Hôtel Bellevue

La Carte des Mets

Une image contenant plein air, chute, feuillu, automne

Description générée automatiquement

Le Chef vous propose pour l’Apéritif :

Les Toasts au Saumon fumé Fr. 16.--

Les Toasts au Foie gras Fr. 18.--

Les Trois Bruschettas, Dés de Tomates, Chanterelles fraîches, Saumon fumé Fr. 11.--

La Planche Jurassienne Fr. 18.--

(Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Lard)

Les Entrées :

Les Feuilles Croquantes, assortiment de salades vertes Fr. 8.50

Le Méli-Mélo de Crudités Fr. 12.50

Le Trio d’Automne Fr. 26.--

(Velouté au Potimarron, Toasts aux Chanterelles fraîches et Foie gras poêlé aux Figues)

Les Bruschettas (Dés de Tomates, Chanterelles fraîches, saumon fumé)

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 Cassolette de St-Jacques, Chanterelles fraîches, Figues & Raisins,

Crème au Vin blanc Fr. 25.--

Les Pâtes fraîches

confectionnées chaque jour artisanalement

Les Tagliatelles au Saumon fumé Fr. 25.--

Les Tagliatelles aux Morilles Fr. 27.--

Les Spaghettini aux Noix de St-Jacques Poêlées, Crème au Vin blanc Fr. 27.--

Les Spaghettini aux Chanterelles fraîches Fr. 25.--

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 :

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 d’automne et Riz Fr. 39.--

Les Noix de St-Jacques Grillées, Crème au Vin Blanc, Chanterelles

fraîches, Figues et Timbale de Riz Fr. 41.--

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

Le Filet de Sole à la Provençale, Huile d’Olive & Citron, Petits

Légumes et Timbale de Riz Fr. 42.--

Les Viandes :

Porc :

Le Traditionnel Cordon Bleu Fr. 31.--

Le Filet Mignon de Porc aux Morilles Fr. 39.--

Volaille :

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

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 façon Rossini, Jus au Porto 180gr Fr. 49.--

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

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes d’automne et Frites Maison

Pour les Petits…...

Sticks de Poissons

ou

Cheesburger, Frites Maison

\*\*\*\*

Une boule de Glace

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

La Suggestion du Chef

Le Mignon de Chevreuil, Sauce au Merlot,

Spätzlis Maison, Poire au Vin Rouge, Raisins & Figues

Fr. 46.--

Les Ardoises :

Nous servons en véranda ou sur la terrasse nos viandes et poissons sur Ardoise

Entrecôte de Bœuf 180 gr Fr. 39.--

Filet de Bœuf 180 gr Fr. 46.--

L’Ardoise Royale 230 gr Fr. 48.--

Filets de Poulet, Bœuf, Porc, Lard

Nos Viandes sur ardoises sont servies avec des Légumes printaniers et Frites maison

L’Ardoise de la Mer Fr. 42.--

Gambas, St-Jacques, Saumon, Riz, Fruits exotiques et Légumes

Les Sauces : Curry, Aïoli et Cocktail

Supplément sauce aux Morilles : Fr. 8.--

Provenances de nos viandes et poissons :

Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Chevreuil : Europe

Perches : Suisse, Estonie, St-Jacques : USA, Saumon : Norvège

Foie gras : France

Les Salades :

Salade César Fr. 24.--

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

Salade Franc-Comtoise Fr. 25.--

Dés de Jambon, Lardons grillés, Croûtons, Noix, Gruyère, Tomates

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

Chèvre chaud, Lardons grillés, Tomates

Salade de Gambas Fr. 26.--

Gambas poêlées, Framboises, Pignons de Pin, Chips d’Oignons frits

Salade du Lac Fr. 26.50

Filets de Perche grillés, Amandes, Filets d’Oranges

Salade de l’Atlantique Fr. 26.50

St-Jacques grillées, Amandes, Tomates, Framboises, Vinaigrette Framboises

Pour toutes les salades demie portion,

nous déduisons un montant de Fr. 5.--