



La Terrasse de Belmont

Tarte fine de bolets, tomates confites et copeaux d'Etivaz	20.00
Carpaccio de filet de thon rouge aux herbes folles	21.00
Velouté de champignons du moment luté	14.00
Fine salade de poissons fumés entre Océan et Lac Léman	23.00
Feuilleté de champignons des bois à la crème de ciboulette	19.00
Terrine de canard maison aux noisettes, compotée de figues fraîches	19.00
Risotto onctueux aux bolets, tuile de parmesan	Petite portion 15.00 Grande portion 25.00

* * *

Carpaccio de filet de thon rouge aux herbes folles, pommes gaufrettes	33.00
Cuisses de grenouilles fraîches de Vallorbe (Fivaz) à la « Belmontaise »	40.00
Linguine aux fruits de mer (crevettes, moules de bouchot, coques, calamars)	29.00
Filet de féra du Léman en écailles de pommes de terre	30.00
Filet de bar Corse en croûte de sel	39.00
Filets de perche du lac meunières, beurre citronné ou sauce tartare, frites maison	36.00

* * *

« Autour du Cochon » : pied de cochon pané, joue de cochon braisée, croustillant d'oreilles de cochon, polenta	29.00
Pigeon des Deux Sèvres « au sang » en cocotte, à l'ancienne, petits légumes	45.00



La Terrasse de Belmont

Steak de bœuf de Nos Monts », beurre aux fines herbes, frites et légumes de saison	34.00
Tartare de bœuf (180 g) frites maison et salade	30.00
Rognons de veau du Pays au Porto, pommes grenaille	31.00
Escalope de veau viennoise, pommes frites maison	37.00
Entrecôte de bœuf « De Nos Monts » rassise sur train, coupée minute pour un ou deux convives, beurre d'échalotes rôties, pommes frites maison	1 pers 39.00 double 79.00

* * *

Petite sélection de fromages affinés	13.00
--------------------------------------	-------

* * *

Tarte maison du jour	8.00
Verrine de saison aux châtaignes et meringues de la Gruyère	13.00
Véritable Tiramisu à la mascarpone	12.00
Mœlleux au chocolat	13.00
Crème brûlée à la cassonade	12.00
Soufflé glacé maison à l'Abricotine	13.00
Gaufre de Liège maison aux noix et raisins flambés à la Lie Fine devant les convives, glace aux noix	15.00



Nos glaces et sorbets

Fabrication artisanale haut de gamme sans colorant, sans conservateur et sans ajout d'arôme, 100% fruits frais naturels.

Sorbet arrosé : 2 boules et 2 cl d'alcool 13.00

Ananas et Rhum brun
Citron et Vodka
Citron et Limoncello
Abricot et Abricotine

Poire et Williamine
Pêche de vigne et Lie
Noix de coco et Malibu

Choix de glaces et sorbets la boule 4.00

Supplément crème Chantilly 1.50

Sorbets

Fraise des bois
Ananas du Costa Rica
Mangue
Citron
Cassis noir de Bourgogne
Noix de coco de Côte d'Ivoire
Chocolat Sao-Tomé
Abricot
Fruit de la passion
Pêche de vigne
Poire Williams

Glaces

Café 100% arabica pur Colombie
Marron d'Ardèche
Vanille de Bourbon Madagascar
Rhum agricole de Martinique,
raisins
Caramel au beurre salé

