

La Terrasse de Belmont

Le restaurant sera ouvert les :

Samedi 24 décembre 2022 le soir

Dimanche 25 décembre 2022 à midi

Dès le 26 décembre midi et soir et jusqu'au 30 décembre 2022 inclus

Fermeture annuelle : du 31 décembre 2022 au 22 janvier 2023 inclus

Les entrées

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine,	24F
Soupe de poissons de roches, rouille maison et croutons persillés	19F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches	20F
et à la pomme, saladine et toast	
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	en entrée 22F
et tuile de Hobelkäse	en plat 42F

Les poissons

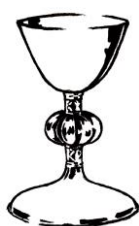
Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine	42F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines	39F
Filet d'omble chevalier des Fjords Islandaise juste snacké, , sauce homardine, légume de saison et pommes Dauphines	44F

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				28F
à la truffe d'automne				36F



Les noix de Saint Jacques fraîches de Normandie

Noix de Saint Jacques justes poêlées, beurre de corail et Champagne, mousseline de panais	46F
Carpaccio de noix de Saint Jacques aux truffes noires fraîches, toasts	
Servi en entrée 23F	Servi en plat avec pommes Dauphines 47F
Feuilleté de noix de Saint Jacques snackées sur un lit d'épinards, crème de persillade	44F

Les suggestions festives

Huitres creuses de Bretagne « spéciales fines de Claire » No 2	
Les 6	24F
Les 12	48F
◆◆◆	
Filet de gros turbot poêlé, émulsion crémeuse d'oursins, tombée de salicornes	49F
◆◆◆	
Chateaubriand de bœuf 420G pour 2 personnes, sauce morilles, frites et légume :	par personne 52F
Emincé minute de filet de bœuf Stroganov, légume et riz basmati ou frites	45F

Provenance des viandes : Bœuf entrecôte et tartare CH, Bœuf filet CH, Argentine, Australie Foie gras France

Provenance des poissons : Turbot Espagne, Saint Jacques France Normandie, Huitres France Bretagne
Omble chevalier Islande, Oursins Islande

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