



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
Sole meunière pour une personne découpée en salle, beurre blanc	54F

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

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, -
Sole F ou NL

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 poissons et viande

Boudin noir à la crème, compote de pommes, sauce aux échalotes confites	31F
traditionnel vol au vent maison, riz et légume de saison (veau, quenelles, volaille, riz de veau et champignons de Paris)	35F
Véritable cordon bleu de cochon du Pays au fromage d'Alpage des Hauts de Gstaad, frites et légume de saison	37F
salade de rampon, lardons, œufs durs, croutons et champignons de Paris rôtis	28F
fricassée de poulpes en persillades, sauce vierge (huile d'olive, tomates, ail, oignons, herbes fraîches), riz et légume de saison	34F

Les suggestions servies au café

La véritable Flamenkueche alsacienne				
Nature :	20F	ou	Gratinée :	22F
La fondue				
au fromage d'alpage du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen				25F