

Menu Express 18,00€

Menu servi du lundi au vendredi, et hors jours fériés. *Only Monday to Friday, and off public holidays.*
prix à la carte

Retour du marché <i>Starter of the day</i>	9,50€
et	
Plat du jour ou poisson du jour <i>Today's special or Today's fish</i>	12,00€
<hr/>	
Fromages Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
ou	
Dessert ou Café Très Très Gourmand (supp. 3,50€).....	6,50€
<i>Cheese or Desert or Gourmet coffee (€ 3.50 extra)</i>	

Menu Découverte 32,00€

Salade exotique	13,00€
<i>Salade verte, cœur de palmier, crevettes, poisson fumé, ananas</i> <i>Lettuce, palm heart, shrimp, smoked fish, pineapple</i>	
ou	
Le Marbré du Bellevue	12,00€
<i>Betterave, chèvre frais, basilic, huile d'olive</i> <i>Beet, fresh goat, basilic, olive oil</i>	
ou	
Terrine de Savoie aux Myrtilles	12,00€
<i>Savoy terrine with blueberries</i>	
<hr/>	
Dos de cabillaud à la crème de ciboulette.....	17,00€
<i>Back of cod, with chive cream</i>	
ou	
Suprême de volaille farcie aux agrumes et champignons.....	16,00€
<i>Chicken supreme with bacon, and stuffed mushrooms</i>	
<hr/>	
Fromages Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or selection cheese</i>	
et	
Dessert ou Café Très Très Gourmand (supp. 3,50€).....	6,50€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.50 € extra)</i>	

Menu P'tit Bellevue 9,00€

Filet de colin pané ou Steak haché
Frites et légumes
Glace deux boules et un jus de fruits



Découvrez nos Plats Signatures
savoureux mélange de la créativité
et du savoir faire de notre chef

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des légumes de saison

TOUT CHANGEMENT DANS LES MENUS, SERA FACTURÉ À LA CARTE

Prix net, service compris, boissons en suppléments.

Menu Gourmand 38,00€

prix à la carte

Brochette de la mer en duo Saint Jacques et Gambas sur son velouté marin.....	18,00€
<i>Skewer of scallops and prawns</i>	
ou	
Salade de la chèvrerie des hauts du lac, au miel	17,00€
<i>Salade verte, lardons, noix, feuilleté, fromage de chèvre</i> <i>Lettuce, bacon, nuts, hot goat cheese</i>	
ou	
Tranche de bloc de foie gras de canard, sur son assiette gourmande.	19,00€
<i>Foie gras on a gourmet plate</i>	
<hr/>	
Filet de lavaret ou de féra (selon saison) meunière.....	20,00€
<i>Lavaret or Féra (fresh fish from the lake) Filet, with miling sauce</i>	
ou	
Grenadin de veau à l'estragon	21,00€
<i>Grenadin of veal, tarragon sauce</i>	
ou	
Filet de bœuf à la compote d'oignon et ratafia de champagne.....	21,00€
<i>Bœuf filet with onion marmelade and champagne brandy</i>	
<hr/>	
Fromages Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or Selection cheese</i>	
et	
Dessert ou Café Très Très Gourmand (supp. 3,50€).....	6,50€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.50 € extra)</i>	

Menu Dégustation 46,00€

en Accord Mets & Vins **64,00€** Food and wine pairing 64,00€

Laissez vos papilles en émoi, à la découverte de notre cave.

Hamburger d'escalopine de foie gras poêlé	19,00€
<i>vinaigre balsamique et tomates fondantes</i> <i>Foie gras hamburger, with balsamic vinegar and melting tomatoes</i>	
ou	
Entrée de votre choix <i>Starter of your choice</i>	
<hr/>	
Roulé de Saint Jacques aux poireaux avec son riz parfumé.....	18,00€
<i>Rolled scallops with leeks</i>	
ou	
Demi homard grillé aux herbes fraîches	21,00€
<i>Grilled half-lobster with fresh herbs</i>	
<hr/>	
Bellevue Glacé	
<hr/>	
Filet de bœuf aux morilles ou Rossini <i>Bœuf filet Rossini or morel sauce</i>	21,00€
ou	
Filet d'omble chevalier au beurre citronné	21,00€
<i>Omble chevalier filet with miling sauce or morel sauce</i>	
<hr/>	
Fromages Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or Selection cheese</i>	
et	
Dessert ou Café Très Très Gourmand (supp. 3,50€).....	6,50€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.50 € extra)</i>	