

Menu 1 à frs. 39.-

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 frs. 28.-

A partir de 10 personnes

Consommé Julienne
(avec ou sans même prix)

Salade assortie

Emincé de volaille au curry
Riz pilaf

Coupe BEL-AIR

Menu 3 à frs. 28.-

A partir de 10 personnes

Consommé Julienne
(avec ou sans même prix)

Salade assortie

Emincé de porc à la crème
Nouilles au beurre

Coupe BEL-AIR

Menu 4 à frs. 39.-

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 frs. 39.-

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 frs. 45.-

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 frs. 46.-

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 frs. 46.-

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 frs. 45.-

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 frs. 49.-

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 frs. 55.-

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 frs. 55.-

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 frs. 59.-

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 frs. 60.-

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 frs. 62.-

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 frs. 65.-

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 frs. 71.-

A partir de 10 personnes

Filet de truite fumé

Consommé Julienne

Croûte aux champignons

Salade de saison

Bœuf braisé Bourguignon

Pommes Mousseline
Garniture de légumes

Coupe BEL-AIR

Menu 18 à frs. 74.-

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 19 à frs. 76.-

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 frs. 52.-

Les asperges (avril à juin)

Les melons (juin à septembre)

La chasse (octobre)

**Asperges fraîches, jambon cru
ou melon, jambon cru,
sauce mayonnaise et vinaigrette
ou terrine de gibier maison**

Salade de saison

**Filets de perche friture ou
meunière à la mode du patron**

Sauce mayonnaise

Pommes nature

Coupe BEL-AIR

Menu Végétarien

à frs. 53.-

Consommé de légumes

Asperges ou melon

selon saison

Salade de saison

Tofu poêlé à la crème

Légumes assortis

Pommes frites

Coupe BEL-AIR

DIVERS

**Les pommes frites peuvent être
remplacées par :**

Gratin Dauphinois

Pommes croquettes

Pommes Mousseline

**Vous pouvez compléter
votre menu par :**

Plateau de fromage sup. fr.8.- par pers

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

Vacherin glacé maison sup. fr. 3.- par pers

Pièce montée glacée sup. fr. 3.- par pers

Ou nos desserts " A la carte"

Nos spécialités

Filets de perche:

Friture, sauce mayonnaise, à discrétion

frs. 33.-

Meunière à la mode du patron, à discrétion

frs. 33.-

Aux amandes, 250 gr

frs. 34.-

Vuilleraine, 250 gr

frs. 35.-

Aux morilles, 250 gr

frs. 38.-

Brochet au four, prix selon grandeur et poids

frs. 36.- à frs. 40.-

Petite carte

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

frs. 22.-

Assiette filets de perche friture ou meunière à la

mode du patron, pommes nature, salade, 200 gr

frs. 31.-

Assiette viande séchée, 130 gr

frs. 21.-

Assiette viandes froides assorties, 150 gr

frs. 19.-

Assiette jambon, 150 gr

frs. 19.-

Assiette fromages assortis, 150 gr

frs. 16.-

Assiette fromage Gruyère, 140 gr

frs. 12.-

Assiette salades mêlées

frs. 12.-

Sandwich: jambon ou salami

frs. 5.-

8% TVA inclus

hôtel-restaurant-cave

1900
Bel - Air

tradition de cœur

Roland Chervet

Route Principale 145, 1788 Prax-Vully

Tél: 026 673 94 14

Fax: 026 673 94 19

E-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

http://www.bel-air-lac.ch

Propositions de menus

2011

Pour mariages,

Fêtes de famille, anniversaires,

groupes et sociétés

Tous nos menus peuvent être modifiés

et adaptés selon vos désirs