

VINS MAISON HOUSE WINES

Carafe vin blanc, rouge ou rosé - Vin de France	46 cl	16.00 €
Cuvée Bel Air, rouge - Vin de table	75 cl	22.00 €
Ballon vin rouge, blanc ou rosé - Vin de France	10 cl	6.00 €

CÔTES-DU-RHÔNE Rouge / red

Vinsobres.....	75 cl	35.00 €
Magnum - Vinsobres	150 cl	70.00 €
Gigondas -AOP- Bio	75 cl	60.00 €
Cuvée du Chapitre	50 cl	20.00 €

VINS DE SAVOIE*Blanc / white*

Roussette - Cuvée gastronomique	75 cl	39.00 €
Chignin	75 cl	32.00 €
Chignin Bergeron "Fleur de Roussane"	75 cl	46.00 €
Apremont	50 cl	26.00 €

Rouge / red

Gamay « Vieille Vigne »	75 cl	35.00 €
Mondeuse - Gastronomie	75 cl	39.00 €
Gamay	50 cl	25.00 €

ROSÉS : PROVENCE ET SAVOIE

Rosé de Savoie - Gamay	75 cl	32.00 €
Rosé de Savoie - Gamay	50 cl	22.00 €
Provence - Carte Noire - Vignerons de St Tropez.....	75 cl	38.00 €
Provence - Teres	75 cl	33.00 €
Provence Magnum Teres	150 cl	64.00 €

BORDEAUX Rouge / red

Château Bel Air - Graves de Vayres	75 cl	43.00 €
- élevé en fût de chêne -		
Château Fleur de Jean Gue - Lalande de Pomerol 2015	75 cl	70.00 €
Château Pousseux - Moulis en Médoc 2012	75 cl	100.00 €
Clos des Menuts - Saint-Emilion Grand Cru	75 cl	67.00 €

BOURGOGNE Rouge / red

Hautes côtes de Beaune	75 cl	63.00 €
------------------------------	-------	---------

PROSECCO*Vin italien pétillant / Sparkling Italian wine*

La Gioiosa - Blanc brut - DOC	75 cl	36.00 €
Coupette Prosecco	9cl	9.50 €

CHAMPAGNE

Pol Roger Brut	75 cl	90.00 €
Coupette Champagne	9 cl	13.00 €

BOISSONS CHAUDES*OUR HOT DRINKS*

Café / Coffee	3.50 €
Café noisette / Milk coffee	4.00 €
Café Américain / American coffee	4.50 €
Café double / Double coffee	6.00 €
Café latté / Latte coffee	6.00 €
Café crème / Cream coffee	6.00 €
Cappuccino	6.50 €
Chocolat / Chocolate	6.00 €
Chocolat chantilly / whipped cream	6.50 €
Thé, infusion / Tea, infusion	5.50 €
Chamoniard, Grog, Chocolat rhum	9.00 €
Vin chaud / Hot wine	6.50 €
Citron chaud / Hot lemon	7.50 €

SODAS - BOISSONS FROIDES*SODA - COLD DRINKS*

Coca, Orangina, Perrier, Schweppes, Sprite .. 25 cl	6.00 €
Diabolo	25 cl 6.50 €
Sérieux Coca	50 cl 9.00 €
Jus de fruits	25 cl 6.00 €
Sirop à l'eau / Water syrup	25 cl 4.50 €
Verre de lait / glass of milk	25 cl 4.50 €

EAUX MINÉRALES*MINERAL WATERS*

Evian ou Badoit litre 9.00 €	50 cl 6.00 €
VITTEL	25 cl 5.00 €

BIÈRES*BEERS*

Pression, Panaché	25 cl 6.00 €
Pression, Panaché + sirop	25 cl 6.50 €
Sérieux, Panaché	50 cl 11.00 €
Sérieux, Panaché + sirop	50 cl 11.50 €
Heineken, 1664 Blanche	25 cl 7.00 €
Pelforth - Brune	25 cl 7.00 €
Galopin	15 cl 4.00 €
Picon bière	25 cl 8.00 €
Sérieux Picon	50 cl 14.00 €
Cidre brut	25 cl 7.00 €

ALCOOLS & DIGESTIFS*ALCOHOLS & DIGESTIVES*

Apérol spritz	10 cl 15.00 €
Irish-Coffee	4 cl 15.00 €
Porto, Martini, Suze, Campari, Get27, Baileys ..	5 cl 8.00 €
Américano	10 cl 15.00 €
Ricard	2 cl 6.00 €
Kir	10 cl 7.00 €
Whisky Coca, Gin tonic	4 cl 13.00 €
Rhum	4 cl 8.00 €
Cognac, Génépi, Whisky	4 cl 9.00 €
Kir royal	9 cl 13.50 €

Le Bel Air

- COURCHEVEL MORIOND -

Tél. 04 79 08 00 93



ENTRÉES STARTERS

☞ Salade du montagnard aux lentilles (<i>avec lardons, oignons, vinaigrette</i>) 15.00 € Mountain Dweller's salad with lentils (<i>with diced bacon, onions, french dressing</i>)
☞ Salade Bel Air (<i>Salade verte, noix, fromage, vinaigrette</i>) / (<i>Lettuce, walnuts, cheese, vinaigrette sauce</i>) 13.00 €
☞ Jambon de Pays / Raw ham 21.00 €
☞ Saucisson des Alpes / Alpine saucisson 17.00 €
☞ Terrine maison / Home-made pâté 17.50 €
☞ Carpaccio de bœuf / Beef Carpaccio (<i>Strips of beef, lemon, parmesan</i>) 21.00 €
☞ Assiette de charcuterie (<i>Jambon, saucisson, terrine</i>) / Assorted cold cuts (<i>Ham, saucisson, pâté</i>) 25.00 €
☞ Assiette mixte (<i>Tomates, mozzarella, jambon de pays</i>) / Mixed plate (<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham</i>) 23.00 €
Escargots (<i>les 6</i>) / Snails 17.50 €
Escargots (<i>les 12</i>) / Snails 23.00 €
☞ avec beurre escargots maison / Home-made snail's butter

