



Le Bellevue**

Hôtel-Restaurant Panoramique
depuis 1922

Ouvert midi et soir du mardi au dimanche midi

La plancha du Bellevue 18 €

Servi uniquement le midi en terrasse, du mardi au vendredi
hors jours fériés

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 : 32 € pour les adultes

15 € pour les enfants jusqu'à 12 ans

Toutes nos dates

1^{er}, 15 et 29 juin / 13 et 27 juillet

10 et 24 août / 7 et 21 septembre



NOS ENTRÉES

Brochette de la mer en duo 22 €
gambas, noix de saint jacques, et ananas grillé

Foie gras maison 20 €
chutney de figues, chantilly salée, glace au pain d'épices de chez Renzo

Tartare de saumon et salade verte 17 €
à l'aneth et huile d'olive

Salade savoyarde 16 €
croquettes de reblochon de Savoie, salade verte, noix, viande de bœuf séchée des montagnes

Brochette estivale 16 €
de jambon Cru de Savoie affinage 9 mois

Millefeuille de légumes grillés 15 €
au fromage frais et sorbet basilic de chez Renzo

Toutes nos viandes et nos poissons,
sont servis avec un accompagnement de légumes du jour.
Supplément frites : 3,50 €

NOS POISSONS

Dos de julienne au velouté du Léman 18 €

Aumonière de noix de Saint Jacques 25 €
riz et julienne de poireaux

Filet de Lavaret ou Féra selon arrivage 25 €
Meunière et brunoise de légumes

Filet d'Omble chevalier 27 €
meunière

Homard (entier) grillé, aux herbes fraîches 35 €

NOS VIANDES

Cuisse de canette confite 17 €
aux petits légumes à l'ancienne

Grenadin de veau à la truffe d'été 26 €

Filet de bœuf 28 €
sauce aux morilles ou Rossini

Menu Express

selon les suggestions du jour / uniquement le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés)

PLAT 14 €

ENTRÉE / PLAT 16 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT ou FROMAGE BLANC 19 €

NOS DESSERTS MAISON

Assiette de fromages 7,00 €

Dessert du jour 7,50 €

Croquant au chocolat 8,00 €
glace vanille macadamia de chez renzo

Baba au rhum des îles 8,00 €

Vacherin glacé 8,00 €

Tarte au citron meringuée 8,00 €

Crème caramel 8,00 €

Café très très gourmand 11,00 €
café, mignardises sucrées maison, glace, salade de fruits, et digestif

NOS GLACES

Coupe de glace 2 boules 5,00 €

Coupe de glace 3 boules 6,00 €

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

MENU P'TIT BELLEVUE 12 €

jusqu'à 12 ans

Fish & chips ou Wings de poulet

Frites et légumes

Glace aux bonbons et un jus d'orange

MENU DÉCOUVERTE 38 €

Millefeuille de légumes grillés
au fromage frais et sorbet basilic de chez Renzo

OU

Tartare de saumon
à l'aneth et huile d'olive

OU

Brochette estivale de jambon cru de Savoie
(9 mois d'affinage)

•••

Dos de julienne
au velouté du Léman

OU

Cuisse de canette confite
aux petits légumes à l'ancienne

•••

Dessert au choix

OU

Café très très gourmand (supplément 3,50 €)

Toutes nos viandes et poissons, sont servis
avec un accompagnement de légumes du jour.

MENU GOURMAND 44 €

Salade savoyarde
croquettes de reblochon de Savoie, salade verte, noix,
viande de bœuf séchée des montagnes

OU

Foie gras maison
chutney de figues, chantilly salée, glace au pain d'épices

OU

Brochette de la mer en duo
gambas, noix de saint jacques, et ananas grillé

•••

Filet de Lavaret ou Féra selon arrivage
meunière et brunoise de légumes

OU

Filet de bœuf
Ratafia de champagne

OU

Grenadin de veau à la truffe d'été

•••

Sélection de fromages ou fromage blanc

•••

Dessert au choix

OU

Café très très gourmand (supplément 3,50 €)

