



## La Terrasse de Belmont

### **Les entrées**

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Gaspacho andalous maison, sorbet tomates basilic, croustille aux épices	15F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine,	24F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast	20F
Poêlée de chanterelles, persillade et tomates Datterino	selon arrivage
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	<b>les 6</b> 15F <b>les 12</b> 29F

### **Côté végétarien**

Grande salade de crudités de saison et fruit frais	19F
Linguine aux chanterelles, persillade et tomates Datterino	selon arrivage
Fine salade de mesclun et burrata fraîche des Pouilles au pesto, tomates confites, légumes grillés et pommes grenailles	28F

### **Les poissons**

Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine	41F
Poulpe du golf de Gascogne à la plancha, façon provençale	38F

### **Les tartares de viande et poissons coupés au couteau**

Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes grenailles	39F
Tartare de loup de mer de Corse aux agrumes et herbes fraîches, salade de mesclun, pommes grenailles et toasts	41F
Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	38F
Tartare de cerf à la truffe d'été, salade de mesclun, frites et toasts	39F



### **Les tatakis**

Tataki de bœuf du Pays façon roastbeef dans la tranche ronde, sauce tartare et frites	38F
tataki de thon rouge servi tiède, crème de wasabi et raifort, sauce soja et frites	41F

### **Les viandes**

Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes	41F
côte de bœuf du Pays 450G, frites, légume et beurre aux fines herbes	52F
coquelet fermier croustillant de Mägenwil (Bern), jus réduit aux herbes, frites	33F

Origine de nos viandes :            Bœuf CH-, – Foie gras F – Escargots CH ou F,  
Coquelet, CH, Cerf Nouvelle Zélande

Origine de nos poissons :            Daurade royale et loup de mer : Corse F – Perches : VS CH, -  
Poulpe Golf de Gascogne

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 servies au café**

La véritable Flamenkueche alsacienne maison

Nature :            20F                            ou                            Gratinée :            22F

La fondue

au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen    26F