



La Terrasse de Belmont

CARTE DE VENTE A EMPORTER

Du lundi au vendredi de 11H à 13H30
Et de 18H30 à 20H30

Les entrées

Salade verte	8F
Salade mêlée de saison	10F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine,	20F

Les poissons

Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine	35F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines	35F
Sole meunière pour une personne découpée en filets, beurre blanc	52F
Fricassée de poulpes en persillades, sauce vierge (huile d'olive, tomates, ail, oignons, herbes fraîches), riz et légume de saison	32F

Le viande

Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	35F
Boudin noir à la crème, compote de pommes, sauce aux échalotes confites	30F
Traditionnel vol au vent maison, riz et légume de saison (veau, quenelles, volaille, riz de veau et champignons de Paris)	34F
Véritable cordon bleu de cochon du Pays au fromage d'Alpage des Hauts de Gstaad, frites et légume de saison	35F
Salade de rampon, lardons, œufs durs, croutons et champignons de Paris rôtis	26F

La véritable Flamenkueche alsacienne

Nature :	18F	ou	Gratinée :	20F
----------	-----	----	------------	-----

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.