



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 à 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, noix 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, sur son velouté marin	

NOS POISSONS

Dos de cabillaud au velouté du Lemman	18 €
Poêlée de Saint Jacques en feuillantine, riz aux poireaux	21 €
Filet de lavaret ou Féra meunière	23 €
Filet d'Omble chevalier au beurre citronné	24 €
Homard (entier) grillé, aux herbes fraîches	28 €

NOS VIANDES

Suprême de volaille farci aux champignons, petits légumes et lard fumé	17 €
Grenadin de veau à l'arôme de truffe	23 €
Filet de bœuf sauce aux morilles, ou Rossini, ou ratafia de champagne	25 €

Toutes nos viandes et nos poissons, sont servis avec un accompagnement de légumes du jour.
Supplément frites : 2,50 €

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 €
Assiette de fromages	5,50 €
Café très très gourmand	10,00 €
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 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 ou FROMAGE BLANC 18 €

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	
•••	
Suprême de volaille	
farci aux champignons, petits légumes et lard fumé	
OU	
Dos de cabillaud	
au velouté du Lemman	
•••	
Sélection de fromages ou fromage blanc	
•••	
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, sur son velouté marin	
OU	
Salade de la chèvrerie des hauts du lac	
salade verte, fromage de chèvre de la chèvrerie de Trévignin, feuilleté, miel, noix 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 de Lavaret ou Féra (selon arrivage) au beurre citronné	
OU	
Filet de bœuf	
•••	
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 €

Entrée de la carte au choix	
•••	
1/2 Homard grillé, aux herbes fraîches	
OU	
Poêlée de Saint Jacques	
en feuillantine, riz aux poireaux	
•••	
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 €)	



Le Bellevue**

Hôtel-Restaurant Panoramique
depuis 1922

La plancha du Bellevue 18 €

Monday to Friday noon only (excluding public holidays)

from June to September
on the terrace only

3 meats or 3 fishes,
with fries and lettuce

2 scoops ice cream cup

1 drink of your choice

(1 glass of wine, 1 stella beer 25cl, or 1 orange juice)

Les soirées Barbecue du Bellevue,

Throughout the summer,
from June to September,

Le Bellevue invites you for an evening
in a holiday atmosphere, to come and enjoy
the swimming pool, drinks from the bar
and all-you-can-eat appetizer buffet, grilled meats
and fish, and dessert.

Prices: Adults 28€ / Children 12€

See our dates on our Facebook page
Facebook @Hotelbellevue73

And on our website
www.hotelaixlesbains.com



STARTERS

Salade Bellevue	14 €
<small>Lettuce, ham, grated cheese, and grapefruit</small>	
Savoy terrine with wild garlic	14 €
Salmon tartare, with french fries and lettuce	16 €
Salade de la chèvrerie des hauts du lac	17 €
<small>Lettuce, bacon bits, walnuts, puff pastry, goat cheese and honey</small>	
Homemade foie gras,	19 €
<small>with his gourmet plates</small>	
Pan-fried foie gras escalopine, hamburger style	20 €
Sea skewer of scallops and prawns	21 €

FISHS

Back of cod with Lake Geneva sauce	18 €
Panned scallops and its rice with leeks	21 €
Lavaret or Féra fillet, meunière	23 €
Omble chevalier fillet with lemon butter sauce	24 €
Lobster (whole) grilled with fresh herbs	28 €

MEATS

Poultry supreme with bacon, mushrooms, and vegetables	17 €
Grenadine of veal with truffle aroma	23 €
Boeuf fillet Rossini, morel sauce, or brandy champagne	25 €

All meats and fishes are served with season vegetables
Extra fries: 2,50 €

HOMEMADE DESSERTS

Dessert of the day	6,50 €
Island Rum baba	7,00 €
Iced vacherin	7,00 €
Lemon meringue pie	7,00 €
Caramel cream	7,00 €
Selection of cheese	7,00 €
Coffee with dessert selection	10,00 €
<small>Coffee, homemade sweet treats, ice cream, digestif, fruit salad</small>	

ICE CREAM

1 scoop ice cream	2,50 €
2 scoops ice cream	4,00 €
3 scoops ice cream	5,00 €

Chocolate, vanilla, strawberry, rum-raisin, coconut, pistachio, raspberry,
mint-chocolate, salted butter caramel, lemon, blackcurrant, passion fruit

Menu Express

Monday to Friday noon only (excluding public holidays)

TODAY'S SPECIAL OR TODAY'S FISH 12 €

STARTER OF THE DAY / TODAY'S SPECIAL OR FISH 15 €

STARTER OF THE DAY / TODAY'S SPECIAL OR FISH / DESSERT OF THE DAY OR WHITE CHEESE 18 €

MENU P'TIT BELLEVUE 10 €

Hake fillet or chopped steak
with french fries and vegetables

2 scoops ice cream cup and 1 orange juice

MENU DÉCOUVERTE 36 €

Salade Bellevue
<small>Lettuce, ham, grated cheese, and grapefruit</small>
or
Savoy terrine with wild garlic
or
Salmon tartare
<small>with french fries and lettuce</small>
•••
Poultry supreme
<small>with bacon, mushrooms, and vegetables</small>
or
Back of cod
<small>with Lake Geneva sauce</small>
•••
Selection of cheese or fromage blanc
•••
Dessert of your choice
or
Coffee with dessert selection (extra cost 3 €)

MENU GOURMAND 41 €

Sea skewer of scallops and prawns
or
Salade de la chèvrerie des hauts du lac
<small>Lettuce, bacon bits, walnuts, puff pastry, goat cheese and honey</small>
or
Homemade foie gras
<small>with his gourmet plate</small>
•••
Grenadine of veal, with truffle aroma
or
Lavaret or Féra fillet, meunière
or
Boeuf fillet
•••
Selection of cheese or fromage blanc
•••
Dessert of your choice
or
Coffee with dessert selection (extra cost 3 €)

MENU DÉGUSTATION 51 €

Food and wine pairing (4 glasses): 67 €
Starter of your choice
•••
Grilled half-lobster, with fresh herbs
or
Panned scallops and its rice with leeks
•••
Boeuf fillet
<small>Rossini, morel sauce</small>
or
Omble chevalier fillet with lemon butter sauce
•••
Selection of cheese or fromage blanc
•••
Dessert of your choice
or
Coffee with dessert selection (extra cost 3 €)