

HÔTEL *** RESTAURANT
BELLEVUE
LE ROCHERAY

Établissement Hôtelier depuis 1895



L'Hotel Restaurant



Vous Souhaite la Bienvenue

Entrées


 LA SALADE UN ASSORTIMENT DE JEUNES POUSSÉS	8.50
LE POTAGE UNE SOUPE ÉLABORÉE AVEC DES PRODUITS FRAIS SELON LA SAISON	11.50
 LA MÊLÉE DES CRUDITÉS SAISON DÉCLINÉES EN PALETTE COLORÉE	12.-
LA TRUITE FUMÉE DÉLICATEMENT FUMÉE PAR NOS SOINS	16.-
LE FEUILLETÉ UNE SAUCE AUX CHAMPIGNONS UN FEUILLETÉ TOURÉ 6 FOIS PAR LE PÂTISSIER	16.-
 LA BELLEVUE Entrée Plat UNE COPIEUSE SALADE COMPOSÉE DE JAMBON BLANC, ŒUF, GRUYÈRE ET CROÛTONS	16.- 25.-
 LA VIANDE SÉCHÉE UN RUMSTECK DE BŒUF SALÉ FUMÉ ET SÉCHÉ SUR PLACE AU GRAND AIR DE LA VALLÉE	15.50
 LE FOIE GRAS UNE TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD PARFUMÉE AU VIN DOUX SUISSE PAIN BRIOCHÉ ET COMPOTÉE D'OIGNONS	22.50

Ni viande


Ni poisson

  **LES FRITES** 8.50
UNE COPIEUSE PORTION DE FRITES FRAÎCHES MAISON

  **LES LEGUMES** 20.-
UNE ASSIETTE DE LEGUMES SAISONNIERS CUISINÉS
FRITES FRAICHES MAISON SAUCE AUX CHAMPIGNONS

 **LE RISOTTO DE FREGOLA SARDA**
ONCTUEUX AL DENTE
AU PARMESAN ET A LA CREME
PPRETE SELON LES SAISONS

PRINTEMPS AILS DES OURS ET POINTES D'ASPERGES 27.-
ÉTÉ LEGUMES DU SOLEIL GRILLÉS 27.-
AUTOMNE / HIVER MORILLES ET COURGE 33.-

 **LA TOMME VAUDOISE** 26.-
UN FROMAGE GRATINÉ
PRÉSENTÉ AVEC UN FEUILLETÉ
SALADE, CRUDITÉS ET FRITES FRAÎCHES MAISON

Les Poissons



LA TRUITE

UN PAVÉ GRILLÉ, ROSÉ À CŒUR
UNE SAUCE TZATZIKI EN CHAUD ET FROID

31.-

LES PERCHES

DES FILETS POËLÉS A L'UNILATÉRAL
UNE SAUCE TARTARE AUX CONDIMENTS ET FINES HERBES

32.-



LA FÉRA

UN FILET DE POISSON DU LAC POËLÉ
DES AMANDES TORRÉFIÉES ET UN BEURRE AU GOÛT NOISETTE

33.-



LE BROCHET

UNE CHAIR TENDRE ET DÉLICATE
RETIRÉE ET DÉSARÊTÉE SOIGNEUSEMENT
SUR UN POISSON DU LAC RÔTI ENTIER AU FOUR
UNE SAUCE CITRONNÉE

39.50

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et légumes du moment
Supplément sauce beurre citronné 3.-

Les Viandes

LE POULET

UN SUPRÊME CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
UNE SAUCE CRÈME AU VIN JAUNE (SPÉCIALITÉ DU JURA)

29.-



LE CHEVAL

UNE PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE SIMPLEMENT
SAUCE CAFÉ DE PARIS

31.-

LE COCHON

LA TRADITIONNELLE CÔTE DE PORC SUISSE CROUSTILLANTE
SERVIE AVEC UNE SAUCE FORESTIÈRE
CUITE À BASSE TEMPÉRATURES ET RÔTIE AU FOUR

35.-

LE BŒUF

UNE ENTRECÔTE EXCLUSIVEMENT ISSUE DE RACE À VIANDE DE PREMIÈRE QUALITÉ
TAILLÉE DANS L'ALOYAU ET ENTIÈREMENT PLUCHÉE, SERVIE À LA CUISSON SOUHAITÉE
ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AUX 47 INGRÉDIENTS

37.50

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et légumes du moment

Les Desserts

LA VITRINE DU PÂTISSIER À PARTIR DE 6.50

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION 11.-

Menu Junior

LES PERCHES
OU
LE STEACK DE BŒUF

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et légumes du moment

Menu *Découverte*

LE FEUILLETÉ
ou
LA VIANDE SÉCHÉE

LA TRUITE
ou
LE POULET

LA VITRINE DU PÂTISSIER
ou
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
ou
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

48.-

Menu *Révélation*

LE FOIE GRAS DE CANARD
ou
LA TRUITE FUMÉE

LE BROCHET
ou
LE BOEUF

LA VITRINE DU PÂTISSIER
ou
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
ou
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

62.-

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et légumes du moment

Menu *Perches*

LA SALADE 37.-

ou

LE POTAGE

LES PERCHES

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison et légumes du moment
Supplément sauce beurre citronné 3.-