MENU DÉGUSTATION 54 €

En accord mets & vins (4 verres) : 69 €

Hamburger d'escalopine de foie gras poêlé

OU

Velouté de saison

•••

Aumonière de noix de Saint Jacques
Riz et julienne de poireaux

OU

Demi homard grillé aux herbes fraîches

•••

Bellevue Glacé

•••

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 3,50 €)



Le Bellevue**

Hôtel-Restaurant Panoramique
depuis 1922

Open for lunch & dinner tuesday to sunday noon

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 32€ / 15€ until 12 years old

All our dates

1^{er}, 15 and 29 June / 13 and 27 July
10 and 24 August / 7 and 21 September



STARTERS

Sea skewer of scallops and prawns 22 €
grilled pineapple

Homemade foie gras 20 €
fig chutney, salty whipped cream, and gingerbread
ice cream from Renzo

Salmon tartare with lettuce 17 €
dill and olive oil

Savoyard salad 16 €
Savoy reblochon, lettuce, nuts, dried mountain beef

Summer skewer with Savoy raw ham 16 €
9 month ripening

Grilled vegetables millefeuille 15 €
with cream cheese and basil sorbet from Renzo

All meats and fishes are served with season vegetables
Extra fries: 3,50 €

FISHS

Back of cod with lake Geneva sauce 18 €

Scallops purse 25 €
and its rice with leeks

Lavaret or Féra fillet 25 €
meunière, vegetables brunoise

Omble chevalier fillet 27 €
meunière

Lobster (whole) grilled with fresh herbs 35 €

MEATS

Leg of candied duckling, 17 €
with vegetables

Grenadine of veal with summer truffle 26 €

Beef fillet 28 €
Rossini or morel sauce

HOMEMADE DESSERTS

Selection of cheese 7,00 €

Dessert of the day 7,50 €

Chocolate cake 8,00 €
vanilla macadamia from Renzo

Island rum baba 8,00 €

Iced vacherin 8,00 €

Lemon meringue pie 8,00 €

Caramel cream 8,00 €

Coffee with dessert selection 11,00 €
coffee, homemade sweet treats, ice cream, digestif, fruit salad

ICE CREAM

2 scoops ice cream 5,00 €

3 scoops ice cream 6,00 €

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

Menu Express

Tuesday to Friday noon only (excluding public holidays)

TODAY'S SPECIAL 14 €

STARTER / TODAY'S SPECIAL 16 €

STARTER OF THE DAY / TODAY'S SPECIAL / DESSERT OR WHITE CHEESE 19 €

MENU P'TIT BELLEVUE 12 €

until 12 years old

Fish & chips or Chicken wings

with french fries and vegetables

Candy ice cream and 1 orange juice

MENU DÉCOUVERTE 38 €

Grilled vegetables millefeuille,
with cream cheese and basil sorbet from Renzo

OR

Salmon tartare
with dill and olive oil

OR

Summer skewer with Savoy raw ham
(9 month ripening)

...

Back of cod,
with Geneva sauce

OR

Leg of candied duckling,
with vegetables

...

Dessert of your choice

OR

Coffee with dessert selection (extra cost 3,50 €)

MENU GOURMAND 44 €

Savoyard salad,
savoy reblochon, lettuce, nuts, dried mountain beef

OR

Homemade foie gras,
fig chutney, salty whipped cream, and gingerbread ice cream

OR

sea skewer of scallops and prawns, grilled pineapple

...

Lavaret or Féra fillet meunière, vegetables brunoise

OR

Beef fillet
Brandy champagne

OR

Grenadine of veal with summer truffle

...

Selection of cheese or white cheese

...

Dessert of your choice

OR

Coffee with dessert selection (extra cost 3,50 €)

MENU DÉGUSTATION 54 €

Food and wine pairing (4 glasses): 69 €

Pan-fried foie gras escalopine, hamburger style

OR

Seasonal soup

...

Scallops purse and its rice with leeks

OR

Grilled half-lobster, with fresh herbs

...

Bellevue Glacé

...

Beef fillet
morel sauce or Rossini

OR

Omble chevalier fillet with lemon butter sauce

...

Selection of cheese or white cheese

...

Dessert of your choice

OR

Coffee with dessert selection (extra cost 3,50 €)