

## Carte d'été

# 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

Salade Bellevue ..... 18 €  
*Salade verte, jambon blanc, emmental râpé,  
pamplemousse.*

Millefeuille de légumes grillés ..... 19 €  
*Au chèvre frais et sorbet basilic*

Tartare de saumon ..... 20 €  
*Sorbet citron-aneth et condiments de tomate*

Foie gras du Chef..... 23 €  
*Sur son assiette gourmande*

### NOS VIANDES

Carpaccio de bœuf ..... 20 €  
*Servi avec frites et salade verte*

Cuisse de canette confite ..... 23 €  
*A la truffe d'été*

Souris d'agneau..... 25 €  
*Au romarin, et crème d'ail*

Filet de boeuf..... 30 €  
*Sauce aux morilles, ou Rossini (foie gras  
poêlé).*

### NOS POISSONS

Dos de julienne ..... 25 €  
*À la crème de légumes*

Filet d'Omble meunière ..... 27 €  
*Et son jus à la Colombière*

Brochette de gambas ..... 28 €  
*Ananas grillé, gambas décortiquées*

Noix de Saint Jacques ..... 30 €  
*Snackées, sauce au beurre nantais*

Homard entier ..... 39 €  
*Grillé, aux herbes fraîches*

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

## CARTE D'ÉTÉ

# NOS FORMULES DU JOUR

*Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi*

*(hors jours fériés)*

## MENU EXPRESS

*entrée, plat, et dessert*

19 €

*entrée et plat  
ou plat et dessert*

17 €

*plat du jour*

16 €

## MENU PLANCHA

24 €

*Faites griller au choix ;*

*3 viandes, ou 3 poissons  
(selon arrivage)*

*accompagnés de frites et  
salade verte;  
dessert du jour*

*1 verre de vin (12.5 cl), ou  
1 jus d'orange, ou  
1 bière Jupiler pression (25 cl)*

CARTE D'ÉTÉ

# NOS MENUS

---

## LE BELLEVUE 36 €

*Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés.*

### Salade Bellevue

*Salade verte, jambon blanc, emmental râpé, pamplemousse OU;*

### Millefeuille de légumes grillés

*Au chèvre frais*

---

### Dos de julienne

*A la crème de légumes, OU;*

### Cuisse de canette

*A la truffe d'été*

---

### Dessert au choix

*Sauf café très très gourmand, +3.50 €*

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

Supplément frites : +3,50 €

---

Carte d'été

# NOS MENUS

---

## LE GOURMAND 42 €

Salade de chèvre chaud

*Salade verte, lardons, chèvre chaud,  
miel, feuilleté OU;*

Tartare de saumon

*sorbet citron-aneth et condiments de tomate*

---

Souris d'agneau

*Au romarin, à la crème d'ail OU;*

Brochette de gambas

*Ananas grillés, gambas décortiquées*

---

Dessert au choix

*Sauf café très très gourmand +3.50 €*

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

Supplément frites : +3,50 €

---

Carte d'été

# NOS MENUS

## LE SIGNATURE

52 €

Foie gras maison

*Sur son assiette gourmande, ou;*

Entrée de la carte

*Au choix*



Noix de Saint Jacques + 9 €

*Snackées, au beurre nantais, ou;*

Demi homard + 9 €

*Grillé, aux herbes fraîches*

*servi avec les Saints Jacques ou le demi homard :*

Bellevue glacé

*Sorbet du moment et pétillant de Savoie*



Filet d'omble meunière

*et son jus à la Colombière, ou;*

Filet de boeuf

*Sauce aux morilles, ou Rossini*



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 d'été

# 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.....	7 €
<i>Tarte aux fruits du moment</i>	
Tarte au citron.....	9 €
<i>Meringuée</i>	
Vacherin glacé.....	9 €
<i>Parfums du moment</i>	
Fondant au chocolat.....	9 €
<i>Et glace vanille</i>	
Baba.....	9 €
<i>Au rhum des îles</i>	
Assiette de fromages.....	11 €
<i>Sélection du jour de trois fromages, salade verte</i>	
Café très très gourmand.....	12 €
<i>Mignardises maison, glace, salade de fruits, génépi, et café</i>	

# NOS HORAIRES D'OUVERTURE

LE MIDI, DU MARDI AU DIMANCHE

DE 12h00 à 13h30

LE SOIR, DU MARDI AU SAMEDI

DE 19h00 à 21h00

RESTAURANT  
**GOURMAND**

# LISTE DES ALLERGÈNES

Conformément au règlement (UE) n°1169/2011 La liste détaillée des allergènes est disponible ci-dessous.

## NOS PLANCHES

Planche des amis : Lait, Gluten (blé), Œuf,  
Fruits à coque, Croûtons

Camembert à la truffe : Lait, Gluten, Soja

Jambon cru de Savoie : Sulfites

## NOS ENTRÉES

Salade bellevue : Lait, Sulfites,

Foie gras du Chef : Gluten, Œufs, Sulfites

Tartare de saumon : Poisson, Sulfites

Millefeuille de légumes grillés : Lait de chèvre, Sulfites

## NOS VIANDES

Carpaccio de bœuf : Lait, Moutarde, Sulfites

Cuisse de canette : Lait, Moutarde, Sulfites

Filet de bœuf : Lait, Sulfites

Souris d'agneau : Lait, Sulfites

## NOS POISSONS

Filet de dorade : Poisson, Lait, Gluten

Filet d'omble : Poisson, Lait, Gluten

Noix de Saint-Jacques : Mollusques, Lait, Gluten

Brochette de gambas : Crustacés, Lait

Homard : Crustacés, Lait

## NOS FROMAGES

Camembert à la truffe et tous nos fromages : Lait

## NOS DESSERTS

Tarte au citron : Gluten, Œufs, Lait

Vacherin glacé

(meringue + glace + chantilly) : Œufs, Lait

Dessert du jour : Gluten, Œufs, Lait

Glaces/sorbets : Allergènes possibles selon parfums : Lait, Fruits à coque, Œufs, Soja

(Les sorbets peuvent contenir des traces de sulfites selon les fruits.)

Fondant au chocolat et glace vanille : Gluten, Œufs,

Lait, Soja

Baba au rhum des îles : Gluten, Œufs, Lait

Sulfites (alcool)

Café très très gourmand : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja,

Sulfites (alcool)

⚠ Malgré toute notre vigilance, des traces d'allergènes peuvent être présentes en raison de la préparation en cuisine.  
Pour toute question concernant les allergènes, notre équipe se tient à votre disposition.