MENU
Hiver 2026

MIDI
12h-14h30
LUNDI > VENDREDI

12h-15h
SAMEDI & DIMANCHE

SOIR
19h-21h
LUNDI > DIMANCHE

18.00€
PLAT DU JOUR
PAR CYRIL ROCHE

10.50€
PETIT DÉJ Express
BOISSON CHAUDE
+ TARTINE
+ VIENNOISERIE,
+ 1 JUS DE FRUIT

16.50€
PETIT DÉJ 7h30-9h45
BUFFET CONTINENTAL

Bellevue HÔTEL ★★★ LES GETS
L'APRÈSki BAR • Les Gets • RESTO

ÉTABLISSEMENT OUVERT
TOUS LES JOURS
DE 7H30 À 23H00 NON STOP

*heures des premières et dernières prises de commande
prix net service compris

ASSIETTES *gourmandes*

SALADE BERGER 20.00
Salade verte, toasts de chèvre chaud sur lit de pomme et miel, noix, speck
Green salad, hot goat cheese toasts, apple, nuts, honey, speck

SALADE CÉSAR 21.00
Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, oeufs, sauce césar Maison — Green salad, breaded chicken, parmesan cheese, croutons, eggs, homemade caesar dressing

L'ARDOISE APRESKI
PETITE 16.00€
GRANDE 29.00€
Charcuterie de pays et fromages locaux — Board of local cold meats and cheeses

L'ASSIETTE DE PAPY ALFRED 22.00
Salade verte, reblochon pané chaud, speck, beignets de pommes de terre Maison — Green salad, warm breaded reblochon cheese, speck homemade hashbrowns

CROQUE TRUFFE AU COMTÉ & BEAUFORT 21.00
Servi avec frites et salade verte
Truffled croque Monsieur with comte and beaufort cheese. Served with fries and green salad

COIN *végé*

VEGAN POKE BOWL 18.00
Riz vinaigré, falafels, wakamé au sésame, carottes marinées au gingembre, mangue, choux rouge à l'huile de sésame, avocat et fèves
Vinegared rice, falafels, sesame seeds wakame, carrots marinated in ginger, mango, red cabbage in sesame oil, avocado and fava beans

VELOUTÉ DE POTIMARRON 16.00
Crème, noisettes torréfiées, toast et Tomme de Savoie — Pumpkin, cream, roasted hazelnuts, toast and Tomme de Savoie

ASSIETTE SEGUIN VÉGÉ 20.00
Salade verte, beignets de pommes de terre Maison, fromage de chèvre chaud miel et noix
Green salad, homemade hashbrowns, hot goat cheese, nuts and honey

LE BURGER DE MAMIE MADELEINE 20.00
SERVI AVEC FRITES
Pain à l'encre de sèche, houmous au citron confit, sauce sriracha, falafels Maison et mélanges d'herbes
Squid ink bread, preserved-lemon hummus, sriracha sauce, homemade falafels, and mixed herbs. Served with french fries

POISSONS
Fishes

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE 29.00
Servi avec frites et salade
Mango salmon Tartare served with fries and green salad

FILET DE BAR À LA GRENOBLOISE 27.00
Purée de potimarron, beignet de pommes de terre et sa quenelle de tapenade maison — Filet of seabass, pumpkin purée, homade hashbrown, homade tapenade

POKE BOWL SAUMON FRAIS 24.00
Riz vinaigré, saumon frais, wakamé au sésame, carottes marinées au gingembre, mangue choux rouge à l'huile de sésame, avocat et fèves
Vinegared rice, salmon, sesame seeds wakame, carrots marinated in ginger, mango, red cabbage in sesame oil, avocado and fava beans

VIANDES
Meats

BAVETTE DE BOEUF ANGUS 29.00
Servie avec fricassée de pommes de terre et légumes du jour
Supp : Beurre Maître d'hôtel (+3€), sauce morilles (+6€)
Beef flank steak served with potato fricassee and vegetables of the day
Add : Maitre d'hotel butter(+3€) morels sauce (+6€)

SUPREME DE POULET SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES 27.00
Servi avec gratin de gnocchi au beaufort — Chicken supreme with wine and morels sauce, served with beaufort cheese gnocchi gratin

JOUES DE PORC CONFITES AU ROMARIN 26.00
Fricassée de pommes de terre et légumes de saison — Confit pot of pork cheek with rosemary, season vegetables and potato fricassee

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU 27.00
+ FRITES ET SALADE VERTE
Thaï : oignons rouges, ail, gingembre, cébette, coriandre, soja, piments
À l'italienne : pesto Maison, parmesan, tomates séchées, speck, pignons de pin
Thaï: red onions, garlic, ginger, spring onion, coriander, soy, hot peppers
Italian style: homemade pesto, parmesan, sun-dried tomatoes, speck, pine nuts

ORIGINE UE

BURGERS

SERVIS AVEC FRITES

Burgers

CHEESE BURGER ANGUS — **22.00**

Steak de boeuf 150gr Angus Origine Irlande, cheddar, poitrine grillée, oignon rouge, salade, tomate, sauce BBQ — 150gr Irish Angus beef steak, cheddar, grilled bacon, red onion, salad, tomato, BBQ sauce

XXL : DOUBLE CHEESE + DOUBLE STEAK / +4€

LE BURGER DE MAMIE MADELEINE — **20.00**

Pain à l'encre de sèche, houmous au citron confit, sauce sriracha, falafels maison et mélanges d'herbes

Squid ink bread, preserved-lemon hummus, sriracha sauce, homemade falafels, and mixed herbs.

