



# 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
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade 6 pièces	18F
Escargots du Mont d'Or Fivaz Valorbe 6 pièces	15F
Escargots du Mont d'Or Fivaz Valorbe 12 pièces	29F

## Les poissons

Sole meunière pour 1 personne 300 à 400 G, beurre blanc, légume <b>préparée devant vous</b>	48F
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'alpage du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen	24F
--	-----

### Les pizzas et Flammenkueches sauf vendredi et samedi

Pizza Margherita traditionnelle	21F
Pizza jambon de Parme	24F
Pizza salami piquant	23F
Pizza au thon	23F
Véritable Flammenkueche	nature 21F gratinée 23F

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 festives de saison

Escalopes de foie gras poêlées sur un lit d'endives à l'orange, jus vanillé au balsamico	22F
Caviar frais osciètre Baerii Italie, la boîte 30 G blinis maison, crème acidulée toast et beurre	19F
Noix de Saint Jacques fraîches de Normandie en coquille, persillade et fondue de poireaux	servi en entrée 24F servi en plat avec riz 45F
Duo de noix de Saint Jacques et filet de rouget barbet snackés, mousseline de panais, émulsion safranée	46F
Côte de veau fermier braisé, émulsion de foie gras et truffes, gratin Dauphinois	49F
Ravioles fraîches de bolets, sauce bolets et tuile de Hobelkäse	33F
Mignons de filet de bœuf du Pays, sauce Pinot Noir	45F

Origine des viandes : Veau Union Européenne- Bœuf Suisse  
Origine des poissons : Saint Jacques et Rouget France – Sole Atlantique Nord Est –  
Daurade France - Perches Suisse – Grenouilles et escargots Suisse

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.