

MENU

Ete 2026



MIDI

12h-14h00

LUNDI > VENDREDI

12h-14h30h

SAMEDI > DIMANCHE

SOIR

19h-21h

LUNDI > DIMANCHE

10.50€

PETIT DEJ *Express*

BOISSON CHAUDE
+ TARTINE
+ VIENNOISERIE,
+ 1 JUS DE FRUIT

16.50€

PETIT DEJ *7h30-9h45*

BUFFET
CONTINENTAL

BelleVue
HÔTEL ★★★ LES GETS

L'APRÈSkill
BAR • Les Gets • RESTO

OUVERT TOUS LES JOURS
de 7h30 à 23h00 non stop

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



Découvrez
les événements
d'Alfred

APERITIVOS & Tapas

TRESSE DE BUFALA À PARTAGER 15.00

Burrata huilée d'olive crème de balsamique, fleur de sel et poivre du moulin — Burrata with olive oil, balsamic cream, fleur de sel and freshly ground pepper

L'ARDOISE APRESKI 22.00

Charcuterie de pays et fromages locaux — Board of local cold meats and cheeses

ASSIETTE DE 4 FROMAGES 11.50

Cheese plate

ASSIETTE APÉRO

Guacamole, salsa tomatée, feta, houmous, olives, nachos
Guacamole, tomato salsa, feta, hummus, olives, nachos

ASSIETTE 15.00€
LE POT 4.00€

LOS PLATOS de los amigos

POULPE GRILLÉ 28.00

Poulpe grillé persillé, crème de maïs maison, salade de pommes de terre, aioli, poivrons grillés
Grilled octopus with parsley, homemade corn purée, potato salad, aioli, and grilled peppers

EL TACOS D'ALFREDO

POULET OU POULPE

Tacos de poulet ou de poulpe : guacamole, poulet grillé aux épices mexicaines, poivrons et oignons rouges grillés, servi avec du riz basmati et oignons crispy

Chicken or octopus tacos: guacamole, Mexican spices, grilled peppers and red onions, served with basmati rice and crispy onions

POULET 22.00€
POULPE 25.00€



ASSIETTES

Estivales

TRESSE DE BUFALA À PARTAGER 15.00

Burrata huile d'olive crème de balsamique, fleur de sel et poivre du moulin

Burrata with olive oil, balsamic cream, fleur de sel and freshly ground pepper

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

AVOCADO TOAST 19.00

Oeuf ajitsuke tamago, gravlax de saumon, pickles de légumes, guacamole et chips de nori, servi avec une salade Ajitsuke tamago egg, gravlax, pickled vegetables, guacamole and nori crisps, served with a salad



POKE

corner

VÉGÉ POKE BOWL 19.00

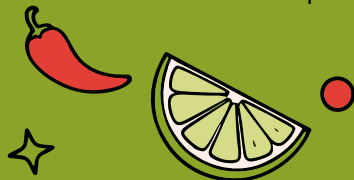
Feta, quinoa, pois chiches aux épices satay et ponzu, concombre, tomates cerises et aubergines grillées — feta, quinoa, chickpeas with satay spices and ponzu, cucumber, cherry tomatoes and grilled aubergines

SAUMON POKE BOWL 24.00

Quinoa, mangue, pickles de légumes, avocat, choux rouge mariné au sésame et concombre, wakamé — Salmon, Quinoa, mango, pickled vegetables, avocado, red cabbage marinated in sesame, and cucumber, wajame

POULET POKE BOWL 24.00

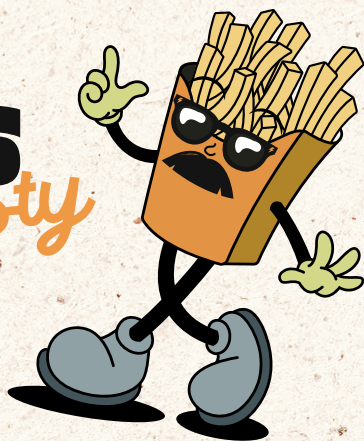
Poulet karaage, quinoa, pickles de légumes, avocat, choux rouge mariné au sésame et concombre, wakamé
Karaage chicken, quinoa, pickled vegetables, avocado, red cabbage marinated in sesame and cucumber, wakame



BURGERS

SERVIS AVEC
FRITES

So tasty



BURGER

ITALIEN

Filet de poulet grillé, burrata, pesto, tomates confites, frites et salade Grilled chicken breast, burrata, pesto, sun-dried tomatoes, fries and salad

22.00

BURGER

VÉGÉ

Steak végétal grillé, burrata, pesto, tomates confites, frites et salade Veggy patty, burrata, pesto, sun-dried tomatoes, fries and salad

