

BEL AIR

COURCHEVEL 1650



- [Home](#)
- [Restaurant](#)
- [snack](#)
- [Contact](#)

inputs

Montane salad (Lentils, bacon, onions, vinaigrette)	10.50 €
Bel Air salad (green salad, walnuts, cheese, vinaigrette)	10.50 €
Country ham	17.50 €
Alpine sausage	13.00 €
Homemade terrine	€ 13.50
Beef carpaccio	17.00 €
Plate of charcuterie (ham, sausage, terrine)	20.50 €
Mixed plate (Tomatoes, mozzarella, country ham)	19.00 €
Snails (6) with butter snails homemade	€ 13.50
Snails (12) with homemade butter snails	19.00 €

For the dishes that follow in wet sauce with bottom or aroma
By choice of food safety, we use freeze-dried funds "chef"

Flat formula of the day

Bel Air salad followed by a garnished dish 27.00 €

Grill Formula

Our grilled dishes are preceded by a Bel Air salad,
garnished with French fries or a Savoyard gratin

Beef fillet with forest sauce	35.50 €
Sirloin	28.00 €
Sirloin sauce with shallot	30.00 €
Lamb ribs (3 pieces)	30.00 €
Bavette sauce with shallot	28.50 €

Other specialties

Roasted chicken quarter, tarragon sauce, French fries	23.00 €
Steak tartare 150g (unprepared) - fries	23.00 €
Tartiflette (potato, bacon, reblochon) served with a green salad with walnuts	\$ 21.50
Mice of lamb confit, thyme sauce (served with a gratin dauphinois - preceded by a salad Bel-Air)	30.00 €
Savoyard omelette (eggs, bacon, onions, leeks, potatoes)	17.50 €
Dried beef meat (thin slices, green salad, olive oil, lemon)	\$ 21.50
Gambas à la provençale preceded by a salad Bel Air	36.00 €
Vegetarian plate (ravioli, lentils, ratatouille, tomatoes, rice)	20.00 €

Ravioli stuffed with Beaufort

(faits par SARL Ravioles des Grands Goulets, Vercors - Sauce Maison)

Ravioles sauce roquefort	21.00 €
Ravioles sauce saumon	21.00 €
Ravioles avec poulet, sauce gingembre	21.00 €
Ravioles au beurre sans sauce	19.00 €

Pour les enfants (Jusqu'à 12 ans)

Steack hâché frites + glace 17.00 €

Fromages

Beaufort	9.00 €
Tomme du pays	9.00 €

Fromage blanc à la crème 9.00 €

Desserts

Café gourmand	11.00 €
Tarte du jour	9.50 €
Mousse au chocolat	9.00 €
Crème caramel	9.00 €
Glace	8.50 €

Vins

Vins Maison

Rouge : Vin du Patron "Vin de France" (carafe 46 cl)	13.50 €
Rouge : Cuvée du Bel Air "Vin de table" (75 cl)	16.50 €

Côtes-du-Rhône

Rouge : Vinsobres "cave du Prieuré" (75 cl)	27.00 €
Rouge : Gigondas Bio - 2015 (75 cl) (Château La Croix des Pins "Les dessous des dentelles")	50.00 €
Magnum Vinsobres "Cave du prieuré" 2014 (150cl)	50.00 €
Cuvée du Chapitre (50cl)	16.00 €

Vins de Savoie (Blancs et Rouges)

Blanc : Roussette - Cuvée gastronomique (75 cl)	32.50 €
Blanc : Chignin (75 cl)	26.00 €
Blanc : Chignin Bergeron "Fleur de Roussane" (75 cl)	37.00 €
Blanc : Apremont (50 cl)	21.50 €
Rouge : Gamay de Chautagne (75 cl)	27.00 €
Rouge : Mondeuse gastronomie (75 cl)	31.50 €
Rouge Gamay (50cl)	19.00 €

