



# La Terrasse de Belmont

## **Les entrées**

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Grande salade de crudités et fruit de saison	19F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine, compotée de figues fraîches aux épices, toasts	22F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast	18F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade 6 pièces	18F

## **Les poissons**

Filets de perches meunières, beurre blanc ou sauce tartare, frites et saladine	39F
Sole meunière (300 à 400G) pour une personne, préparée devant vous, légume et pommes Dauphines, beurre blanc	46F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines	36F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade 12 pièces	35F
Linguine aux gambas sauvages d'Amérique du sud, pesto et tomates confites, tuile de Hobelkäse	27F
Quenelles de brochet, recette artisanale du chef gratinées aux écrevisses et sauce bisque	35F

## **Les viandes**

Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes	39F
Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	37F

Origine de nos viandes : Bœuf, veau, foies de volaille CH – Foie gras F  
Origine de nos poissons : Brochet F - Daurade royale : Corse F - Perches : EE, -  
Sole, bar : Atlantique Nord Est, F – Gambas Amérique du sud  
Féra : lac Léman, Grenouilles CH

Allergies : Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



## Les suggestions de DENT DE LION

Salade de dent de lion classique : croutons, lardons et œuf dur	
<b>Servie en entrée</b>	16F
<b>Servie en plat accompagnée de pommes grenailles</b>	26F
Salade de dent de lion et foies de volailles poêlés, déglacés au vinaigre de framboise et copeaux de foie gras frais, croutons	
<b>Servie en entrée</b>	18F
<b>Servie en plat accompagnée de pommes grenailles</b>	29F
Salade de dent de lion et filet de bar sauvage poêlé, beurre blanc servi à part, pommes grenailles aux herbes	43F
Salade de dent de lion et tartare de féra du lac Léman aux herbes fraîches et pomme verte, pommes grenailles et toast	34F
Salade de dent de lion et rafraichi de crabe au yuzu et fruits de la passion, huile d'olive et herbes, pommes grenailles et toasts	33F
Salade de dent de lion et tagliata d'entrecôte de bœuf du pays rassise en chambre froide par nos soins, beurre aux fines herbes, pommes grenailles ou frites	38F

## La suggestion de saison

Rognons de veau du Pays en cocotte au Porto et échalotes confites	35F
---	-----

## Les suggestions servies au café

La véritable Flamenkueche alsacienne maison		
Nature : 21F	ou	Gratinée : 23F
La fondue		
au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen		24F
Les pizzas artisanales		
Pizza Margherita traditionnelle		21F
Pizza jambon de Parme		24F
Pizza salami piquant au piment d'Espelette		23F