

Le Restaurant

Le Bel'Isa

Ouvert 7j/7j – Midi et Soir

de 12h à 13h30

et de 19h à 20h30.

(Fermé le samedi midi hors vacances scolaires)

Isabelle, Camille et Nicolas

sont heureux de vous accueillir afin de vous faire découvrir notre cuisine familiale où tous les plats sont élaborés sur place à base de produits bruts

*Nos plats peuvent contenir des **allergènes** (céréales, gluten, œufs, lait, arachides, noix, lupin, crustacés, poissons, céleri, moutarde, fruits à coque, graine de sésame, sulfite)*

Liste à votre disposition sur simple demande

*Pour accompagner votre apéritif pensez à
la Plancha du Beauséjour : 8 €*

Les Entrées :

- La Salade Savoyarde :

Salade verte, Jambon de pays, Diots, Beaufort, Tomme

Petite : 9 €

Grande : 12 €

- La Salade Végétarienne :

Salade verte, Tomate, Maïs, Concombre, Poivron

Petite : 7 €

Grande : 10 €

- Le Croustillant de Reblochon aux pommes 8 €

- Les Ravioles de St Jean à la ciboulette 7 €

*- La Terrine du Beauséjour «Faites Maison »
au Beaufort et au Génépi 9 €*

- Le Foie Gras Poêlé 14 €

sur sa Brioche façon Pain Perdu

A déguster avec son verre de vin blanc : +3,50 €

Les Plats chauds :

- *La Papillote de Rouget Barbet de Thaïlande
aux petits Légumes (le week-end) 16 €*
- *Les Cuisses de Grenouille de l'océan Indien en
persillade, frites (sur commande) 20 €*
- *Le Faux-Filet 17 €*
- *Le Jambon Braisé 9 €*
- *l'Omelette du Beauséjour 11 €
Pomme de terre, fromage, jambon de Pays*

*« Tous nos plats de viande sont accompagnés
de frites, pommes rosti ou légumes du jour »*

*« Viande de bœuf d'origine : France, Union
européenne »*

Les Spécialités

- *L'Escalope Savoyarde :* **16 €**
*Escalope de Dinde, Jambon de Pays, Fromage,
Servie avec des Frites*

- *La Croziflette et sa Salade verte* **13 €**
Crozets, lardons, reblochon, crème
Suppl charcuterie + 4 €

- *L'Assiette de la Bergère* **15 €**
*Salade verte, Croustillant de reblochon, Jambon de Pays,
Viande séchée des Alpes, Beaufort, Tomme de savoie*

- *La Fondue aux 4 fromages*
 - *classique* **16 €**

 - *aux cèpes ou aux diots* **18 €**

 - *aux cèpes ET aux diots* **20 €**
Suppl charcuterie + 4 €

Les Desserts :

- *Faisselle* aux fruits rouges ou à la crème 3 €
- *Assiette de Fromages* de nos régions 5 €

- *Crème Brûlée*, duo de saveurs 5,40 €
- *Moelleux au Chocolat* 5,50 €
- *Le Dessert du Jour* 4.50 €

- *Le BananaMisu* 5,50 €

- *La Coupe Bel'Isa* 5,50 €
Banane, Chocolat chaud, Chantilly

- *Le Café Gourmand* 8,50 €

- *Le Programme Libre :* 1,50 € / ingrédient
Composez votre glace à votre guise : au choix
Boule de glace, Chantilly, Chocolat chaud.
Vanille, Fraise, Chocolat, Menthe-chocolat, Poire
Caramel, Café, Myrtille, Citron, Génépi

Tous nos desserts sont « Faits Maison »
Certains nécessitent un peu de patience...

Nos Menus

Le Petit Ramoneur

(-11 ans) 8 €

Nuggets de poulet

Ou Jambon blanc

Ave Frites

Glace Enfant

1 sirop à l'eau

Le Végétarien

à 20 €

Salade Végétarienne

Omelette frites

Mini Gourmande

Le VALBUCH

15 €

entrée + plat

ou plat + dessert

18 €

entrée + plat + dessert

Entrée : Ravigoles

Plat : Jambon braisé

Dessert : Dessert du jour

Le SAVOYARD

à 25 €

Croustillant de Reblochon

Ou Terrine Beauséjour

Escalope Savoyarde

Ou Croziflette salade

Assiette de fromages

Ou Dessert au choix

(hors café gourmand)

Produits allergènes

- Arachides et produits dérivés
- Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait et produits dérivés (dont le lactose)
- Crustacés et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO₂

Liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande