market Salad VEGAN	12.00
Bowl of mixed greens from the local farmer, homemade savory granola, homemade dill dressing	
Dolce Riviera Burrata Salad	22.00
Burrata from Puglia, mixed greens from the market, sun-dried tomatoes, fresh raspberries, Swiss raspberry balsamic vinegar, toasted pine nuts	
Homemade Boéland Croque	15.00
Artisanal bread, farm-raised ham, homemade béchamel sauce, Gruyère from our Alpine pastures (+ 4.00 mixed greens)	

Summer bowls

colourful & vitamin-packed

La Madrague	19.00
Wild smoked salmon, organic quinoa, carrots from the local farmer, fresh herb salad, juicy mango cubes, vegetable pickles, signature dill, avocado & agave sauce	
La Neptune	20.00
Braised free-range chicken, duo of fragrant rice, creamy avocado, mesclun salad, red cabbage from the local market, passion fruit, vegetable pickles, honey and whole-grain mustard dressing	
L'Ondine VEGAN	18.00
Organic green lentils, za'atar-candied eggplant, crisp arugula, Nonna's sun-dried tomatoes, vegetable pickles, house tahini vinaigrette	

Bar service and a 2 CHF deposit on each drink.
Here, craft beverages and local wines take center stage, with a regular rotation of our winemakers.

Les Boélandes

XXL Bruschettas (24 cm x 16 cm)
crispy & authentic

Lombarde	23.00
Buffalo stracciatella, truffle shavings, artichoke confit, cherry tomatoes, fresh arugula	
Vaudaire	18.00
Creamy goat cheese with local honey, roasted walnuts, Nonna's sun-dried tomatoes, herbes de Provence	
Bise	23.00
Aged Parma ham, buffalo mozzarella, Parmesan shavings, homemade pesto cream, cherry tomatoes, fresh arugula	
Joran	21.00
Smoked wild salmon, dill crème fraîche, yuzu pearls	
Fœhn	18.00
Golden smoked bacon bits, caramelized onions, melting cheese, crème fraîche, oregano	
Bruschetta of the day	
Ask our lovely staff for their creation	
Mesclun salad supplement	+4.00



Light Bites

sunny & festive

Gruyère AOP Ramekin	6.00
Greek-style black olive tapenade VEGAN	8.00
Roasted beet spread VEGAN	8.00
Oriental tahini cream VEGAN	8.00
Tomme vaudoise, savory granola & local honey	8.00
Artisanal ricotta with fresh herbs VEGAN	8.00
Fisherman's sardines in olive oil	12.00
Homemade salmon rillettes with dill & lime	15.00
Au Cep d'Or country pâté	15.00
Herb-flavored dry sausage by Stuby	10.00

Sweet Treats

heavenly & irresistible

Today's pastries at the counter	4.00 – 8.00
Cookies, brownies, banana bread, ... depending on the day's selection.	
100% artisanal farm-style ice cream	5.00
Chocolate Bourbon vanilla Coffee Caramel	
100% artisanal pure fruit sorbet VEGAN	5.00
Mango Raspberry Lemon-Yuzu	