

---

# HÔTEL \*\*\* RESTAURANT BELLEVUE LE ROCHERAY

Établissement Hôtelier depuis 1895



---

## { BIENVENUE }

Nous sommes heureux de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

C'est avec joie que nous souhaitons vous faire découvrir, ou redécouvrir la magie de cet établissement qui règne depuis plus d'un siècle sur les bords du Lac de Joux.

Vous pourrez apprécier chaque jour de la semaine notre menu du jour, des suggestions selon

les saisons mais aussi un choix varié à la carte.

Nous portons une attention toute particulière à l'élaboration des plats qui vous sont présentés en vous garantissant l'assurance de produits frais, cuisinés sur place et de provenance locale au possible.

La direction ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de passer un merveilleux moment.



18 X 95  
DEPUIS



· Carte salle à manger ·

## COMMENÇONS PAR



### NOS ENTRÉES

■ **LA PALETTE DU JARDINIER**, un généreux assortiment de crudités selon la saison.

■ **LE DÉLICAT DUO**, une terrine de foie gras au vin doux Suisse et escalope poêlée, chutney aux fruits de saison et pain brioché.

■ **LE CHÂTEAU DU ROI**, une chartreuse de brochet du Lac de Joux, sauce savoureuse au Safran, timbale de riz et petits légumes.

■ **LE CROUSTILLANT DES FORÊTS**, un feuilleté doré généreusement garni de sauce aux champignons sauvages de la région et morilles.

· Carte salle à manger ·

## POURSUIVONS PAR



### LES POISSONS

■ **LES CÉLÈBRES**, des filets de perches poêlés, sauce « Bellevue », la traditionnelle sauce au beurre léger et aux écorces de citron.

■ **LE RETOUR DU PÊCHEUR**, un filet de Féra du Lac de Joux, nappé de sauce crémeuse au Vin Jaune.

### LES VIANDES

■ **LE PÊCHÉ MIGNON DU BOUCHER**, un tournedos de filet de bœuf et sa généreuse sauce maison aux 47 secrets.

■ **L'EXCELLENCE DE LA FERME**, un suprême de poulet jaune rôti au four, habillé de sauce irrésistible au fond de veau maison et délicates morilles.

· Carte salle à manger ·

## TERMINONS PAR



■ **L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION.**  
Fromagerie des Landes, Le Solliat

■ **LA VITRINE DU PÂTISSIER**  
Chaque jour, découvrez les desserts imaginés et préparés par notre pâtissier.

# COMPOSEZ VOTRE MENU



## AU CHOIX À LA CARTE :

---

- ★ UN PLAT { 38.- }
  - ★ ENTRÉE, PLAT { 56.- }
  - ★ PLAT, DESSERT { 48.- }
  - ★ ENTRÉE, PLAT, DESSERT { 65.- }
  - ★ ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT { 74.- }
  - ★ ENTRÉE N°1, ENTRÉE N°2, TROU,  
PLAT, FROMAGE, DESSERT { 93.- }
- (de préférence sur réservation)*
- 

## MENU « BROCHET » { 71.- }

---

*Selon arrivage, dès 2 personnes*

UNE ENTRÉE AU CHOIX

*selon les suggestions du jour ou selon la carte.*



LE BROCHET ENTIER DU LAC DE JOUX  
cuit au four, servi avec la traditionnelle sauce,  
beurre léger aux écorces de citron.

*Le poisson est entièrement préparé au guéridon.*



LA VITRINE DU PÂTISSIER

*ou*

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

---

---

---

## NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

★ YVES MEYLAN,  
pêcheur professionnel

★ DANIEL BRUNISSO, boucher  
Grand-Rue 51 • 1347 Le Sentier

★ CLAIRE MONTEIRO CHOLLET,  
fleuriste, boutique Ô Physalis  
Sentier Haut 3 • 1347 Le Sentier

★ MARKUS TSCHOPP, fromager  
Fromagerie des Charbonnières  
1343 Les Charbonnières

★ ALAIN FAZAN, fromager  
Fromagerie des Landes  
Rue du Village 1  
1347 Le Solliat

★ LONGCHAMP MARINETTE  
ET ROGER, aviculteurs  
Rue des Fontaines 11  
1148 Chavannes-Le-Veyron

★ IMPRIMERIE BAUDAT,  
création graphique et impression  
Le Crépon 1 • L'Orient  
1347 Le Sentier

---



18 X 95  
DEPUIS

Mallory et David GUILLOT  
Le Rocheray 23  
CH-1347 Le Sentier  
Vallée de Joux (VD)

T +41 (0)21 845 57 20

F +41 (0)21 845 47 20

info@rocheray.ch

{ [www.rocheray.ch](http://www.rocheray.ch) }



---

HÔTEL \*\*\* RESTAURANT  
**BELLEVUE LE ROCHERAY**

---

---