Rosés : Provence et Savoie

Rosé de Savoie (75 cl)	26.00 €
Rosé de Savoie - Pure (50 cl)	20.00 €
Provence - Perle de Roseline- AOC- (75 cl)	25.00 €
Provence - Carte Noire - Vignerons de Saint Tropez (75 cl)	32.00 €

Bordeaux (rouge)

Château Bel Air - Graves de Vayres 2014 (élevé en fût de chêne) (75cl)	35.00 €
Château Fleur de Jean Gue Lalande de Pomerol 2015 (75cl)	65.00 €
Château Poujeaux - Moulis en Médoc 2012 (75cl)	100.00 €
Clos des Menuts - Saint Emilion Grand Cru 2014 (75cl)	58.00 €

Bourgogne

Côtes de Beaune Village 2012 - Albert Bichot (75cl)	54.00 €
---	---------

Prosecco (Vin italien pétillant)

La Gioiosa - Blanc vrut - DOC (75cl) 30.00 €

Champagne

Garnotel Brut Grande Réserve (75 cl) 65,00 €

Pol Roger Brut (75 cl) 78,00 €

Coupette Champagne (9 cl) 10,50 €

Bières

Pression (25cl) 4,50 €

Henekein ou 1664 5,00 €

Sérieux (50cl) 7,50 €

Pelforth Brune 5,00 €

Eaux minérales

Evian ou Badoit (litre) 6,00 €

Evian ou Badoit (1/2 litre) 4,80 €

Nos boissons chaudes

Café 2.50 €

Café Américain 3.00 €

Café double 4.50 €

Café crème 5.00 €

Chocolat 4.50 €

Chocolat chantilly 5.00 €

Thé infusion 4.00 €

Capuccino 5.00 €

Chamoniard, Grog, Chocolat rhum 6.50 €

Vin Chaud 4.50 €

Nos jus de fruits

Fruits pressés 5.50 €

Jus de fruits 4.50 €

Nos sodas et boissons froides

Limonade (25cl) 3.50 €

Diabolo (25cl) 4.00 €

Coca, Orangina, Perrier, Schweppes (25cl) 4.50 €

Sérieux Coca (50cl) 7.00 €

Sirop à l'eau, verre de lait (25cl) 3.00 €

Nos eaux minérales

Eau (100cl)	6.00 €
Eau (50cl)	4.80 €
Eau (25cl)	3.50 €
Eau + sirop (25cl)	4.00 €

Nos Bières

Sérieux (50cl)	7.50 €
Pression, Panaché (25cl)	4.50 €
Heineken, 1664 (25cl)	5.00 €
Pelforth - Brune (25cl)	5.00 €
Galopin (15cl)	4.00 €
Picon bière (25cl)	6.00 €
Sérieux Picon (50cl)	10.00 €

Nos Alcools et Digestifs

Aperol Spritz (10cl)	11.00 €
Aperol (6cl)	8.00 €
Irish Coffee	11.00 €
Porto, Martini, Suze, Campari (5cl)	6.00 €
Américano (10cl)	9.00 €
Ricard (5cl)	5.50 €
Ricard momie (2cl)	3.00 €
Kir (16cl)	5.00 €
Whisky Coca, Gin tonic	10.00 €
Rhum, Marc (4cl)	6.50 €
Cognac, Généri, Whisky (4cl)	8.00 €
Ballon vin rouge, blanc ou rosé (16cl) - Vin de France	4.00 €
Carafe vin rouge, blanc ou rosé (46cl) - Vin de France	13.50 €
Champagne Garnotel Brut (75cl)	65.00 €
Champagne Pol Roger Brut (75cl)	78.00 €
Coupette Champagne (9cl)	10.50 €
Kir royal (9cl)	12.00 €
Prosecco blanc pétillant brut	30.00 €

- Restaurant "The Bel Air" 73120 COURCHEVEL 1650 -
- Tel: 04 79 08 00 93 -
SIRET 305 242 034 00018 - APE 553 A
- Realization [Defours Com](http://www.belair-courchevel.com/restaurant.php) © 2012 - All rights reserved -