



# Le Bellevue\*\*

Hôtel-Restaurant Panoramique  
depuis 1922

## La plancha du Bellevue 18 €

Menu servi du lundi au vendredi midi, et hors jours fériés  
de juin en septembre, uniquement en terrasse

3 viandes ou 3 poissons,  
accompagnés de frites et salade verte

1 glace deux boules

1 boisson au choix  
(1 verre de vin, 1 Stella 25 cl, ou 1 jus d'orange)

## Les soirées Barbecue du Bellevue,

Tout au long de l'été, de juin à septembre,  
Le Bellevue vous invite le temps d'une soirée  
dans un air de vacances,

à venir profiter de la piscine,  
d'un buffet d'entrées à volonté,  
grillades viandes et poissons,  
dessert et boissons du bar à volonté.

Tarifs : 28 € pour les adultes / 12 € pour les enfants

Toutes nos dates sur notre page

Facebook @Hotelbellevue73

et sur notre site internet

www.hotelaixlesbains.com



## NOS ENTRÉES

Salade Bellevue 14 €  
salade verte, jambon blanc, fromage râpé, et pamplemousse

Terrine de Savoie à l'ail des ours 14 €

Tartare de saumon, servi avec frites et salade verte 16 €

Salade de la chèvrerie des hauts du lac 17 €  
salade verte, fromage de chèvre de la chèvrerie de Trévignin,  
feuilleté, miel et lardons

Foie gras maison  
sur son assiette gourmande 19 €  
chutney de figues, canard fumé, fleur de sel,  
glace au pain d'épices, brochette tomate/ananas

Escalopine de foie gras poêlé  
façon hamburger 20 €  
au vinaigre balsamique et petites tomates confites

Brochette de la mer en duo 21 €  
gambas et noix de saint jacques, servies avec les légumes du jour

## NOS POISSONS

Dos de cabillaud au velouté du Lemman 18 €

Poêlée de Saint Jacques 21 €  
en feuillantine, riz aux poireaux

Filet de lavaret meunière 23 €

Filet d'Omble chevalier au beurre citronné 24 €

Homard (entier) grillé, aux herbes fraîches 28 €

## NOS VIANDES

Suprême de volaille 17 €  
farci aux champignons, petits légumes et lard fumé

Grenadin de veau à l'arôme de truffe 23 €

Filet de bœuf 25 €  
sauce aux morilles, ou Rossini, ou ratafia de champagne

## Menu Express

Menu servi du lundi au vendredi midi, et hors jours fériés.

PLAT ou POISSON DU JOUR 12 €

ENTRÉE DU JOUR / PLAT ou POISSON DU JOUR 15 €

ENTRÉE DU JOUR / PLAT ou POISSON DU JOUR / DESSERT DU JOUR 18 €

## NOS DESSERTS MAISON

Dessert du jour 6,50 €

Baba au rhum des îles 7,00 €

Vacherin glacé 7,00 €

Tarte au citron meringuée 7,00 €

Crème caramel 7,00 €

Café très très gourmand 10,50 €  
café, mignardises sucrées maison, glace, salade de fruits, et digestif

## NOS GLACES

Coupe de glace 1 boule 2,50 €

Coupe de glace 2 boules 4,00 €

Coupe de glace 3 boules 5,00 €

chocolat, café, vanille, fraise, rhum-raisins, noix de coco, pistache, menthe  
chocolat, caramel beurre salé, framboise, citron, cassis, fruit de la passion

## MENU P'TIT BELLEVUE 10 €

Filet de colin pané ou Steak haché

Frites et légumes

Glace deux boules et un jus d'orange

## MENU DÉCOUVERTE 36 €

Salade Bellevue  
salade verte, jambon blanc, fromage râpé, et pamplemousse

OU

Terrine de Savoie à l'ail des ours

OU

Tartare de saumon

servi avec frites et salade verte

...

Suprême de volaille

farci aux champignons, petits légumes et lard fumé

OU

Dos de cabillaud

au veloté du Lemman

...

Dessert au choix

OU

Café très très gourmand (supplément 3 €)

## MENU GOURMAND 41 €

Brochette de la mer en duo

gambas et noix de saint jacques, servies avec les légumes du jour

OU

Salade de la chèvrerie des hauts du lac

salade verte, fromage de chèvre de la chèvrerie de Trévignin,  
feuilleté, miel et lardons

OU

Foie gras maison sur son assiette gourmande

chutney de figues, canard fumé, fleur de sel, glace au pain d'épices,  
brochette tomate/ananas

...

Grenadin de veau à l'arôme de truffe

OU

Filet d'Omble chevalier au beurre citronné

OU

Filet de bœuf au ratafia de champagne

...

Sélection de fromages ou fromage blanc

...

Dessert au choix

OU

Café très très gourmand (supplément 3 €)

## MENU DÉGUSTATION 51 €

En accord mets & vins (4 verres) : 67 €

Escalopine de foie gras poêlé façon hamburger

au vinaigre balsamique et petites tomates confites

...

1/2 Homard grillé, aux herbes fraîches

OU

Poêlée de Saint Jacques

en feuillantine, riz aux poireaux

OU

Filet de bœuf,

sauce aux morilles, ou Rossini

OU

Filet d'Omble chevalier au beurre citronné

...

Sélection de fromages ou fromage blanc

...

Dessert au choix

OU

Café très très gourmand (supplément 3 €)