



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	les 6 14F les 12 28F

Les poissons

Filets de perches du Valais en beignets, 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

Le plat végétarien

Ravioles fraîches de bolets, sauce bolets et tuile de Hobelkäse	32F
---	-----

Les viandes

Traditionnel pâté en croute au foie gras,	29F
magret de canard fumé, condiments et saladine, pommes Dauphines	
Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison	41F
beurre aux fines herbes	
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 CH-ARG, – Foie gras F – Escargots CH ou F – Porc CH

Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F – Perches : VS CH, -
Bar Corse F – Turbot ESP

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 du moment

Les entrées

Véritables rillettes de féra, crème onctueuse au wasabi et raifort, toast	19F
Escalope de foie gras poêlée, asperges vertes et réduit balsamico vanille	19F
Cuisses de grenouilles Fivaz Vallorbe poêlée au beurre persillé les 6	19F

Les poissons et viande

Filet de loup de mer de Corse (bar) à l'unilatérale, pommes grenailles et tian de légumes, émulsion safranée	43F
Filet de turbot poêlé et moules de bouchot du Mont Saint Michel, sauce légère marinière, pommes grenailles	48F
Mignons de filet de bœuf du Pays à la truffe d'été, sauce pinot, frites et légume de saison	46F
rognons de veau du Pays en cocotte à l'échalotte confite et au Porto, riz basmati, légumes	36F
Cuisses de grenouilles Fivaz Vallorbe poêlée au beurre persillé les 12 riz basmati	38F

La suggestion estivale

Gaspacho maison, sorbet tomates- basilic, croustille aux épices	15F
---	-----

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