

La Terrasse de Belmont

Les entrées

Salade verte		11F
Salade mêlée de saison		14F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine,		24F
Terrine de homard canadien, bisque tiède, crème de wasabi		20F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast		20F
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	les 6	15F
	les 12	29F

Côté végétarien

Ravioles fraîches à la truffe d'automne, crème de truffes et tuile de Hobelkäse	en entrée	22F
	en plat	40F

Les poissons

Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine		42F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines		39F
Filet de daurade royale de Corse juste snacké, , sauce homardine, légume de saison et pommes Dauphines		41F

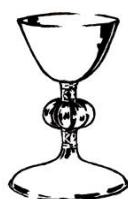
Les viandes

Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)		38F
Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes		42F

Les suggestions servies au café

La véritable Flamenkueche alsacienne				
Nature :	20F	ou	Gratinée :	22F
La fondue				
au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen				26F
à la truffe d'automne				36F

Origine de nos viandes : Bœuf CH-, – Foie gras F, H – Escargots CH ou F,
Origine de nos poissons : Daurade royale: Corse F – Perches : VS CH, -



La Chasse

Crème de courge, potimarron et butternut aux épices douces et croutons rôtis à la graisse de foie gras de canard	15F
Planchette du chasseur : jambon fumé de sanglier, viande séchée de cerf, salsiz de cerf, terrine de chevreuil et ses condiments	28F
Duo de terrines de lièvre et de sanglier aux coings, Chutney de pruneaux et figues	20F
Ravioles de sanglier, sauce bénichon, julienne de jambon fumé de sanglier, airelles	
Servi en entrée	18F
Servi en plat	36F



Selle de chevreuil traditionnelle rôtie au four et ses deux sauces : sauce fruits rouges et gin et sauce Bénichon	64F
Découpée en salle et servie en un service pour 2 personnes minimum	
Médallions de filet mignon de cerf poêlés sauce chasse au Pinot Noir et piments d'Espelette, raisins de notre vigne	52F
Emincé minute de chevreuil sauce Saint Hubert, figue rôtie aux épices	46F
Joues de sanglier braisées façon civet servies en cocotte	44F
Assiette végétarienne de garnitures chasse, figue rôtie et spaetzli	38F

**Nos plats de chasse sont accompagnés de spätzli, marrons caramélisés
au Whisky, choux de Bruxelles, choux rouge, purée de céleri et poire aux airelles**

Provenance des viandes :

Cerf : EU - Chevreuil : A ou D - sanglier : UE,

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.

Hôtel Restaurant LE BELMONT Rue des Corbaz 1 1092 Belmont sur Lausanne

Réservations tél. : 021 728 25 96