22.00

CHEESE

BURGER

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

22.00

XXL : DOUBLE CHEESE
+ DOUBLE STEAK / +4€



VIANDES

Meats ORIGINE UE

BAVETTE DE BOEUF ANGUS

Servie avec frites et salade

Juste grillée

OU avec sauce Chimichurri

Beef flank steak served with fries and salad

Just grilled

OR with Chimichurri sauce

SAUCE CHIMICHURRI +2,50€

29.00

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU

27.00

+ FRITES ET SALADE VERTE

Classique : sauce maison

À l'italienne : pesto Maison, parmesan, tomates séchées, speck, pignons de pin

Classic : homemade sauce

Italian style: homemade pesto, parmesan, sun-dried tomatoes, speck, pine nuts

SPÉCIALITÉS

Local dishes

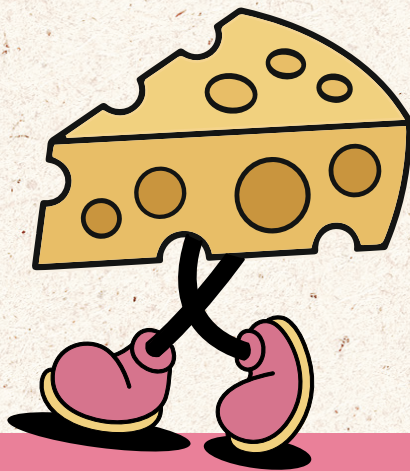
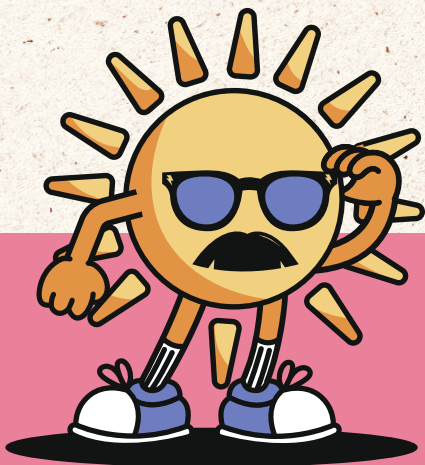
TARTIFLETTE AU REBLOCHON 24.⁰⁰

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

+ charcuterie locale
add local cured meats: 7€/pers

FONDUE AUX FROMAGES SUISSES 25.⁰⁰/PERS

Gruyère Suisse et Vacherin
Fribourgeois, servie avec salade
verte — Fondue with Swiss cheeses,
green salad



KIDS

-10 ans

SAUMON ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Salmon with rice

11.⁰⁰

POULET PANÉ, OU STEAK HACHÉ FRITES

Breaded chicken breast or beef patty
served with fries

11.⁰⁰

FROMAGES

Cheese

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

Cheese plate

11.50

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

COUPE DE FRAISES

Et son jus, chantilly maison
Fresh strawberries, homemade whipped cream

9.00

TIRAMISU FRAISE & SPECULOOS

Strawberry and speculoos Tiramisu

9.50

FONDANT CHOCOLAT

Glace vanille et chantilly
Chocolat fondant with vanilla ice cream and whipped cream

9.00

CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee with
pastry bits with
optional shnaps (+3€)

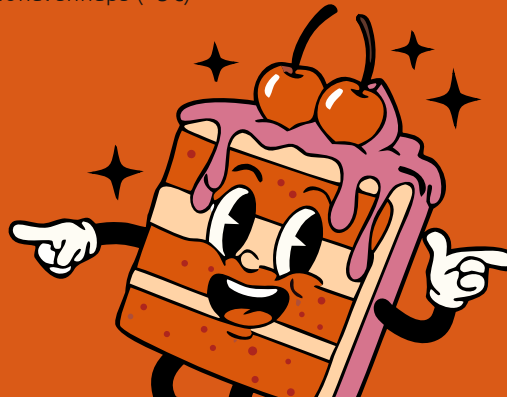
12.00

/ARROSÉ
15.00€

CITRON REVISITÉ

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 !)

11.00



COUPES

Glacées

MONT-BLANC

Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly maison
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, homemade whipped cream

12.⁰⁰

DAME BLANCHE

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

12.⁰⁰

LA COUPE MYSTÈRE

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

12.⁰⁰

LA LICORNE

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

6.⁰⁰

CHOCOLAT

OU CAFÉ LIÉGEOIS

Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou espresso, chantilly maison
Chocolate ice cream, hot chocolate, homemade whipped cream

12.⁰⁰

COLONEL

Sorbet citron vert, vodka
Lime ice cream, vodka

14.⁰⁰

WILLIAMINE

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

14.⁰⁰



GLACES

so cool



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, macaron amande
Sorbetes : Poire william, fraise bio 50% de fruits, citron vert, mangue

SUPPLÉMENTS : CHANTILLY, CHOCOLAT FONDU... +1.⁰⁰

UN GRAND MERCI A 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