



La Terrasse de Belmont

Les entrées

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
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
Planchette du Pays jambon, viande séchée, saucisson, tomme	28F
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	les 6 15F les 12 29F
Terrine de homard et sa bisque tiède, crème de raifort et wasabi	19F

Les poissons

Filets de perches du Valais en beignets, sauce tartare, frites et saladine	41F
Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes Dauphines	39F
Sole meunière pour 1 personne, beurre blanc, découpée en salle, frites et légume de saison	56F

Les viandes

Entrecôte de bœuf rassis sur os 250G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes	41F
Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	38F

Origine de nos viandes : Bœuf CH-, – Foie gras F – Escargots CH ou F, coquelet, CH, veau CH

Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F – Perches : VS CH, - sole F ou NL
Omble chevalier : IS – saumon fumé ECOS

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 du printemps

Asperges blanches natures servies tièdes sauce mousseline	entrée	19F
Fine salade de mesclun aux asperges blanches, gambas et saumon fumé label rouge Ecosse, pommes grenailles		36F
Coquelet fermier croustillant suisse de Mägenwil Berne, jus réduit aux herbes, frites		33F
Ris de veau, asperges et sauce morilles, pommes Dauphines		44F
Filet d'omble Chevalier des Fjords d'Islande, sauce morilles, frites		43F
Ravioles fraîches d'asperges sauce morilles	servies en entrée	17F
	servies en plat	32F
Mignons de bœuf sauce morilles, asperges blanches, frites		46F

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