



Découvrez les recettes de mes plats signatures sur notre site internet, et partagez vos propres expériences et photos sur Facebook : HotelBellevue73.

**3, 2, 1...à vos casseroles !**

Culinairement vôtre,

*Chef Jean-Marc TRAVERSAZ*



**Le Bellevue\*\***  
Hôtel-Restaurant Panoramique  
*depuis 1922*

**VUE PANORAMIQUE SUR AIX-LES-BAINS ET SES ALENTOURS**

**NOUS PROPOSONS D'ORGANISER À VOTRE DEMANDE TOUTES VOS RÉCEPTIONS :**

*baptêmes, repas de famille, communions...Merci de nous consulter*

**LE BAR, LA PISCINE ET LES JEUX EXTÉRIEURS**

sont uniquement réservés à la clientèle de l'hôtel et/ou du restaurant.

*Vestiaires et sanitaires à votre disposition à côté de la piscine.*

## **SOIRÉES BARBECUE** de juin à septembre !

**Apéritif, vin, et café compris**

*La baignade n'est pas surveillée, elle est interdite aux enfants non accompagnés.  
Les enfants pendant la baignade, sont sous l'entière responsabilité de leurs parents.*

**JOURS DE FERMETURE DU RESTAURANT :**

Dimanche soir & soir de jour férié

**AIX LES BAINS  
RIVIERA  
DES ALPES**

695, route du Revard  
BP 518 - 73105 TREVIGNIN  
Tél. **04 79 61 48 32**  
[www.hotelaixlesbains.com](http://www.hotelaixlesbains.com)  
[hotelbellevue.trevignin@orange.fr](mailto:hotelbellevue.trevignin@orange.fr)



# MENU

*Ici, on résiste à tout, sauf à la tentation*  
E. JAY, journaliste RMC

## 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

<b>Retour du marché</b> <i>Starter of the day</i> .....	9,50€
et	
<b>Plat du jour ou poisson du jour</b> <i>Today's special or Today's fish</i> .....	12,00€
<hr/>	
<b>Fromages</b> Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
ou	
<b>Dessert ou Café Très Très Gourmand</b> (supp. 3,00€).....	7,00€
<i>Cheese or Desert or Gourmet coffee (€ 3.00 extra)</i>	

## Menu Découverte 34,00€

<b>Salade exotique</b> .....	13,00€
<i>Salade verte, cœur de palmier, crevettes, poisson fumé, ananas</i> <i>Lettuce, palm heart, shrimp, smoked fish, pineapple</i>	
ou	
<b>Le Marbré du Bellevue</b> .....	12,00€
<i>Betterave, chèvre frais, basilic, huile d'olive</i> <i>Beetroot, fresh goat, basilic, olive oil</i>	
ou	
<b>Terrine de Savoie aux Myrtilles</b> .....	12,00€
<i>Savoy terrine with blueberries</i>	
<hr/>	
<b>Dos de cabillaud</b> à la crème de ciboulette.....	17,00€
<i>Back of cod, with chive cream</i>	
ou	
<b>Suprême de volaille farcie</b> aux agrumes, champignons et lard fumé.....	16,00€
<i>Chicken supreme with bacon, mushrooms and citrus</i>	
<hr/>	
<b>Fromages</b> Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or selection of cheeses</i>	
et	
<b>Dessert ou Café Très Très Gourmand</b> (supp. 3,00€).....	7,00€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.00 € extra)</i>	

## Menu P'tit Bellevue 9,00€

**Filet de colin pané ou Steak haché** *Hake fillet or steak*

**Frites et légumes** *with french fries and vegetables*

**Glace deux boules et un jus d'orange** *Ice cream and 1 orange juice*



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  
*All meats and fishes are served with season vegetables*

**TOUT CHANGEMENT DANS LES MENUS, SERA FACTURÉ À LA CARTE**

*All changes in menus will be in extra*

*Prix net, service compris, boissons en suppléments.*

## Menu Gourmand 39,00€

prix à la carte

<b>Brochette de la mer en duo</b> Saint Jacques et Gambas sur son velouté marin.....	19,00€
<i>Brochette of scallops and prawns</i>	
ou	
<b>Salade de la chèvrerie des hauts du lac, au miel</b> .....	17,00€
<i>Salade verte, lardons, noix, feuilleté, fromage de chèvre</i> <i>Lettuce, bacon, nuts, hot goat cheese with honey</i>	
ou	
<b>Tranche de bloc de foie gras de canard, sur son assiette gourmande.</b> .....	19,00€
<i>Foie gras on a gourmet plate</i>	
<hr/>	
<b>Filet de lavaret ou de féra</b> ( <i>selon saison</i> ) meunière.....	21,00€
<i>Lavaret or Féra (fresh fish from the lake) Filet,meunière</i>	
ou	
<b>Grenadin de veau à l'estragon</b> .....	22,00€
<i>Grenadin of veal, tarragon sauce</i>	
ou	
<b>Filet de bœuf</b> à la compote d'oignon et ratafia de champagne.....	22,00€
<i>Bœuf filet with onion marmelade and champagne brandy</i>	
<hr/>	
<b>Fromages</b> Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or Selection of cheeses</i>	
et	
<b>Dessert ou Café Très Très Gourmand</b> (supp. 3,00€).....	6,00€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.00 € extra)</i>	

## Menu Dégustation 49,00€

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

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

<b>Escalopine de foie gras poêlé façon hamburger</b> .....	19,00€
<i>vinaigre balsamique et tomates fondantes</i> <i>Par-fried Foie gras, with balsamic vinegar and melting tomatoes in hamburger way</i>	
ou	
<b>Entrée de votre choix</b> <i>Starter of your choice</i>	
<hr/>	
<b>Poêlée de Saint Jacques aux poireaux</b> avec son riz parfumé.....	18,00€
<i>Panned scallops with leeks</i>	
ou	
<b>Demi homard grillé aux herbes fraîches</b> .....	25,00€
<i>Grilled half-lobster with fresh herbs</i>	
<hr/>	
<b>Bellevue Glacé</b> <i>Frozer Bellevue</i>	
<hr/>	
<b>Filet de bœuf aux morilles ou Rossini</b> <i>Bœuf filet Rossini or morel sauce</i> .....	24,00€
ou	
<b>Filet d'omble chevalier au beurre citronné</b> .....	24,00€
<i>Omble chevalier filet with miling sauce or morel sauce</i>	
<hr/>	
<b>Fromages</b> Fromage blanc ou sélection de fromages.....	5,00€
<i>White cheese, or Selection of cheeses</i>	
et	
<b>Dessert ou Café Très Très Gourmand</b> (supp. 3,00€).....	7,50€
<i>Dessert or Gourmet coffee (€ 3.00 € extra)</i>	