Menu *Ardoise*

LA SALADE

ou

LE POTAGE

PAVÉ D'ENTRECÔTE EXTRA TENDRE

3 SAUCES ET FRITES FRAÎCHES MAISON

ou

PAVÉ DE TRUITE SUR PEAU

3 SAUCES MAISON ET RIZ

250 gr. **39.-** avec entrée / sans **33.-**

350 gr. **48.-** avec entrée / sans **42.-**

250gr. **38.-** avec entrée / sans **32.-**

350 gr. **47.-** avec entrée / sans **41.-**

Sur Guéridon

Minimum 2 personnes

Sur réservation uniquement

Prix par personne

BROCHET ENTIER DU LAC 100gr. 13.-
SERVI EN FILETS DÉSARÊTÉS
SAUCE AU BEURRE CITRONNÉ

Menu A Partager

Minimum 2 personnes

Sur réservation (mais demandez, sait-on jamais)

Prix par personne

LA SALADE 42.- Bœuf
ou 38.- Bœuf / Poulet
LE POTAGE

FONDUE BELLEVUE Façon Glareyarde
VIANDE FRAÎCHE ÉPICÉE 250 gr.
SAUCES ET FRITES FRAÎCHES MAISON

Plat A Partager

Minimum 2 personnes

Prix par personne

LA CASSOLETTE 40.-
3 PAVÉS D'ENTRECÔTE DE BŒUF SUR UNE SAUCE CRÈME AUX FINES HERBES
SERVI EN POËLON SUR RÉCHAUD

Nos produits.

Nos valeurs.

Notre travail



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Disponible

*Retrouvez vos produits favoris à l'emporté dans
notre épicerie !*

18  95
DEPUIS

DISPO FREE GLUTEN & LACTOSE

LES METS PORTANT DES SYMBOLES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS POUR RESPECTER VOS INTOLÉRANCES, VEUILLEZ L'INDIQUER À VOTRE SERVEUR.

LES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉES

NE PEUVENT PAS ÊTRE EXCLUS, EN CAS

D'ALLERGIE GRAVE

MERCI DE LE SIGNALER



LES METS PROPOSÉS SUR CETTE CARTE SONT ENTIÈREMENT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET DE PRODUITS TRADITIONNELS EN CUISINE SELON LES CRITÈRES DU LABEL FAIT MAISON ÉTABLI PAR LA FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS (FRC), GASTROSUISSE, LA SEMAINE DU GOÛT ET SLOW FOOD.

Produits bruts

- TOUS LES LÉGUMES SONT DE PREMIÈRE GAMME : ÉPLUCHÉS, TAILLÉS, BLANCHIS ET CUISINÉS SUR PLACE, Y COMPRIS LES POMMES DE TERRE EMPLOYÉES POUR LES FRITES.
- LA VIANDE DE BOEUF EST ISSUE D'ALOYEAUX REÇUS ENTIERS, ON Y TRANSFORME LES FILETS, LES RUMSTECKS ET LES ENTRECÔTES.
- LES FILETS ET PAVÉS DE TRUITE SONT ISSUS DE GROSSES TRUITES D'ENVIRON 3 KG REÇUES ENTIÈRES ET FRAÎCHES.
- LA FÉRA EST PÊCHÉE SUR LE LAC DE JOUX, ELLE EST LIVRÉE FRAÎCHE CHAQUE JOUR, ON LA DÉSARÊTE SOIGNEUSEMENT SUR PLACE.
- LE BROCHET EST ISSU DE LA PÊCHE SUR LE LAC DE JOUX, LES POISSONS SONT LIVRÉS RÉGULIÈREMENT, ÉCAILLÉS, VIDÉS, ÉBARBÉS PUIS RÔTIS ENTIERS AU FOUR, C'EST ENSUITE L'ÉQUIPE DU SERVICE QUI LES DÉSARÊTE SOIGNEUSEMENT POUR QUE LA CUISINE PUISSE LES EMPLOYER.
- TOUTES LES SAUCES OU MAYONNAISES SONT RÉALISÉES MAISON AVEC DES PRODUITS BRUTS.
- LES PÂTES FEUILLETÉES PRÉSENTÉES SONT ÉLABORÉES MAISON PAR LE PÂTISSIER ET SONT ISSUES D'UNE TECHNIQUE À 6 TOURS.
- LES BRIOCHES, BLINIS ET AUTRES SPÉCIALITÉS DE PAIN ACCOMPAGNANT CERTAINES ENTRÉES SONT ÉGALEMENT FABRIQUÉES PAR LE PÂTISSIER.
- TOUS LES DESSERTS PRÉSENTÉS EN VITRINE SONT RÉALISÉS PAR LE PÂTISSIER Y COMPRIS LES PÂTES DE BASE : FEUILLETÉE, BRISÉE, SABLÉE...

Des produits locaux si possible

- POUR LE POISSON, VEUILLEZ NOUS EXCUSER SI LA PÊCHE N'EST PAS FRUCTUEUSE CERTAINS JOURS, NOUS POURRONS VOUS PROPOSER DU POISSON DU LAC LÉMAN PAR EXEMPLE.
- POUR LE FROMAGE ET LE BEURRE, NOUS TRAVAILLONS AVEC LA FROMAGERIE HAUSER AU LIEU, NOUS SOMMES LIVRÉS CHAQUE SEMAINE.
- POUR LES CHAMPIGNONS, PENDANT LA PLEINE SAISON, NOUS TRAVAILLONS PAR LE BIAIS D'UN CEUILLEUR.
- MALGRÉ NOTRE VOLONTÉ À VOUS PROPOSER DES PRODUITS FAITS MAISON ET ISSUS DE PRODUITS BRUTS, DANS UN ESPRIT DE TRANSPARENCE, NOUS VOUS FAISONS PART DES EXCEPTIONS SUIVANTES :
 - ♦ LE PAIN (CUIT SUR PLACE)
 - ♦ LES GLACES

Toute l'équipe vous remercie

De votre visite !