

Entrées

Salade montagnarde (Lentilles, lardons, oignons, vinaigrette)	11.50 €
Salade Bel Air (Salade verte, noix, fromage, vinaigrette)	11.50 €
Jambon de Pays	18.50 €
Saucisson des Alpes	14.00 €
Terrine maison	14.50 €
Carpaccio de boeuf	18.00 €
Assiette de charcuterie (Jambon, saucisson, terrine)	21.50 €
Assiette mixte (Tomates, mozzarella, jambon de pays)	20.00 €
Escargots (les 6) avec beurre escargots maison	14.50 €
Escargots (les 12) avec beurre escargots maison	20.00 €

Pour les plats qui suivent en sauce mouillés avec fond ou fumet
Par choix de sécurité alimentaire, nous utilisons des fonds lyophilisés "chef"

Formule plat du jour

Salade Bel Air suivie d'un plat garni	28.00 €
---------------------------------------	---------

Formule Grillades

Nos grillades sont précédées d'une salade Bel Air,
garnies de pommes frites ou d'un gratin savoyard

Filet de boeuf sauce forestière	36.50 €
Faux-filet	29.00 €
Faux-filet sauce à l'échalote	31.00 €
Côtes d'agneau (3 pièces)	31.00 €
Bavette sauce à l'échalote	29.50 €

Autres spécialités

Quart de poulet rôti, sauce estragon, frites	24.00 €
Steak tartare 150g (non préparé) - frites	24.00 €
Tartiflette (pomme de terre, lard, reblochon) servie avec une salade verte aux noix	22.50 €
Souris d'agneau confite, sauce au thym (servie avec un gratin dauphinois - précédée d'une salade Bel-Air)	31.00 €
Omelette savoyarde (oeufs, lardons, oignons, poireaux, pommes de terre)	18.50 €
Viande séchée de boeuf (fines tranches, salade verte, huile d'olive, citron)	22.50 €
Gambas à la provençale précédées d'une salade Bel Air	37.00 €
Assiette végétarienne (ravioles, lentilles, ratatouille, tomates, riz)	21.00 €