

## Les entrées à partager

- Brochette estivale de jambon  
Cru de Savoie,  
9 mois d'affinage 21 €
- Camembert (entier) à la truffe 19 €
- La planche des amis,  
pot betterave/chèvre/basilic,  
gressins, sticks de mozzarella 17 €

## La plancha du Bellevue

- 3 viandes ou 3 poissons,  
avec frites et salade verte 20 €
- 1 glace 2 boules aux choix
- 1 boisson au choix (1 verre de vin  
12.5 cl, ou 1 bière 25cl, ou 1 jus d'orange)
- Servi le midi uniquement, sur la  
terrasse, de juin à septembre.  
-hors week-end et jours fériés-

## Les desserts

- Café très très gourmand 12 €
- mignardises maison, glace,  
salade de fruits, génépi
- Assiette de fromages 11 €
- Baba au rhum des îles 9 €
- Dessert du jour 9 €
- Tarte au citron 9 €
- meringuée
- Crème caramel 9 €
- Vacherin glacé 9 €
- Croquant au 9 €
- chocolat 9 €

## Les glaces

- 2 boules 5 €
- 3 boules 6 €
- Nos glaces :  
vanille, chocolat, café, fraise  
noix de coco, pistache,  
menthe-chocolat, rhum-raisins,  
caramel beurre salé.
- Nos sorbets :  
framboise, cassis, citron,  
fruit de la passion.

## Les entrées

- Foie gras maison,  
sur son assiette gourmande
- Tartare de saumon à l'aneth, et salade verte
- Salade des alpages  
reblochon pané, viande séchée des Alpes,  
oignons frits
- Millefeuille de légumes grillés au chèvre frais

## Les poissons

- 23 € Homard grillé aux herbes fraîches,  
servi entier
- 20 € Aumônière de Saint Jacques,  
sur fondue de poireaux et riz safrané
- 18 € Filet d'Omble au beurre citronné
- Filet de féra, crème de légumes
- 16 € Brochette de gambas et ananas grillé
- Dos de julienne au velouté du Léman

## Les viandes

- 39 € Filet de bœuf,  
sauce morilles,  
ou sauce Rossini
- 28 € Grenadin de veau,  
à la truffe d'été
- 28 € Jarret d'agneau rôti,  
au romarin
- 27 € Cuisse de canette confite
- 26 € Supplément frites
- 22 €

## Soirées Barbecue

Toutes nos dates en scannant le QR  
code:



Tous nos plats, sont accompagnés de légumes du jour.

### Menu express

Servi le midi uniquement  
-hors week-end et jours fériés-

- Entrée / Plat / Dessert 19 €
- Entrée / Plat ou Plat / Dessert 17 €
- Plat ou poisson du jour 16 €

### Menu P'tit Bellevue 12 €

-jusqu'à 12 ans-

- Hamburger maison ou filet de colin pané  
frites & légumes
- 1 glace 2 boules
- 1 sirop à l'eau

### Menu découverte

39 €

- Millefeuille de légumes grillés,  
au chèvre frais, ou
- Tartare de saumon à l'aneth
- Cuisse de canette confite, ou
- Dos de julienne au velouté du  
Léman

- Dessert au choix  
(sauf café gourmand + 3.5 €)

### Menu gourmand

46 €

- Foie gras maison, ou
- Salade des alpages (reblochon pané,  
viande séchée des Alpes, oignons frits), ou
- Brochette de gambas et ananas grillé
- Filet de bœuf au ratafia de champagne, ou
- Filet de féra à la crème de légumes, ou
- Grenadin de veau à la truffe d'été

- Dessert au choix  
(sauf café gourmand + 3.5 €)

### Menu signature 56 €

En accord mets & vins (4 verres) 71 €

- Hamburger de Foie gras snacké au  
vinaigre balsamique
- Aumônière de Saint Jacques, ou  
Demi-homard grillé aux herbes fraîches
- Bellevue glacé
- Filet de bœuf aux morilles, ou  
Filet d'omble meunière, au beurre  
citronné
- Fromage et Dessert au choix  
(sauf café gourmand + 3.5 €)



## Starters to share

- Summer skewer with Savoy raw ham 9 month ripening 21 €
- Truffles camembert (whole) 19 €
- La planche des amis, beetroot/goat cheese/basil pot, breadsticks, mozzarella sticks 17 €

## La plancha du Bellevue

- 3 meats or 3 fishes, with fries and lettuce 20 €
- 2 scoops ice cream cup
- 1 drink of your choice (1 glass of wine, 1 beer 25cl, or 1 orange juice)
- Monday to Friday noon only (excluding public holidays).
- from June to September on the terrace only.

## Desserts

- Café très très gourmand 12 €
- Coffee with dessert selection 9 €
- Selection of cheese 11 €
- Island rhum baba 9 €
- Dessert of the day 9 €
- Lemon meringue pie 9 €
- Caramel cream 9 €
- Iced vacherin 9 €
- Chocolate cake 9 €

## Ice cream

- 2 scoops 5 €
- 3 scoops 6 €
- Ice cream : vanilla, chocolate, strawberry, coconut, pistachio, salted butter caramel, coffee, chocolate-mint, rum-raisin
- Sorbet : raspberry, blackcurrant, passion fruit, lemon.

## Sarters

- Homemade foie gras on a gourmet plate
- Salmon tartare with lettuce
- Alpage salad
- Savoy reblochon, lettuce, dried mountain beef
- Grilled vegetables millefeuille, and goat cheese

## Fishes

- Lobster (whole) grilled with fresh herbs 23 €
- Scallops purse and its rice with leeks 20 €
- Omble fillet, lemon butter sauce 18 €
- Sea skewer of prawns grilled pineapple 16 €
- Féra fillet, vegetables cream
- Back of cod with lake Geneva sauce

## Meats

- Beef fillet, morel sauce or Rossini 39 €
- Grenadine of veal with summer truffles 28 €
- Roast lamb shank, with rosemary 27 €
- Leg of candied duckling 26 €
- Extra fries 22 €

## Barbecue party

All our dates by scanning the QR code:



All our dishes are served with vegetables. .

### Menu express

Tuesday to Friday noon only -excluding public holidays-

- Starter / today's special / dessert 19 €
- Starter / today's special 17 €
- Today's special 16 €

### Menu P'tit Bellevue 12 €

-until 12 years old-

- Homemade hamburger or fihs&chips
- french fries & vegetables
- 2 scoops ice cream cup
- 1 syrup glass

### Menu découverte

39 €

- Grilled vegetables millefeuille, and goat cheese, or Salmon tartare
- Leg of candied duckling, or Back of cod with lake Geneva sauce
- Dessert or your choice (gourmet coffee extra coast + € 3.5 )

### Menu gourmand

46 €

- Homemade foie gras, or Alpage salad ( Savoy reblochon, lettuce, dried mountain beef), or Sea skewer of prawns, grilled pineapple
- Grenadine of veal with summer truffles, or Beef fillet and brandy champagne, or Féra fillet meunière
- Dessert or your choice

### Menu signature 56 €

En accord mets & vins (4 verres) 71 €

- Pan-fried foie gras escalopine, hamburger style
- Scallops purse, or Grilled half-lobster , with fresh herbs
- Bellevue glacé
- Beef fillet, morel sauce or Omble fillet meunière
- Cheese and Dessert or your choice (gourmet coffee extra coast + € 3.5)