

- Informations complémentaires -

Pour les repas de groupe nous consulter

Tarifs des chambres

CHAMBRES VUE THERMES HVCS SCOLAIRES		+20% EN VACANCES	
2 PERSONNES			
PENSION	B&B	½ P	P.C
TARIF -DE 48H00	130.00€	170.00€	210.00€
TARIF DE + DE 48H00	120.00€	150.00€	190.00€
ENFANT DE -13 ANS	45.00€		

CHAMBRES CÔTE NORD HVCS SCOLAIRES		+20% EN VACANCES	
2 PERSONNES			
PENSION	B&B	½ P	P.C
TARIF -DE 48H00	120.00€	150.00€	190.00€
TARIF DE + DE 48H00	110.00€	140.00€	170.00€
ENFANT DE -13 ANS	45.00€		

Pour les curistes les 21 jours en PC

1 personne : 2000.00€

2 personnes : 2500.00€

Demandez les conditions

OFFRE EXCEPTIONNELLE

Vous êtes militaire actif, OPEX, retraité ou ancien combattant alors " l'ADOSOM " renouvelle son engagement

Vous pouvez suivre une cure thermale de 21 jours
(du 07 septembre au diner au 28 septembre 2024)

<https://www.adosom.fr/images/fichiers/offres-2024/bellevue-offre-special-militaires-ancien-combattants-2024.pdf>

LES OFFRES 2024 AU WINDSOR

<https://www.adosom.fr/windsor/offres-sejour-windsor#offres-2024>

LES OFFRES 2024 AU BELLEVUE

<https://www.adosom.fr/bellevue/offres-sejour-bellevue#offres-2024> A.D.O.S.O.M

HÔTEL BELLEVUE

NOTRE CARTE

Au piano Mr Xavier MALANDIN chef de cuisine ayant travaillé dans les plus grands hôtels et restaurants de France et à l'étranger accompagné de son équipe

A la Direction du Restaurant Mr Eric LEMAIRE
et son équipe

Nous vous proposons une cuisine de tradition, classique, un menu du jour ou une carte composée de produits régionaux et de saison réalisée dans l'art du métier

A la saison douce il vous sera proposé sur la terrasse nos viandes ou poissons cuits au barbecue

Le restaurant est ouvert 7j/7

De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Réservation au : 04.73.86.07.62 ou 07.49.83.40.56

Par mail : reservation@hotel-bellevue-sas.fr

Notre site : www.hotel-bellevue-sas.fr

7 Rue Alfred Punett

63140 Châtel-Guyon

Nos Entrées

- ❖ Le clafoutis à la tome fraîche sur lit de salade mée 12.50€
- ❖ L'ardoise de charcuteries de notre région à la confiture d'échalotte et condiments et beurre 16.50€
- ❖ Le gravelax de saumon aux agrumes et crème montée à la vodka et ses toasts tièdes 15.50€
- ❖ Les 3 minis chaussons d'escargots au basilic et pignons de pins à la crème de cognac sur son lit de mesclun (temps cuisson 15 minutes env) 17.50€
- ❖ Salade de saint Jacques à la vinaigrette de truffes et petits légumes croquants 19.00€

Nos Viandes

- ❖ Le pavé de filet de bœuf Charolais au bleu d'Auvergne (250g) 28.00€
- ❖ Le Burger façon Rossini (bœuf Charolais 180g, escalope de foie gras, sauce truffes, Pavin d'Auvergne) et ses pommes pont-neuf 29.50€
- ❖ L'entrecôte Charolaise (sauce aux choix) 250g (champignons, bleu, Bordelaise) 25.50€
- ❖ Le jambon Blanc du pays à l'os avec ses frites et salade verte, sauce au choix 18.00€
- ❖ Le magret de canard au miel d'Auvergne et fleurs de lavande 17.50€
- ❖ La côte de cochon fermière (origine Auvergne) aux pommes et cidre 16.50€

Nos Poissons

- ❖ Le filet de truite rose au beurre de diamant noir (poisson surgelé) 16.00€
- ❖ Le pavé de saumon grillé au thym frais (200g) (poisson surgelé) 18.00€
- ❖ Les médaillons de lotte panés (3) à la crème de safran et anis (poissons frais selon arrivage) 29.50€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour ou riz

Nos Fromages de région

- ❖ A l'assiette 3 choix 9.50€

Nos Desserts

(réalisation maison sauf les glaces)

- ❖ La flognarde aux pommes sur son coulis de caramel beurre salé 8.50€
- ❖ La verrine mascarpone, sablé, ananas confits au balsamique 8.50€
- ❖ La crème brûlée vanille et citron accompagnée de sa madeleine 8.50€
- ❖ Fondant chocolat et noix, cappuccino au lait d'amande 8.50€
- ❖ Café ou thé gourmand (4 découvertes) 9.90€
- ❖ Dessert du jour (à demander) 6.50€
- ❖ Glace 3 boules parfums au choix 7.50€

MENU DU JOUR

Plat + dessert + café

15.00€

Entrée + plat + fromage ou dessert + café

18.50€

Servi uniquement le midi

du lundi au samedi

MENU ENFANT -10 ANS

Entrée + plat + dessert

Proposition du jour par le Chef

10.50€

Les tarifs indiqués sur l'ensemble de la carte sont TTC

Nos viandes sont d'origine Française

(Salers, Charolaise, viandes régionales)



Nos Vins Blancs

- ❖ Le Moulin VDPF du VAR 75cl 16.50€
- ❖ Le Valadas côte de Provence AOC 75cl 19.00€
- ❖ Le Volcan AOC 25.00€

