



Bel - Air

RESTAURANT & BAR "APRÈS-SKI"

LEYSIN

2023-2024

Salades et soupe !

La Biquette

24.-

Mesclun de salade, toast de chèvre chaud de la région, figues séchées, noix, et vinaigrette au miel

Mixed salad greens, warm local goat cheese toast, dried figs, walnuts, and honey vinaigrette

La César

25.-

Mesclun de salade, copeaux de parmesan, croutons, œuf et poulet croustillant

Mixed salad greens, Parmesan shavings, croutons, egg and crispy chicken

Le Bel-Air Bowl

24.-

Quinoa, avocat, chou rouge, concombre, feta, grenade, saumon mariné, edamame

Quinoa, avocado, red cabbage, cucumber, feta, pomegranate, marinated salmon, edamame

Soupe du moment

13.-

Ask to know !

Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites terroir et salade

All our burgers come with local fries and salad.

Bel Air Burger

29.-

Viande de bœuf 100% suisse de la Boucherie Merat, Bun au charbon naturel, bacon, salade, fromage d'alpage du Temeley, oignons caramélisés, ketchup et moutarde au miel

100% Swiss beef from Merat Butcher, charcoal-grilled bun, bacon, alpine cheese from Temeley, caramelized onions, ketchup, and honey mustard

Pollo Burger

27.-

Poulet pané maison de la Boucherie Merat, Bun au maïs, salade, cheddar, oignons caramélisés, guacamole

Marinated chicken from Merat Butcher, corn bun, lettuce, cheddar, caramelized onions, guacamole

Veggie Burger

25.-

Galette végétarienne, Bun à la betterave, aubergines grillées, pickles d'oignons, houmous et sauce yogourt aux herbes

Vegetarian patty, beetroot bun, grilled eggplants, pickled onions, hummus, and herbed yogurt sauce

Burger du moment

Ask to know !

A partager !

Fondue d'alpage du Temeley

Minimum 2 personnes

Minimum 2 people

26.-
/pers

Une envie de douceur ?

Demandez nos desserts.

Ask for the desserts.

En cas d'allergie alimentaire, merci de vous renseigner auprès de notre personnel



Tous les prix sont en CHF, service et TVA inclus.

Bières

Pression

Eichhof	30cl	5.-	50cl	8.-
Erdinger		6.-		9.-

Supplément Picon bière (2.-)

Locale

La Vagabonde (IPA)	33cl	8.-
Horizon (blonde Ale)	33cl	8.-



Bouteille

Desperados	33cl	7.-
Ittinger	33cl	7.-
Heineken	25cl	5.-
Erdinger ss alcool	33cl	7.-

Bière du mois !

10.-

Vins

Blancs

	DL	Bt 50cl	Bt 70cl
Chasselas Henri 1908	5.-	X	32.-
Dom Badoux, Aigle			
Cuvée Leysin 2021	X	28.-	X
Dom Dillet, Yverne			
Chardonnay le Luissalet	X	31.-	42.-
Prosecco DOC Henri	7.-	X	45.-

Rosés

	DL	Bt 50cl	Bt 70cl
Pinot/Gamay 1908	5.-	X	32.-
Dom Badoux, Aigle			
Cuvée Leysin 2022	X	28.-	X
Dom Emery, Aigle			

Rouges

	DL	Bt 50cl	Bt 70cl
Pinot/Gamay 1908	5.-	X	32.-
Dom Badoux, Aigle			
Cuvée Leysin 2022	X	28.-	X
Dom Emery, Aigle			

Spritz

Alcools

Aperol / Campari Spritz 10.-

Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange

Aperol or Campari, Prosecco, sparkling water, orange

Leysin Spritz 11.-

Bitter des Diablerets, Prosecco, eau gazeuse, orange

Diablerets Bitter, Prosecco, sparkling water, orange

Limoncello Spritz 12.-

Limoncello, Prosecco, Organics, Bitter lemon, citron vert et menthe

Limoncello, Prosecco, Organics, bitter lemon, lime, and mint.

Ricard	2cl	5.-
Suze, Martini, Campari	4cl	5,5
Bitter des Diablerets	4cl	6.-
Amaretto	4cl	8.-
Jack Daniel's	4cl	8.-
Rhum, Vodka, Gin	4cl	8.-
Jägermeister	4cl	8.-
Accompagnement soft		3.-

Organics

Organics Bitter Lemon	25cl	6.-
OrganicsGinger Ale	25cl	6.-
OrganicsTonic Water	25cl	6.-
Organics Ginger Beer	25cl	6.-
Organics Viva Mate	25cl	6.-

Soft

Sinalco cola / zero	33cl	5.-
Sinalco orange	33cl	5.-
Rivella rouge	33cl	5.-
Jus de pomme Ramseier	33cl	5.-
Elmer citron	33cl	5.-
Elmer naturelle/gazeuse	50cl	5,5
Benef'k Kombucha	30cl	8.-
Jus Michel tomate, abricot	20cl	5.-
San Bitter	10cl	5,5
Thé froid citron ou pêche	30/50cl	4.- / 6.-
Les Bons Sirops Morand	30cl	2.-
Red Bull Energy Drinks	25cl	6.-
Red Bull SF	25cl	6.-

Le Chaud

Café/expresso/thé	4.-
Renversé	4,5
Capuccino	5.-
Latte Macchiato	5.-
Chocolat chaud	5.-
Ovomaltine chaude	5.-
Café ou thé arrosé	8.-

Bel - Air

Cocktails

by Justine and Hadrien

Mules

Moskou

Vodka, Organics Ginger Beer & Lime

12.-

Jamaïcain

Rhum, Organics Ginger Beer & Lime

12.-

London

Gin, Organics Ginger Beer & Lime

12.-

Mexican

Tequila, Organics Ginger Beer & Lime

12.-

Specials

Basilika

Vodka, St-Germain, sirop de basilique & lime

15.-

Expresso Martini

Vodka, kalhua, espresso et sirop de canne

14.-

Cocktail du moment

Demandez nous !

Ask us !

15.-

Shots 2cl

Madeleine de Justine

Shhhh, c'est un secret...

Shhhhh, it's as secret...

6.-

Shot du moment

Demandez nous !

Ask us !

6.-

Jägermeister

5.-

Shakers

L'incontournable

Madeleine de Justine

Un secret, mais plus gros...

A secret, but bigger...

30.-

Shaker du moment

Demandez nous !

Ask us !

30.-

Cocktails CHAUDS

Chai Cider

Whisky ou rhum, sirop Chai cider et cidre

12.-

Vin chaud

Vin rouge, sucre, épices et agrumes

6.-

Mocktails

Shirley Temple

Grenadine, jus de lime, Organics Ginger Beer et citron

9.-

Petit Prince

Jus d'abricot, Ramseier et jus de citron

9.-

Basil Tonic

Sirop de basilic, jus de lime, cassonade et Organics Tonic Water

9.-

Spritz sans alcool

Sirop Spritz Morand, Organics tonic Water, eau gazeuse et orange

9.-

Tapas all day !

A choix :

9.-

Tomme VD et cornichons

Tomme, bread and pickles

Guacamole
Guacamole

Mini saucisson
Dried sausage

Houmous
Hummus

La Gourmande

All in one !

32.-

Tous nos tapas sont accompagnés de focaccia.

Flammekueche

La traditionnelle (oignons, lardons, crème)

The traditional (onions, bacon, cream)

15.-

Bel - Air