PLATS DISHES

☞ Quart de poulet rôti, sauce estragon (<i>servi avec des frites</i>) 28.00 € 1/4 of a roasted farm chicken with tarragon sauce (<i>served with french fries</i>)
☞ Steak tartare 150g (<i>non préparé, servi avec des frites</i>) 28.50 € (<i>not prepared, served with french fries</i>)
☞ Tartiflette (<i>pommes de terre, lard, Reblochon - précédée d'une salade Bel Air</i>) 29.00 € (<i>potatoes, bacon, Reblochon - preceded by a Bel Air salad</i>)
☞ Souris d'agneau confite, sauce au thym (<i>servie avec un gratin savoyard - précédée d'une salade Bel Air</i>) 36.00 € Knuckle of lamb confides, wipes in the thyme (<i>served with a gratin savoyard - preceded by a Bel Air salad</i>)
☞ Omelette savoyarde (<i>œufs, lardons, oignons, poireaux, pommes de terre</i>) 22.00 € Savoy omelette (<i>eggs, diced bacon, onions, leeks, potatoes</i>)
☞ Viande séchée de bœuf (<i>fines tranches, salade verte, huile d'olive, citron</i>) 26.00 € Beef jerky (<i>strips of beef, olive oil, green vegetable, lemon</i>)
☞ Gambas à la Provençale (<i>précédée d'une salade Bel Air</i>) 42.00 € (<i>preceded by a Bel Air salad</i>)
☞ Assiette végétarienne (<i>ravioles, tomate à la provençale, lentilles, ratatouille, tomates, riz</i>) 26.00 € Vegetarian plate (<i>ravioles, provençal tomato, lentils, ratatouille, tomatoes, rice</i>)
☞ Saumon en gravlax (<i>pommes de terre, sauce fromage blanc ciboulette</i>) 26.00 € Salmon in gravlax (<i>baked potatoes, white cheese and chive sauce</i>)

POUR LES ENFANTS FOR THE KIDS (jusqu'à 12 ans / UP TO 12)

☞ Steak haché - frites + sunday / Minced beef with french fries + sunday 21.00 €
--

Prix nets en euros / Net prices in euros ☞ = Fait maison / Home-made

FORMULE PLAT DU JOUR DISH OF THE DAY

☞ Salade Bel Air suivie d'un plat garni / Bel Air Salad followed by a meat and dish side 33.00 €
--

FORMULE GRILLADES GRILLS

☞ Filet de bœuf sauce forestière (<i>précédé d'une salade Bel Air et garnies de frites ou d'un gratin savoyard</i>) 40.00 € Beef tenderloin with mushroom sauce (<i>served with a Bel Air green salad as a starter, potatoes gratined with cheese and cream or chips</i>)
☞ Faux-filet (<i>précédé d'une salade Bel Air et garnies de frites ou d'un gratin savoyard</i>) 33.00 € Sirloin (<i>served with a Bel Air green salad as a starter, potatoes gratined with cheese and cream or chips</i>)
☞ Faux-filet sauce à l'échalote (<i>précédé d'une salade Bel Air et garnies de frites ou d'un gratin savoyard</i>) 35.00 € Sirloin with shallot sauce (<i>served with a Bel Air green salad as a starter, potatoes gratined with cheese and cream or chips</i>)
☞ Côtes d'agneau (3 pièces) (<i>précédé d'une salade Bel Air et garnies de frites ou d'un gratin savoyard</i>) 35.00 € Lamb chops (3) (<i>served with a Bel Air green salad as a starter, potatoes gratined with cheese and cream or chips</i>)
☞ Bavette sauce à l'échalote (<i>précédé d'une salade Bel Air et garnies de frites ou d'un gratin savoyard</i>) 33.00 € Flank steak with shallot sauce (<i>served with a Bel Air green salad as a starter, potatoes gratined with cheese and cream or chips</i>)

RAVIOLES FARCIES AU COMTÉ RAVIOLI

Faits par SARL Ravioles des Grands Goulets, Vercors - Sauces maison ☞

Ravioli with Comté cheese filling, from Vercors producer "Ravioles des Grands Goulets" - Home made sauces ☞

☞ Ravioles sauce au roquefort / Ravioli with roquefort cheese sauce 25.00 €
☞ Ravioles sauce au saumon / Ravioli with salmon sauce 25.00 €
☞ Ravioles avec poulet, sauce gingembre / Ravioli with chicken, ginger sauce 25.00 €
☞ Ravioles au beurre sans sauce / Ravioli, buttered without sauce 23.00 €

FROMAGES CHEESES

☞ Assiette de fromages (<i>Reblochon, Beaufort, Tomme du pays</i>) 11.50 € Plate of cheeses (<i>Reblochon, Beaufort, local Tomme</i>)
--

DESSERTS

☞ Café gourmand / Gourmet coffee 14.00 €
☞ Tarte du jour / Tart of the day 12.50 €
☞ Mousse au chocolat / Chocolate mousse 12.00 €
☞ Crème caramel / Caramel cream 12.00 €
☞ Île flottante 11.50 €
Tiramisu glacé 11.50 €

Prix nets en euros / Net prices in euros ☞ = Fait maison / Home-made