

Hôtel Bellevue

La Carte des Mets



Le Chef vous propose pour l'Apéritif :

Les Toasts au Saumon fumé	Fr. 16.--
Les Toasts au Foie gras	Fr. 18.--
Les Trois Bruschettas (Saumon fumé, Viande séchée, Foie gras)	Fr. 11.--
La Planche Jurassienne	Fr. 18.--
(Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Jambon, Lard)	

Les Entrées :

Les Feuilles Croquantes, assortiment de salades vertes		Fr. 8.50
Le Méli-Mélo de Crudités		Fr. 12.50
Le Risotto au Parmesan & sa Gambas Poêlée, Tomates confites		Fr. 18.--
Le Risotto aux Champignons frais		Fr. 20.--
Les Bruschettas (Saumon fumé, Viande séchée, Foie gras)	3 pces	Fr. 11.--
	6 pces	Fr. 20.--
La Terrine de Foie gras de Canard à l'Ancienne, Chutney de Mangues, Gros Sel, Toasts et Beurre		Fr. 28.--
La Cassolette de St-Jacques Grillées, Crème au Vin Blanc, Champignons frais, Groseilles		Fr. 25.--

Les Pâtes fraîches :

Les Tagliatelles au Saumon fumé	Fr. 25.--
Les Tagliatelles aux Morilles	Fr. 27.--
Les Spaghettini aux Noix de St-Jacques grillées, Sauce crème	Fr. 27.--
Les Spaghettini aux Asperges vertes, Sauce crème	Fr. 22.--

Les Burgers :

Le Traditionnel :

Bun's au Sésame, Steak haché, Salade, Oignons Caramélisés, Sauce BBQ, Frites Maison	Fr. 24.50
--	-----------

Le Bacon-Cheese :

Bun's au Sésame, Steak haché, Cheddar, Bacon, Salade, Oignons Caramélisés, Sauce BBQ, Frites Maison	Fr. 25.--
--	-----------

Le Burger Indien	Fr. 24.50
------------------	-----------

Bun's au Sésame, Volaille, Sauce Curry, Salade Oignons Caramélisés

Le Bellevue :

Bun's au Sésame, Steak haché, Foie gras poêlé, Salade, Oignons Caramélisés, Sauce BBQ, Frites Maison	Fr. 28.--
---	-----------

Les Poissons :

Les Filets de Perche aux Amandes, Crème au Vin Blanc, Ciboulette,
Légumes d'Hiver et Riz Fr. 39.--

Les Noix de St-Jacques Grillées, Crème au Vin Blanc, Champignons
frais, Groseilles et Timbale de Riz Fr. 41.--

Les Scampis à l'Indienne, Riz et Fruits exotiques Fr. 39.--

Les Viandes :

Porc :

Le Cordon Bleu, Légumes d'Hiver et Frites Maison Fr. 31.--

Le Saltimbocca, Légumes d'Hiver et Risotto au Safran Fr. 34.--

Le Filet Mignon aux Morilles Fr. 39.--

Volaille :

L'Emincé au Curry, Riz et Fruits exotiques Fr. 29.--

Agneau :

Le Filet d'Agneau grillé à la Moutarde ancienne, Primeurs d'hiver Fr. 41.--

Bœuf :

Le Traditionnel Tartare de Bœuf coupé au couteau, Frites Maison Fr. 39.--

Le Filet de Bœuf aux Morilles 180gr Fr. 49.--

Le Châteaubriand, sauce Béarnaise (30 min. d'attente) min 2 pers. Fr. 88.--

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes d'Hiver et Frites Maison

Provenances : Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Agneau : NZ, Volaille Slovénie, Perches : Suisse, Estonie, St-Jacques : Usa,
Saumon : Norvège, Foie Gras : France

Pour les Petits.....

Sticks de Poissons

ou

Cheesburger, Frites Maison

Une boule de Glace au choix

Fr. 14.--

Les Desserts Maison :

La Crème Brûlée à la Vanille	Fr. 12.50
La Tartelette fine chaude aux Pommes, Glace vanille	Fr. 14.--
Le Fondant au Chocolat, Glace Vanille	Fr. 14.--
Le Café Gourmand	Fr. 16.--
(Assortiment de Desserts Maison et un café)	

Tous les plats peuvent contenir des traces de crustacés, coquillages,

Gluten, lactose, œuf et fruits à coque

En cas d'allergies, veuillez informer notre personnel de service,

Le chef de cuisine se fera un plaisir de réaliser un plat à votre convenance

TVA 8.1% incluse

« Le Risotto »

Le Risotto aux Gambas, Sauce Crème et Tomates confites Fr. 26.--

Le Risotto aux St-Jacques, Sauce Crème Fr. 27.--

Le Risotto aux Asperges Vertes Fr. 22.--

Le Risotto au Safran et ses Petits Légumes Fr. 22.--

Le Risotto aux Champignons frais Fr. 24.--

Le Risotto aux Champignons frais et son Foie gras poêlé Fr. 28.--

