

## Carte de printemps

# LA CARTE

### Nos planches

#### Planche des amis

*verrine betterave / chèvre / basilic,  
gressins, sticks de mozzarella,  
salade verte*

17 €

#### Jambon cru de Savoie

*9 mois d'affinage*

19 €

#### Camembert à la truffe

*Camembert servi entier, à la  
truffe*

21 €

### Nos entrées

Terrine de Savoie..... 15 €

*Terrine de porc à l'ail des ours. Fabrication artisanale en Savoie*

Salade gourmande..... 18 €

*Salade verte et mesclun, émincé de poulet, pommes, canard  
fumé, graines de courge, foie gras de canard*

Cassolette d'escargots..... 19 €

*Cassolette d'escargots en persillade*

Millefeuille de saumon fumé..... 21 €

*Saumon fumé, crème de ciboulette, et jus citronné*

Foie gras maison..... 23 €

*Foie gras maison, chutney de figues, et fleur de sel*

### Nos viandes

Poirine de poulet fermier..... 23 €

*Farcie aux champignons et lard fumé*

Cabri aux morilles..... 27 €

*en daube*

Filet de boeuf..... 29 €

*Au ratafia de champagne*

### Nos poissons

Filet de Daurade royale ..... 26 €

*À la crème de légumes*

Filet d'Omble meunière..... 28 €

*Et son jus à la Colombière*

Noix de St Jacques snackées..... 29 €

*Au beurre nantais*

Homard entier ..... 39 €

*Grillé, aux herbes fraîches*

## Carte de printemps

# NOS MENUS

### Menu express

#### le complet

*entrée, plat, et dessert*

19 €

#### l'intermédiaire

*entrée et plat ou plat et dessert*

17 €

#### le plat du jour

*viande ou poisson du jour*

16 €

*Menu servi uniquement le midi,  
du mardi au vendredi (hors jours fériés)*

## Le Bellevue

42 €

### Terrine de Savoie

*Terrine de porc à l'ail des ours; OU,*

### Salade gourmande

*Salade verte et mesclun, émincé de poulet, pommes, canard fumé, graines de courge, foie gras de canard*

### Filet de daurade royale

*À la crème de légumes; OU,*

### Cabri aux morilles

*En daube*

### Dessert au choix

*Sauf café très très gourmand et assiette de fromages, +3.50 €*

### Menu

## P'TIT

bellevue

*hamburger maison ou  
filet de colin pané;  
servi avec frites et légumes  
1 glace enfant*

12 €  
(jusqu'à 12 ans)

Carte de printemps

# NOS MENUS

## *Le Signature*

52 €

**Foie gras maison**

*Chutney de figues, et fleur de sel, ou;*

**Millefeuille de saumon fumé**

*Crème de ciboulette et son jus citronné*



**Saint Jacques snackées + 7 €**

*Et son beurre nantais, ou;*

**Demi homard + 7 €**

*Grillé, aux herbes fraîches*

*Avec le supplément*

**Bellevue glacé**

*Sorbet du moment et pétillant de  
Savoie*



**Filet d'omble meunière**

*et son jus à la Colombière, ou;*

**Filet de boeuf**

*Aux morilles*



**Fromage**

*Blanc, ou en sélection ;*

**Dessert au choix**

*Sauf café très très gourmand + 3.50 €*

**En accord mets & soft**

*3 verres de vin sans alcool (12.5 cl)*



64 €

**En accord mets & vins**

*3 verres de vin (12.5 cl)*



64 €

## Carte de printemps

# NOS DESSERTS

### *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

2 boules

5 €

3 boules

6 €

Dessert du jour..... 9 €

*Tarte aux fruits du moment*

Crème caramel..... 9 €

*A la cannelle*

Tarte au citron..... 9 €

*Meringuée*

Vacherin glacé..... 9 €

*Parfums du moment*

Croquant au chocolat..... 9 €

*Croustillant chocolat au lait, et ganache chocolat noisette*

Baba..... 9 €

*Au rhum des îles*

Assiette de fromages..... 11 €

*Sélection du jour de trois fromages, salade verte*

Café très très gourmand..... 12 €

*Mignardises maison, glace, salade de fruits, génépi, et café*



### *Nos horaires d'ouverture*

LE MIDI, DU MARDI AU DIMANCHE

DE 12h00 à 13h30

LE SOIR, DU MARDI AU SAMEDI

DE 19h00 à 21h00



### *Soirées*

## BBQ

Toutes nos dates

*Le 05 et 19 juin*

*Le 03, 17, et 31 juillet*

*Le 07 et 21 août*

*Le 04 et 18 septembre*