Côte d'Auvergne Châteauguay

- ❖ 2022 AOC « Dames Blanches » 75cl 21.00€

Nos Vins Rosés

- ❖ Le Moulin VDPF du VAR 75cl 16.50€
- ❖ Le Valadas côte de Provence AOC 75cl 20.00€
- ❖ La cuvée Valérie AOC du Var 150 cl 46.00€
- ❖ Bandol Restanque des moulins AOP 75cl 30.50€
- ❖ Estandon BIO ADP du Var 75cl 27.50€
- ❖ L'Ancre D'Or Saint Emilion 75cl 24.00€
- ❖ Le Volcan AOC 75cl 25.00€

Côte d'Auvergne Châteauguay

- ❖ 2022 AOC cuvée « Perles du matin » 75cl 21.00€

Nos Vins Rouges

- ❖ Le Moulin VDPF du VAR 75cl 16.50€
- ❖ Le Valadas côte de Provence AOC 75cl 22.00€
- ❖ L'impromptu AOC 75cl 32.00€
- ❖ L'Ancre D'Or Saint Emilion AOC 75cl 24.00€
- ❖ Le Croze Hermitage AOC 75cl 40.00€
- ❖ Le volcan AOC 75cl 25.00€
- ❖ Bordeaux Mercadiere AOC 75cl 24.50€

Côte d'Auvergne Châteauguay

- ❖ 2021 AOC cuvée « les plats » 75cl 28.00€
- ❖ 2021 AOC cuvée « 1690 » 75cl 22.00€

Nos Champagnes et Pétillants

- ❖ Champagne Mercier 75cl 65.00€
- ❖ Champagne Louis constant 75cl 55.00€
- ❖ Mousseux comte de Ribaucourt 75 cl 24.00€
- ❖ Moët & Chandon 75cl 75.00€

Nos Eaux

- ❖ Volvic 100cl 4.00€
- ❖ Badoit 100cl 4.20€
- ❖ San-Pellegrino 100cl 4.20€
- ❖ Châteldon 100cl 6.50€

Boissons Chaudes

- ❖ Espresso 2.00€
- ❖ Chocolat au lait 3.50€
- ❖ Infusion (thé, verveine...) 2.30€

Nos Apéritifs

- ❖ Pastis 51 2cl 3.50€
- ❖ Ricard 2cl 3.50€
- ❖ Whisky J-B 2cl 6.50€
- ❖ Whisky J-B 4 cl 10.00€
- ❖ W-Lawson's 2cl 5.50€
- ❖ W-Lawson's 4 cl 8.50€
- ❖ Aberlour 10 ans 2cl 10.00€

- ❖ Aberlour 10 ans 4cl 15.00€
- ❖ Rhum blanc ST James 40° 4cl 5.50€
- ❖ Rhum brun SR James 45° 4cl 6.20€
- ❖ Martini blanc, rosé, rouge 4cl 4.90€
- ❖ Porto 4cl 4.20€
- ❖ Vodka 4cl 5.50€
- ❖ Gin 4cl 5.00€
- ❖ Le Kir 25 cl (Dames blanches AOC) 6.50€
- ❖ Le Kir Royal (L-Constant) 25cl 14.00€
- ❖ Coupe de champagne (L-Constant) 25cl 13.00€
- ❖ Le campari-perrier 4cl 5.50€
- ❖ La suze 4cl 4.50€

Nos Bières

- ❖ Pression Heineken 25cl 4.90€
- ❖ 1664 blonde 33cl 4.00€
- ❖ Desperados 33cl 5.50€
- ❖ Pelforth (brune) 33cl 6.00€
- ❖ Bière blanche Grimbergen 33cl 4.80€
- ❖ Monaco (Pression/limon/grenadine) 4.50€
- ❖ Supplément picon 1.50€

Nos Cocktails avec et sans alcool

- ❖ Punch Agrume 16 cl 8.50€ (Rhum, schweppes, ananas, grenadine)
- ❖ Blue Hawaiian 16 cl 12.00€ (Rhum, curaçao, crème cacao, ananas)
- ❖ Cosmopolitan 10 cl 9.00€ (Vodka, Cointreau, Cranberry, citron vert)
- ❖ Basic Smash 10 cl 8.50€ (Gin, citron vert, sucre de canne, basilic)
- ❖ Mojito classique 6.80€ (Rhum, sirop de canne, citron vert, menthe)
- ❖ Passion Martini 10 cl 6.50€ (Vodka, fruit de la passion, sucre de canne, citron vert)
- ❖ Chantaco (sans alcool) 15cl 5.20€ (Orange, ananas, citron, sirop de fraise)

Boissons Sans Alcool

- ❖ Coca-cola 33cl 3.50€
- ❖ Coca-cola 0% 33cl 3.50€
- ❖ Orangina 3.50€
- ❖ Ice tea 3.10€
- ❖ Schweppes 3.50€
- ❖ Perrier 25cl 2.90€
- ❖ Citron pressé 4.50€
- ❖ Orange pressée 4.90€
- ❖ Jus Pago (orange, pomme, poire.) 3.30€
- ❖ Diabolo 25 cl 3.50€
- ❖ Fanta citron 3.10€
- ❖ Pacific 3.00€
- ❖ Jus de tomate Pago 3.70€
- ❖ Sirop à l'eau 2.00€
- ❖ Supplément sirop 1.00€

Nos Digestifs

- ❖ Cognac le Palin VS 40°4cl 6.00€
- ❖ Armagnac 4cl 7.50€
- ❖ Calvados Beaujour 40° 4cl 6.20€
- ❖ Jet 27 4cl 7.90€
- ❖ Baileys 4cl 8.50€
- ❖ Alcool de prune 4cl 6.50€
- ❖ Alcool de poire 4cl 6.90€