



# La Terrasse de Belmont

## Les entrées

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine, toasts	22F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast	18F
Véritable pâté en croute de chevreuil, saladine et condiments	16F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade 6 pièces	18F

## Végétarien

Rösti traditionnel aux bolets en persillade et fromage d'Alpage des Hauts de Gstaad	32F
---	-----

## Les poissons

Sole meunières pour 1 personne 300 à 400 G, beurre blanc, légume <b>préparée devant vous</b>	46F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et frites	36F
Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, saladine et frites	39F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade, frites 12 pièces	35F

## Les viandes

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

## Les suggestions servies au café

La fondue au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen	24F
--	-----

### Les pizzas sauf vendredi et samedi

Pizza Margherita traditionnelle	21F
Pizza jambon de Parme	24F
Pizza salami piquant	23F
Pizza au thon	23F
Pizza aux bolets frais	29F

Origine de nos viandes : Bœuf CH – Foie gras F

Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F - Perches : Valais CH , Grenouilles CH- Escargots CH  
Sole F-Atlantique Nord Est



## Les suggestions de chasse

Crème de courges, potimarron et butternut aux épices douces, croutons au foie gras	15F
Duo de terrines de lièvre et sanglier aux coings, chutney de pruneaux et cassis	19F
Planchette du chasseur et ses condiments : jambon cru de sanglier, viande séchée de cerf, salsis de cerf, terrines de chevreuil	25F
Cassolette d'escargots (Fivaz Vallorbe) du Mont d'Or et bolets à la crème de persillade	
	<b>Servie en entrée</b> 17F
	<b>Servie en plat</b> 34F
Ravioles fraîches de bolets, sauce bolets, tuile de Hobelkaese	
	<b>Servies en entrée</b> 17F
	<b>Servies en plat</b> 32F
Selle de chevreuil traditionnelle rôtie au four boulanger et ses 2 sauces : Sauce à la moutarde de Bénichon et sauce aux fruits rouges et au gin Découpée en salle et servie en un service <b>pour minimum 2 convives</b>	58F
Médallions de filet mignon de cerf aux baies d'argousier, sauce chasse au Pinot Noir et piment d'Espelette, raisins poêlés de nos vignes	49F
Joues de sanglier braisées en cuisson lente façon civet, servi en cocotte	39F
Pithiviers maison de pigeon, foie gras et truffes, sauce périgourdine <b>15 à 20 minutes de cuisson</b>	59F
Assiette végétarienne de garnitures chasse	29F

Nos plats de chasse sont accompagnés de spaetzli frais, marrons caramélisés au Whisky, choux de Bruxelles, choux rouge, purée de cèleri et poire aux airelles

Origine de la chasse : Chevreuil Allemagne-Pologne , Sanglier : Allemagne,  
Cerf : Allemagne – Autriche, Pigeon : France

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.