

Quai Roussy
La Tour-de-Peilz



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 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

Fœhn 18.00
Lardons fumés dorés, oignons caramélisés,
fromage fondant, crème fraîche, origan
+3.- éclat de truffe noire

Supplément salade mesclun 4.00

Les plaisirs salés

frais & estivaux

Soupe du jour ☞ VEGAN 9.00
Soupe 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 secrète

Bowl d'automne *Dolce Riviera* ☞ 19.00
Burrata des Pouilles, mesclun du marché, figue,
granola salé maison, balsamique, sauce secrète

Croque maison boéland 15.00
Pain artisanal, jambon fermier, béchamel maison,
Gruyère de nos Alpagnes (+ 4.00 salade mesclun)

Hot Fondue

LE PAIN FONDUE 12.00
La véritable fondue moitié-moitié AOP coulée dans
du pain baguette suisse

+4.- Saucisse de pays

+3.- Éclats de truffe noire

+1.- Oignons croustillants



Les boissons

Chocolat chaud à l'ancienne 5.50
Les toppings +2.- : chantilly, chocolat ou caramel
Les sirops +2.- : pain d'épice, noisette, caramel, érable

Pumpkin Latte 5.50
Lait aux épices et à la courge

Latte d'amour 5.50
Lait aromatisé aux noisettes

Jus de pomme chaud 5.00
+2.- rhum

Thé chaud aux épices 5.00
+2.- rhum

Vin chaud traditionnel 5.00

Grog de la maison 7.00

Bière au gingembre 6.00

Expresso Martini, notes de pain d'épices 15.00

Les petits apéros

planchette à composer soi-même

Ramequin coquin au Gruyère AOP ☞	6.00
Tartinade de betteraves rôties ☞ VEGAN	8.00
Crèmeux d'Orient au tahini ☞ VEGAN	8.00
Tomme vaudoise, granola salé & miel d'ici ☞	8.00
Rillettes de saumon maison à l'aneth & lime	8.00
Saucisson sec aux fines herbes <i>by Stuby</i>	8.00

Les gourmandises

célestes & irrésistibles

Pâtisserie du jour au comptoir ☞ 4.00 – 8.00
Stollen artisanal, pain d'épices maison, cake chocolat-
marron,...et autres douceurs, selon l'inspiration du jour.

Service au bar et 2 CHF de consigne sur chaque plat.
Allergies ? Intolérances ? N'hésitez pas à demander à notre staff chéri.
Ici, tout est préparé avec des produits maison et de saison.

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

Les Boélandes

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

Lombarde 🌱	23.00
Buffalo stracciatella, truffle shavings, artichoke confit, cherry tomatoes, fresh arugula	
Fœhn	18.00
Golden smoked bacon bits, caramelized onions, melting cheese, crème fraîche, oregano +3.- Black Truffle Shavings	
Mesclun Salad Supplement	4.00

Savory delights

Fresh & summery

Soup of the day 🌱 VEGAN	9.00
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, secret dressing	

Autumn bowl Dolce Riviera 🌱	19.00
Burrata from Puglia, market mixed greens, fig, homemade savory granola, balsamic, secret dressing	

Homemade Boéland croque	15.00
Artisanal bread, farm-raised ham, homemade béchamel, Gruyère from our Alpine pastures (+4.00 mixed greens)	

Hot Fondue

THE FONDUE BREAD	12.00
The authentic AOP moitié-moitié fondue poured into Swiss baguette bread	

- +4.- Local sausage
- +3.- Black truffle shavings
- +1.- Crispy onions



Drinks

Old-fashioned hot chocolate	5.50
Toppings +2.- : whipped cream, chocolate or caramel Syrups +2.- : gingerbread, hazelnut, caramel, maple	

Pumpkin Latte	5.50
Lait aux épices et à la courge	

Latte d'amour	5.50
Lait aromatisé aux noisettes	

Hot apple juice	5.00
+2.- rhum	

Hot spiced tea	5.00
+2.- rhum	

Traditional mulled wine	5.00
--------------------------------	------

House grog	7.00
-------------------	------

Ginger beer	6.00
--------------------	------

Espresso Martini, gingerbread notes	15.00
--	-------

Light bites

Sunny & festive

Gruyère AOP Ramekin 🌱	6.00
Roasted beet spread 🌱 VEGAN	8.00
Oriental tahini cream 🌱 VEGAN	8.00
Tomme vaudoise, savory granola & local honey 🌱	8.00
Homemade salmon rillettes with dill & lime	8.00
Herb-flavored dry sausage by Stuby	8.00

Sweet treats

Heavenly & irresistible

Today's pastry at the counter 🌱	4.00 – 8.00
Artisanal Stollen, homemade gingerbread, chocolate-chestnut cake,...and other sweet treats, depending on the day's inspiration	

Allergies? Intolerances? Don't hesitate to ask our lovely staff.
Here, everything is prepared with homemade and seasonal products.



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 moment	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

Moscow 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, expresso 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.

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 ♥

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	
Moscow 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.

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.



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