CHICKEN BURGER — **22.00**

Poulet pané, oignons rouges, sauce BBQ, tomate, salade verte

Breaded chicken, red onions, home-made BBQ sauce, tomato and green salad

1,2,3....

TREMPEZ DANS LA MAYO !!!

PÂTES

Pasta

PENNE BOLOGNAISE	18.50
PENNE CARBONARA	17.00
PENNE AUX MORILLES	22.00

SPÉCIALITÉS
Local dishes

TARTIFLETTE AU REBLOCHON 24.00
Lardons, oignons, pommes de terre, crème. Servie avec salade verte
Tartiflette with reblochon cheese : bacon, onions, potatoes, cream
Served with green salad

CROÛTE SAVOYARDE 22.50
Tartine de pain, crème, vin blanc, jambon, Beaufort, Comté, Emmental et oeuf. Servie avec salade verte
Oven baked bread, cream, white wine, ham, Beaufort, Comté, Emmental cheeses and egg.
Served with salad

FONDUE AUX FROMAGES SUISSES 25.00/PERS
Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois, servie avec salade verte — **VEGETARIAN** Fondue with Swiss cheeses, green salad

+ charcuterie locale
add local cured meats: 7€/pers
+ pommes de terre vapeur
add steamed potatoes: 5€/pers
+ beignets de pommes de terres (6)
add fritters (6pcs): 10€

RACLETTE ROYALE 32.00/PERS
SOIR UNIQUEMENT
Servie avec pommes de terre, charcuterie et salade — Raclette cheese served with potatoes, local dry meats and green salad
Pour 2 personnes min
For 2 people min

ENFANTS -10 ans

MINI PENNE CARBONARA OU BOLOGNAISE 11.00
Small Carbonara Penne or Bolognese

POULET PANÉ, FRITES, LÉGUMES 11.00
Breaded chicken breast served with fries, vegetables of the day

PETIT PLAT DU JOUR 11.00
VOIR VOTRE SERVEUR
Small Dish of the day
(Ask your waiter)

FROMAGES
Cheese

ASSIETTE DE 4 FROMAGES — 11.50
Cheese plate

FROMAGE BLANC BATTU — 7.00
Confiture de myrtilles ou framboises maison OU miel (+1,50€) OU crème de marron (+2,00€) — White cheese with homemade raspberry or blueberry jam OR honey (+1,50€) OR chestnut cream (+2,00€)

DESSERTS
Maison

TARTE AUX MYRTILLES — 9.50
Blueberry tart

FONDANT CHOCOLAT — 9.00
Crème anglaise
Chocolat fondant and custard

CITRON REVISITÉ — 11.00
Fine coque de chocolat blanc, ganache au citron et insert yuzu, crumble sans gluten
Homemade revisited lemon pie with gluten free crumble (not a pie per say but surprising and delicious !)

TIRAMISU CAFÉ — 9.50
Coffee Tiramisu

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE — 9.00
Vanilla custard pie

CAFÉ GOURMAND — 12.00 /ARROSÉ 15.00€
Gourmet coffee with pastry bits with optional shnaps (+3€)

COUPES *Glacées*

MONT-BLANC 12.00
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly maison
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, homemade whipped cream

DAME BLANCHE 12.00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison — Vanilla ice cream, hot chocolate, homemade whipped cream

LA COUPE MYSTÈRE 12.00
Glace vanille, glace caramel beurre salé, meringue, coulis caramel maison, pralin, chantilly maison
Vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, homemade caramel coulis, nuts, homemade whipped cream

KIDS!

LA LICORNE 6.00
1 boule barbe à papa, chantilly et marshmallows — 1 scoop cotton candy ice cream, whipped cream and marshmallows

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 12.00
Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou expresso, chantilly maison
Chocolate ice cream, hot chocolate, homemade whipped cream

COLONEL 14.00
Sorbet citron vert, vodka
Lime ice cream, vodka

WILLIAMINE 14.00
Sorbet poire, alcool de poire Maison — Pear ice cream, pear alcohol

GLACES *Artisanales*

1 BOULE 4.00 / 2 BOULES 6.00 / 3 BOULE 8.00
Parfums de glaces artisanales : vanille bourbon, chocolat, caramel, barbe à papa, café, myrtille, coco, menthe-choco, rhum-raisin
Sorbets : Poire william, fraise bio 50% de fruits, citron vert, mangue

UN GRAND MERCI À NOS FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX
Fromagerie Buttay à Thonon les Bains - 74200, Royal Viande à Lully - 74890
Bornand primeur à Arthaz - 74380, Les vins Perret à Yenne - 73170, France Boissons