Hôtel Bellevue

La Carte des Mets

Une image contenant nourriture, ingrédient, produits, Aliments naturels

Description générée automatiquement

Le Chef vous propose pour l’Apéritif :

Les Toasts au Saumon fumé Fr. 16.--

Les Trois Bruschettas, Œuf Mimosas, Saumon fumé, Asperges vertes Fr. 11.--

Les Toasts au Foie gras Fr. 18.--

La Planche Jurassienne Fr. 18.--

(Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Lard)

**Le Chef vous propose :**

Tous les Vendredis et Samedis soirs

« A Table les Jeunes »

Un Menu spécial pour les 16 à 25 ans

aux prix de Fr. 35.-- par personne

Le Dimanche à midi

« A Table les Seniors »

Un Menu 3 Plats composé de petites portions et

à petits prix !

Tous les Samedis midi et Dimanches midi :

«La Friture de Carpes de Courtemaîche » sans arêtes, Frites Maison

et Salade verte

Fr. 23.-- par pers.

Le Printemps :

**Les Entrées :**

La Salade verte Fr. 8.50

Le Méli-Mélo de Crudités Fr. 12.50

La Petite Salade Printanière Fr. 16.--

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

Les Bruschettas (Œuf Mimosas, Saumon fumé, Asperges) 3 pces Fr. 11.--

6 pces Fr. 20.--

La Cassolette de St-Jacques aux Asperges vertes, Œuf Mimosas,

Crème au Vin blanc Fr. 25.--

La Terrine de Foie gras à l’ancienne, Toasts et Beurre Fr. 28.--

**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 Asperges vertes, Crème au Vin blanc 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 de Ciboulette

Légumes de printemps et Riz Fr. 39.--

Les Noix de St-Jacques aux Asperges vertes, Œuf Mimosas,

Sauce Crème Fr. 41.--

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

**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, assaisonné à

votre convenance, Frites Maison, Beurre et Toasts 180gr Fr. 39.--

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

Le Filet de Bœuf façon Rossini, Sauce Porto 180gr Fr. 49.--

Le Châteaubriand, sauce Béarnaise (min. 2 pers.) Fr. 88.--

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes de printemps et Frites Maison

Provenances de nos viandes et poissons : Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Volaille : Slovénie

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

Foie gras : France

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, selon vos souhaits.

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.--

La Mousse Fraises-Citron, Fraises à la menthe Fr. 14.--

Le Fondant au Chocolat, glace Vanille Fr. 14.--

Le Café Gourmand Fr. 16.--

(Assortiment de Desserts Maison et un café)

**Nos Coupes Glacées :**

Banana Split Fr. 14.--

Crème glacée Vanille, Chocolat, Bananes fraîches, Chantilly, Sauce Chocolat

Coupe Danemark Fr. 13.50

Crème glacée Vanille, Sauce Chocolat, Crème Chantilly

Coupe Caramel Fr. 13.50

Crème glacée Caramel, Caramels en dés, Sauce Caramel, Chantilly

Coupe aux Noix Fr. 13.--

Crème glacée aux Noix, Cerneaux de Noix, Chantilly

Café Glacé Fr. 13.50

Crème glacée Expresso, Café, Coulis de café, Chantilly

Coupe Baileys Fr. 14.50

Crème glacée Vanille, Expresso, Sauce café, Baileys, Chantilly

Coupe Colonel Fr. 14.50

Sorbet Citron, Vodka glacée, Citron vert

Coupe Valaisanne Fr. 14.50

Sorbet Abricot, Abricotine

Coupe Limoncello Fr. 14.50

Sorbet Citron, Limoncello, Citron

La Pause Café Fr. 7.50

Un arôme au choix, un café

Le Frappé, arôme au choix Fr. 8.--

Pour les Enfants :

Coupe Donald Fr. 5.50

Crème glacée vanille, Sauce chocolat, smarties

Coupe Kid’s Fr. 6.50

Crème glacée fraises, Chocolat, Smarties

Les Arômes

Vanille – Expresso – Caramel – Chocolat – Fraises – Citron

Fruits de la Passion - Noix

TVA 8.1% incluse