



La Terrasse de Belmont

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 15h et de 17h30 à 23h30 le samedi de 18h30 à 23h30
Dernière commande à 13h45 et 21h

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
Cuisses de grenouilles Fivaz Vallorbe poêlées au beurre persillé	les 6 19F

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 turbot poêlé sauce homardine, pommes Dauphines Et légume de saison	48F
Cuisses de grenouilles Fivaz Vallorbe poêlée au beurre persillé frites	les 12 38F

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
Rognons de veau du Pays en cocotte à l'échalote confite et au Porto, spätzli, légumes	36F

Les suggestions servies au café

La véritable Flamenkueche alsacienne maison				
Nature :	20F	ou	Gratinée :	22F

La fondue

au fromage d'alpage des Hauts de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen	25F
au fromage d'alpage et à la truffe noire fraîche	34F
Pizza Margherita traditionnelle	20F
Pizza 4 fromages	22F
Pizza jambon de Parme	25F
Pizza au thon et olives	23F

Origine de nos viandes : Bœuf CH, – Foie gras F – Escargots CH ou F – Porc CH
Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F – Perches : VS CH, - Turbot ESP



La Chasse

Dès samedi 25 septembre

Les entrées

Crème de courge, potimarron et butternut aux épices douces, croûtons rôtis à la graisse de foie gras 16F

Duo de terrines de lièvre et sanglier aux coings, chutney de figues et pommes à la vanille 20F

Planchette du chasseur : jambon cru de sanglier, viande séchée de cerf, salzis de cerf, condiments 25F

Les ravioles

Ravioles fraîches de bolets, sauce bolets et tuile de hobelkäse
Servies en entrée 17F **Servies en plat** 33F

Les viandes

Selle de chevreuil traditionnelle rôtie aux four boulanger et ses deux sauces : bénichon et fruits rouges au gin 61F
Découpée en salle et servie en un service pour 2 personnes minimum

Médallions de filet mignon de cerf aux raisins de notre vigne, sauce chasseur au Pinot Noir et piment d'Espelette 52F

Emincé minute de chevreuil juste saisi aux bolets et herbes fraîches, flambé au cognac, 48F

Millefeuille d'escalopines d'entrecôte de marcassin et foie gras de canard poêlé, sauce Bénichon au cognac 49F

Tartare de cerf coupé au couteau, à la courge et truffe noire, herbes fraîches, compotée d'échalotes confites, airelles et poivre de séchuan 44F

Assiette végétarienne de garnitures chasse 34F

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

Provenance de la chasse :

Chevreuil, marcassin et sanglier : Allemagne et Autriche
Cerf Allemagne, Autriche et Nouvelle Zélande

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.

Hôtel Restaurant LE BELMONT Rue des Corbaz 1 1092 Belmont sur Lausanne

Réservations tél. : 021 728 25 96