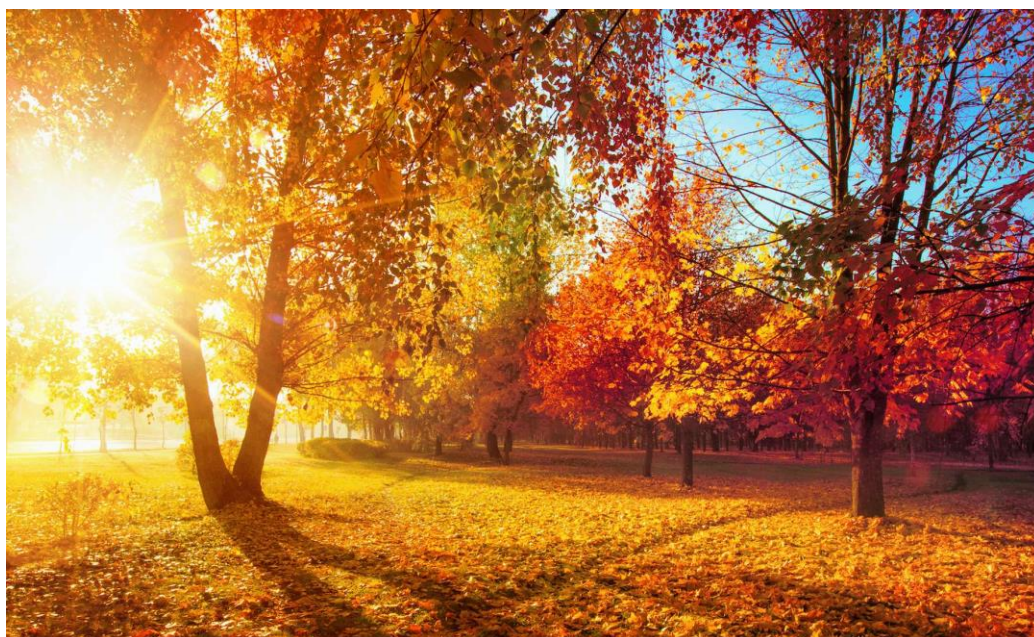


Hôtel Bellevue

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, Viande séchée de Cerf, Chanterelles fraîches, Foie gras)	Fr. 11.--
La Planche Jurassienne (Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Jambon, Lard)	Fr. 18.--

Les Entrées :

Les Feuilles Croquantes, assortiment de salades vertes Fr. 8.50

La Petite Salade Automnale Fr. 18.--

(Salade, Abricots secs, Chanterelles fraîches, Noix de Cajou, Figues fraîches)

Le Trio d'Automne Fr. 26.--

(Velouté de Potiron, Toasts aux Chanterelles fraîches, Foie gras et Figues)

Les Bruschettas (Viande séchée de Cerf, Chanterelles fraîches, Foie gras)

3 pces Fr. 11.--

6 pces Fr. 20.--

La Fricassée de Bolets et Chanterelles fraîches sur Pain de Mie
grillé à l'Huile de Noisettes et son Jaune d'œuf confit Fr. 22.--

Le Foie gras lustré à la Marsanne Tardive, confit de Prunes et Poires Fr. 28.--

Les Trois St-Jacques Grillées, Chanterelles fraîches, Figues & Raisins,
Crème au Vin blanc 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 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 Burger Forestier

Fr. 24.--

Bun's au Sésame, Tofu, Fricassée de Bolets et Chanterelles
Fraîches, Oignons Caramélisé, Sauce Tartare, Frites Maison

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, Figs, Groseilles et Timbale de Riz	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, Frites Maison	Fr. 39.--	
L'Entrecôte de Bœuf, Beurre Café de Paris	180gr	Fr. 39.--
Le Filet de Bœuf aux Morilles ou aux Chanterelles fraîches	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 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

La Chasse

Les Entrées :

Tataki de Chevreuil et Groseilles, Crémeuse aux Chanterelles Fr.

Le Velouté de Potiron & Viande séchée de Cerf Fr.

Les Plats :

Le Filet Mignon de Chevreuil aux Saveurs d'Automne, Fr.
Choux-Rouge, Spätzli, Poire au Safran, Raisins et Figues

Le Tartare de Cerf coupé au Couteau, Frites Maison Fr.

L'Entrecôte de Cerf aux Chanterelles fraîches Fr.
Choux-Rouge, Spätzli, Poire au Safran, Raisins, Figues

Provenances de nos viandes et poissons :

Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Chevreuil : Autriche, Cerf : Autriche

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

Foie gras : France

Les Coupes Glacées :

Coupe Danemark	Fr. 13.50
Crème glacée Vanille, Sauce chocolat, Crème chantilly	
Café Glacé	Fr. 13.50
Crème glacée Espresso, Café, Coulis de Café, Chantilly	
Banana Split	Fr. 14.--
Crème glacée Vanille,Chocolat, Bananes fraîches, Chantilly, Sauce Chocolat	
Coupe Caramel	Fr. 13.50
Crème glacée Caramel, Caramels en dés, Sauce Caramel, Chantilly	
Coupe aux Noix	Fr. 13.--
Crème glacée Noix, Cerneaux de Noix, Coulis de Noix, Chantilly	
Coupe Colonel	Fr. 14.50
Sorbet Citron, Vodka glacée, Citron vert	
Coupe Valaisanne	Fr. 14.50
Sorbet Abricot, Abricots en dés, Abricotine	
Coupe Poire Williams	Fr. 14.50
Sorbet Poire, Poires et Williamine	

La Pause Café Fr. 7.50

Un Arôme au Choix et un café

Pour les Enfants :

Coupe Donald Fr. 5.50

Crème Glacée Vanille, sauce Chocolat, Chantilly, Smarties

Coupe Kid's Fr. 6.50

Crème glacée Vanille et Chocolat, Chantilly, Smarties

Le Frappé Fr. 8.--

Arôme au choix

Les Arômes :

Crèmes Glacées :

Vanille – Espresso – Caramel – Chocolat – Noix

Sorbets :

Citron – Abricot – Tropical – Orange Sanguine – Poire - Mirabelle