

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, Asperges vertes, Foie gras)		Fr. 11.--
La Planche Jurassienne		Fr. 18.--
(Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Jambon, Lard)		
La Planche Apéritif XXL	pour 2 personnes	Fr. 25.--
(Brochettes de Tomates/Mozzarella, Crostini et Jambon cru, Saucisses, Artichauts, Bruschettes, Fromages, Calamars, Beignets de Crevettes)		

Les Entrées :

Les Feuilles Croquantes, assortiment de salades vertes		Fr. 8.50
Le Méli-Mélo de Crudités		Fr. 12.50
Les Asperges Vertes et Jambon cru		Fr. 18.--
Les Bruschettas (Saumon fumé, Asperges vertes, Foie gras)	3 pces	Fr. 11.--
	6 pces	Fr. 20.--
La Terrine de Foie gras de Canard à l'Ancienne, Oignons confits, Gros Sel, Toasts et Beurre		Fr. 28.--
La Petite Salade de Gambas, Asperges vertes et Pignons de Pin		Fr. 22.--
La Cassolette de St-Jacques Grillées, Crème au Vin Blanc et Asperges vertes		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. 23.--

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.--
--	-----------

L'Indien :

Bun's au Sésame, Emincé de Volaille au curry, Salade, Oignons Caramélisés, Frites Maison	Fr. 24.50
---	-----------

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 Printaniers et Riz Fr. 39.--

Les Noix de St-Jacques Grillées, Crème au Vin Blanc, Asperges vertes
et Timbale de Riz Fr. 41.--

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

Les Viandes :

Porc :

Le Traditionnel Cordon Bleu « Fait Maison », Légumes et Frites Maison Fr. 31.--

Le Filet Mignon aux Morilles Fr. 39.--

Volaille :

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

Agneau :

Le Filet d'Agneau grillé à la Moutarde à l'ancienne Fr. 41.--

Bœuf :

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

L'Entrecôte de Bœuf, Beurre Café de Paris 180gr Fr. 39.--

Le Filet de Bœuf Rossini 180gr Fr. 49.--

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

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes Printaniers et Frites Maison

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

Provenances : Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Agneau : NZ, Volaille : Slovénie,

Perches : Suisse/Estonie, St-Jacques : USA, Saumon : Norvège, Foie gras : France

TVA 8.1% incluse

Les Salades :

La Salade César Fr. 24.--

Emincé de Poulet grillé, Lamelles de Parmesan, Croûtons Œuf dur, Tomates

Salade de Chèvre chaud au Miel Fr. 24.--

(Chèvre chaud, Lardons grillés, Tomates)

La Salade Printanière Fr. 22.--

(Asperges vertes, Tomates, Jambon cru, Pignons de Pin)

Salade de Gambas Fr. 26.--

Gambas poêlées, Framboises, Pignons de Pin

Salade du Lac Fr. 26.50

(Filets de Perche grillés, Amandes, Filets d'Orange)

Salade Gourmande Fr. 28.--

Foie gras Maison, Magret fumé, Oignons, Tomates, Pignons de Pin

Pour toutes les salades demie portion,
nous déduisons un montant de Fr. 5.--