

### **Menu 1 à Chf. 42.—**

Potage du jour  
(Avec ou sans même prix)  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filets de perche friture ou  
meunière à la mode du patron  
Sauce mayonnaise  
Pommes nature  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 2 à Chf. 33.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Salade assortie  
\*\*\*

Emincé de volaille au curry  
Riz pilaf  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 3 à Chf. 33.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Salade assortie  
\*\*\*

Emincé de porc à la crème  
Nouilles au beurre  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 4 à Chf. 42.—**

**A partir de 10 personnes**  
Potage du jour  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Carré de porc rôti  
Pommes frites  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 5 à Chf. 42.—**

**A partir de 10 personnes**  
Potage du jour  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Bœuf braisé Bourguignon  
Pommes mousseline  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 6 à Chf. 47.—**

**A partir de 5 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Magret de canard au miel, sauce au poivre  
Pommes croquettes  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 7 à Chf. 49.—**

**A partir de 5 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Carré d'agneau aux herbes  
Pommes frites  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 8 à Chf. 49.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Célestine  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Roastbeef à l'Anglaise, sauce au poivre  
Gratin Dauphinois  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 9 à Chf. 49.—**

**A partir de 10 personnes**  
Potage du jour  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Carré de porc aux morilles  
Pommes frites  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 10 à Chf. 53.—**

**A partir 5 personnes**  
Potage du jour  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filet mignon de porc aux morilles  
Pommes frites  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 11 à Chf. 57.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Célestine  
\*\*\*

Croûte aux champignons  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filets de perche friture ou  
meunière à la mode du patron  
Sauce mayonnaise  
Pommes nature  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 12 à Chf. 57.—**

Terrine Maison  
\*\*\*

Consommé Julienne  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filets de perche friture ou  
meunière à la mode du patron  
Sauce mayonnaise  
Pommes nature  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 13 à Chf. 61.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Filets de perche meunière à la mode du patron  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Roastbeef et carré de porc rôti  
Gratin Dauphinois  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 14 à Chf. 62.—**

**A partir de 10 personnes**  
Cocktail de crevettes Calypso  
\*\*\*

Consommé au Porto  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Magret de canard au miel, sauce au poivre  
Pommes croquettes  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 15 à Chf. 66.—**

**A partir de 10 personnes**  
Consommé Célestine  
\*\*\*

Filets de perche meunière à la mode du patron  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Carré de veau à la moutarde de Meaux  
Gratin Dauphinois  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 16 à Chf. 69.—**

**A partir de 5 personnes**  
Consommé Julienne  
\*\*\*

Filets de perche meunière à la mode du patron  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filets mignons de porc aux morilles  
Pommes frites  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 17 à Chf. 75.—**

**A partir de 5 personnes**  
Terrine maison  
\*\*\*

Consommé Célestine  
\*\*\*

Filets de perche meunière à la mode du patron  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Magret de canard au miel, sauce au poivre  
Pommes croquettes  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

### **Menu 18 à Chf. 79.—**

**A partir de 10 personnes**  
Cocktail de crevettes Calypso  
\*\*\*

Consommé Julienne  
\*\*\*

Filets de perche meunière à la mode du patron  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Carré de porc aux morilles  
Gratin Dauphinois  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Coupe BEL-AIR

**Hit Bel-Air**  
**Menu de saison à Chf. 54.—**

Les asperges (avril à juin)  
Les melons (juin à septembre)  
La chasse (octobre)  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Filets de perche friture ou  
meunière à la mode du patron

Sauce mayonnaise

Pommes nature

\*\*\*

Coupe BEL-AIR

**Menu Végétarien**  
**à Chf. 57.—**

Consommé de légumes  
\*\*\*

Asperges, melon ou feuilleté forestière  
selon saison  
\*\*\*

Salade de saison  
\*\*\*

Tofu poêlé à la crème

Légumes assortis

Pommes frites

\*\*\*

Coupe BEL-AIR

**Nos spécialités**

**Filets de perche :**

Friture, sauce mayonnaise, à discrétion

Chf. 36.—

Meunière à la mode du patron, à discrétion

Chf. 36.—

Aux amandes, 250gr

Chf. 37.—

Vuilleraine, 250gr

Chf. 38.—

Aux morilles, 250gr

Chf. 43.—

**Brochet au four**, prix selon grandeur et poids

Chf. 38.— à 43.—

**(Dès 14h) Petite carte**

Filets de perche friture, à la main, en corbeille  
sauce mayonnaise, 200gr

Chf. 23.—

Assiette filets de perche friture ou meunière à la

Chf. 33.—

mode du patron, pommes nature, salade, 200gr

Assiette viande séchée, 130gr

Chf. 21.—

Assiette viandes froides assorties, 150gr

Chf. 19.—

Assiette jambon, 150gr

Chf. 19.—

Assiette fromages assortis, 150gr

Chf. 16.—

Assiette fromage Gruyère, 140gr

Chf. 12.—

Assiette salade mêlée

Chf. 12.50

Sandwich jambon ou salami

Chf. 5.50

**DIVERS**

**Nos choix d'accompagnement :**

Gratin Dauphinois,

pommes croquette, pommes mousseline, pommes frites, pommes nature,  
riz, pâtes

**Vous pouvez compléter votre menu par :**

Plateau de fromage supplément Chf. 8.- par personne

**Pour votre anniversaire, fête de famille ou mariage remplacez le dessert par :**

Vacherin glacé maison supplément Chf. 3.- par personne

Pièce montée glacée supplément Chf. 3.- par personne

Ou nos desserts "A la carte"

*hôtel-restaurant-cave*  
**Bel - 1900 - Air**  
*tradition de cœur*

*Roland Chervet*

*Route Principale 145, 1788 Prax-Vully*

*Tél : 026 673 14 14*

*Email : [bel-air@bel-air-lac.ch](mailto:bel-air@bel-air-lac.ch) <http://www.bel-air-lac.ch>*

*Propositions de menus*

*2017*

*Pour mariages,*

*Fêtes de famille, anniversaires,*

*groupes et sociétés*

*Tous nos menus peuvent être modifiés*

*et adaptés selon vos désirs*