



La Terrasse de Belmont

Les Entrées

Grande assiette de crudités de saison	15.00
Petite salade verte ou mêlée	9.00
Velouté de crabe maison aux saveurs d'Asie	16.00
Tartare de Saint Jacques à l'huile de sésame	20.00
Poêlée de cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade	26.00
Terrine de foie gras de canard maison, gelée de sureau du jardin	23.00
Tartare de bœuf de Simmenthal, toast et beurre	17.00

* * *

Les Poissons

Filets de Perches, beurre citronné ou sauce tartare, frites maison, saladine	38.00
Filet de Féra du Lac Léman en papillote de salicornes	33.00
Poêlée de cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade	52.00

* * *

Les Viandes

Tartare de bœuf de Simmenthal, frites maison ou toast et beurre	31.00
Rognons de veau du Pays au Porto en cocotte à l'échalote confite	32.00
Véritable cordon bleu de veau du Pays, frites maisons et légumes	39.00
Cœur de rumsteack de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, légumes et frites maison	37.00
Souris d'agneau en cuisson lente, en croustillant méditerranéen	32.00

Origine de nos viandes:

Veau: Suisse.

Bœuf : Suisse.

Foie gras, France.

Agneau : Nouvelle-Zélande.



La Terrasse de Belmont

Les Fromages et Desserts

Fondue aux bolets	28.00
Fondue moitié moitié	24.00
Raclette au lait cru affinée dans notre cave <i>Servie à partir de 2 convives à discrétion</i>	29.50
Planchette valaisanne	26.00

* * *

Les Fromages et Desserts

Sélection de fromages affinés	13.00
Mœlleux au chocolat et sa boule de glace vanille <i>12 min d'attente</i>	12.00
Tartelette aux poires Bourdaloue et sa glace au caramel au beurre salé	12.00
Trio de crèmes brûlées surprise	11.00
Tartelette au citron meringuée, sorbet pinacolada	12.00
Soupe de figues à l'orientale, glace vanille	12.00
Coupe glacée « Le Belmont »: glace café, sorbet chocolat, Baileys, chantilly	12.00



La Terrasse de Belmont

Les 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
Crème fraîche d'Isigny et Calvados
Pistache