



## La Terrasse de Belmont

### Les entrées

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine,	22F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast	19F
Planchette du Pays jambon, viande séchée, saucisson, tomme	28F
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	<b>les 6</b> 14F
	<b>les 12</b> 28F

### Les poissons

Filets de perches meunières, sauce tartare, frites et saladine	39F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines	37F
Filet de daurade royale de Corse juste poêlé, asperges vertes, Pommes grenailles, émulsion safranée	38F
Tartare de thon rouge aux agrumes et herbes, saladine, pommes grenailles	37F
Pavé de thon rouge snacké, asperges vertes et pommes grenailles, crème de wasabi	39F

### Les viandes

Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes	41F
Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	37F
Coquelet du Pays croustillant, jus réduit, frites	30F

Origine de nos viandes : Bœuf, coquelet CH – Foie gras F – Escargots CH ou F  
Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F – Thon océan Indien Perches : VS CH, -  
Omble IS – Porc 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 saison

Fricassées de chanterelles en persillade	entrée	20F
Gaspacho maison, sorbet tomates- basilic, croustille aux épices		15F
Fine salade de mesclun aux chanterelles, croutons, lardons, tomates confites, pommes grenailles		29F
Mignons de boeuf du Pays aux chanterelles, sauce Pinot Noir, frites		46F
Goujonnettes d'omble chevalier aux chanterelles, beurre blanc, pommes grenailles		41F
Tataki de bœuf façon roastbeef, sauce tartare, frites		37F

## Les suggestions servies au café

La véritable Flamenkueche alsacienne maison				
Nature :	20F	ou	Gratinée :	22F
La fondue				
au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen				25F
Les pizzas artisanales				
Pizza Margherita traditionnelle				20F
Pizza 4 fromages				22F
Pizza jambon de Parme				25F
Pizza au thon et olives				23F