



Le café et la Terrasse de Belmont

Fermeture annuelle du restaurant :

Du 2 août à 14h30 au 20 août inclus. Nous sommes à nouveau ouverts le lundi 21 août dès 7h30

Le restaurant est ouvert:

Du lundi au vendredi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 23 heures

Dernière commande à midi : 13h30, Le soir : 21h

Les mets froids et les tartares peuvent être préparés à l'emporter -1F dans des contenues biodégradables et compostables

Les entrées

Salade verte		11F
Salade mêlée de saison		14F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast		19F
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	les 6	15F
	les 12	29F
Omble chevalier des fjords Islandais en Gravelaax maison, crème de raifort et wasabi, toast		19F
Petite poêlée de chanterelles en persillade		18F

Côté végétarien

Pâtes fraîches aux chanterelles, tomates datterino et herbes aromatiques, tuile de Hobelkäse		32F
Ravioles fraîches à la truffe d'été, crème de truffes, tuile de Hobelkäse		39F

Les tartares coupés au couteau et préparés minute

Tartare de bœuf du Pays, salade de mesclun, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)		38F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches salade de mesclun, toast, et pommes grenailles		39F
Rafraichi de crabe au yuzu et fruits de la passion, huile d'Olive et Herbes fraîches, salade de mesclun et pommes grenailles		38F

Les poissons

Omble chevalier des fjords Islandais confit maison en Gravelaax, crème de raifort et wasabi, toast, salade de mesclun et pommes grenailles		38F
Filet d'omble chevalier des fjords Islandais juste poêlé aux chanterelles, beurre blanc et pommes grenailles		41F
Filets de perches de Loë du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine		42F



Les viandes

Entrecôte de bœuf du Pays rassis par nos soins, légume de saison, Frites et beurre aux fines herbes	43F
Coquelet suisse croustillant de Mägenwil (Argovie), jus réduit aux herbes aromatiques, frites	34F

Les suggestions servies au café et en terrasse

La véritable Flamenkueche alsacienne Nature : 20F	Gratinée : 22F
La fondue au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen	26F

Provenance des viandes : Bœuf entrecôte et tartare CH, volaille CH, veau CH, canard F

Provenance des poissons : Daurade et Bar F Corse, Perches CH Valais, Omble chevalier Islande,
Crabe Indonésie, Poulpes Esp, Féra Lac Léman CH

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 de fin d'été

Pour partager à l'apéritif ou en entrée

Rillettes de féra du Lac Léman, toasts	15F
--	-----

En entrée

Terrine de canard aux pommes et cerises, marmelade de fruits rouges et céleri rémoulade	18F
--	-----

En plat

Fricassée de poulpes du Golfe de Gascogne, huile d'olive aux agrumes et herbes fraîches, tomates Datterino, fine ratatouille à la niçoise, pommes grenailles	36F
Filet de bar de Corse poêlé aux moules de Bouchot du Mont Saint Michel, émulsion marinère, pommes grenailles	42F
Emincé de veau du pays minute façon Zurichoise, frites ou pâtes	42F
Mignons de filet de bœuf du Pays poêlés aux chanterelles, sauce Pinot Noir, frites	45F

Hôtel Restaurant LE BELMONT rue des Corbaz 1 1092 BELMONT sur Lausanne

021 728 25 96