

LA CARTE

Carte d'automne

A PARTAGER

Planche des amis	17 €
Verrine betterave, chèvre & basilic, gressins, sticks de mozzarella, salade verte.	
Planche de Jambon Cru de Savoie	19 €
9 mois d'affinage, façon bistrot.	
Camembert à la truffe	21 €
Servi entier, rôti au four.	

NOS ENTRÉES

Terrine de faisan	19 €
Aux girolles.	
Salade gourmande	21 €
Salade verte, foie gras maison, feuilleté au gésier, et canard fumé.	
Foie gras maison	23 €
Sur son assiette gourmande.	

NOS VIANDES

Filet mignon de sanglier	23 €
Sauce aux airelles.	
Grenadin de veau	27 €
Aux éclats de truffes.	
Filet de bœuf	30 €
Sauce aux morilles, ou Rossini (foie gras poêlé).	

LES INCONTOURNABLES DU BELLEVUE

Ravioles	18 €
Gratinées à la crème, et pommes fondantes, servi avec salade verte.	
Cuisses de grenouilles	29 €
A la provençale ; à volonté, servi avec un accompagnement de légumes du jour.	

NOS POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de dorade royale	25 €
Au velouté de la mer.	
Filet d'omble meunière	27 €
Et son jus à la Colombière.	
Noix de Saint Jacques	31 €
snackées, sauce au beurre nantais.	
Homard entier	39 €
Grillé, aux herbes fraîches.	

Tous nos plats (viandes et poissons) sont servis avec un accompagnement de légumes du jour
** supplément frites 3.50 € **

NOS MENUS

Carte d'automne

LE BELLEVUE - 36 €

Entrée

Terrine de faisan

Aux girolles

Plat

Cuisses de grenouilles

A la provençale ; OU

Grenadin de veau

Aux éclats de truffe

Dessert

Dessert au choix

Sauf café très très gourmand + 3.50 €

Ce menu n'est pas servi le dimanche et jour férié

LE GOURMAND - 42 €

Entrée

Salade gourmande

Salade verte, foie gras maison,
feuilleté au gésier et canard fumé ; OU

Ravioles

Gratinées à la crème, et pommes fondante

Plat

Filet mignon de sanglier

Aux aïnelles ; OU

Filet de dorade royale

Au velouté de la mer

Dessert

Dessert au choix

Sauf café très très gourmand + 3.50 €

LE SIGNATURE - 52 €

Entrée

Foie gras maison

Sur son assiette gourmande ; OU

Entrée de la carte

au choix

Pour prolonger le plaisir

Noix de Saint Jacques + 9€

snackées au beurre nantais ; OU

Demi homard grillé + 9 €

aux herbes fraîches

Avec ce supplément Bellevue glacé - sorbet et pétillant de Savoie

Plat

Filet d'omble meunière

Et son jus à la Colombière ; OU

Filet de boeuf

Sauce aux morilles, ou Rossini

Dessert

Dessert au choix

Sauf café très très gourmand + 3.50 €

En accord mets & vins

3 verres de vin + 12 €

Tous nos plats (viandes et poissons) sont servis avec un accompagnement de légumes du jour

** supplément frites 3.50 € **

Le Bellevue - Trévignin

LES CLASSIQUES

Carte d'automne

L'EXPRESS

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour

19 €

Entrée du jour / Plat du jour ; OU

Plat du jour / Dessert du jour

17 €

Plat du jour

16 €

Ce menu est servi uniquement le midi, du mardi au vendredi.

LE P'TIT BELLEVUE - 12 €

Filet de colin pané, ou

Steak haché ;

servi avec frites et légumes

1 glace enfant et 1 sirop

Ce menu est servi pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Tous nos plats (viandes et poissons) sont servis avec un accompagnement de légumes du jour

** supplément frites 3.50 € **

Le Bellevue - Trévignin

LES GOURMANDISES

Carte d'automne

NOS DESSERTS FAITS MAISON

Dessert du jour

8 €

Tarte aux fruits du moment.

Tarte au citron

9 €

meringuée.

Vacherin glacé

9 €

Parfum du moment.

Baba

9 €

Au rhum des îles.

LES INCONTOURNABLES

Tarte tatin

10 €

Et glace caramel beurre salé.

Fondant au chocolat

10 €

Et glace vanille macadamia.

Le café très très gourmand

12 €

Mignardises maison sucrées, glace, salade de fruits, génépi et café.

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, Moutarde

Camembert à la truffe : Lait, Gluten, Soja

Jambon cru de Savoie : Sulfites, Moutarde

NOS ENTRÉES

Salade gourmande : Lait, Sulfites, Moutarde, noisettes

Foie gras du Chef : Gluten, Œufs, Sulfites

Terrine de faisan aux girolles: Oeufs, Lait, Gluten, Sulfites

Ravioles : Lait, Sulfites

NOS VIANDES

Filet mignon de sanglier: Lait, Moutarde, Sulfites,

Grenadin de veau : Lait, Moutarde, Sulfites

Filet de bœuf : Lait, Sulfites

Cuisses de grenouilles : Lait, Gluten

NOS POISSONS

Filet de dorade : Poisson, Lait, Gluten

Filet d'omble : Poisson, Lait, Gluten

Noix de Saint-Jacques : Mollusques, Lait, Gluten

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

Tarte tatin : Gluten, 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 pour adapter les plats, en fonction de vos allergies.