



La Terrasse de Belmont

Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 15h et de 18h45 à 23h
Dernière commande à 13h30 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

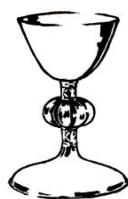
Les poissons

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 bar de Corse et coques de Bretagne, purée mousseline de panais, émulsion de beurre blanc		46F
Cuisses de grenouilles Fivaz Vallorbe poêlée au beurre persillé	les 12	38F
frites		

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

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



Les suggestions festives

Les entrées

Escalope de foie gras poêlée, mousseline de panais jus réduit balsamico vanille	21F
Terrines de homard et sa bisque tiède, saladine	19F

Les noix de Saint Jacques fraîches de Normandie

Les plats

Nage de Noix de de Saint Jacques et coques façon marinière, servies sur un lit de linguine	41F
Noix de Saint Jacques juste saisies et caviar, émulsion de beurre blanc au Champagne, purée mousseline de panais	48F
Carpaccio de noix de Saint Jacques é la truffe noire, pommes Dauphines et toasts	46F
Feuilleté de noix de Saint Jacques sur un lit d'épinards, crème de persillade	39F

Les viandes

Tartare de cerf coupé au couteau, à la courge et truffe noire, herbes fraîches, compotée d'échalotes confites, toast, gratin Dauphinois	44F
Véritable chateaubriant de bœuf du Pays servi pour 2 personnes, sauce morilles, gratin Dauphinois et légume d'hiver	52F
Traditionnel émincé de filet de bœuf Stroganof, gratin Dauphinois et légume d'hiver	45F

Provenance des suggestions : **Bœuf Suisse**
Saint Jacques France Normandie

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.