

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 mode du patron, pommes nature, salade, 200gr	Chf. 33.—
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 <http://www.bel-air-lac.ch>

Propositions de menus

2018

Pour mariages,

Fêtes de famille, anniversaires,

groupes et sociétés

Tous nos menus peuvent être modifiés

et adaptés selon vos désirs