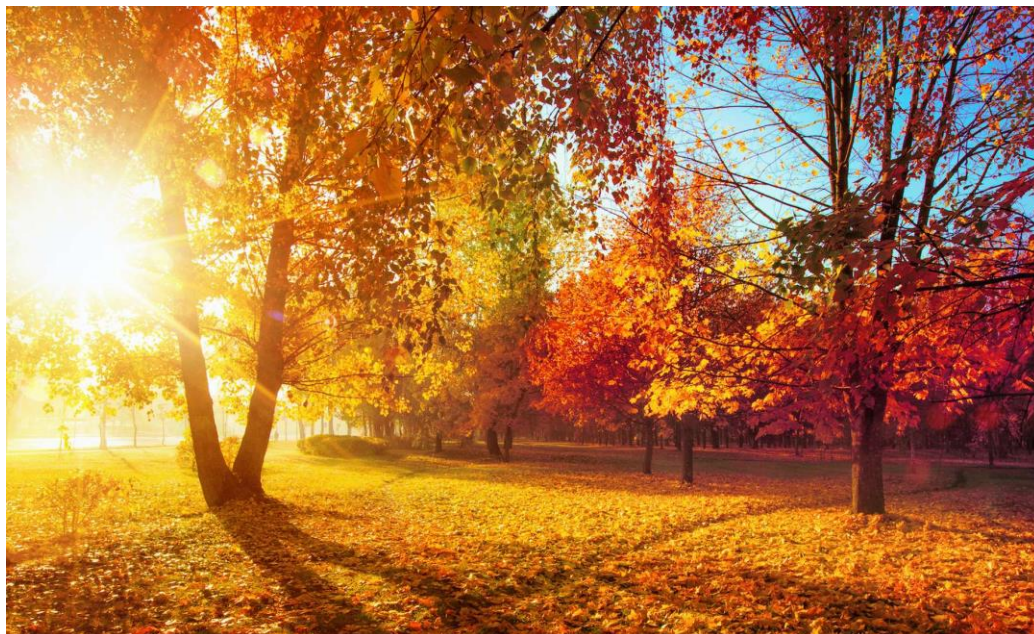


Hôtel Bellevue

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.--
La Planche Jurassienne	Fr. 18.--
(Assortiment de Saucisses, Tête de Moine, Jambon, Lard)	



Les Bruschettes de l'Automne :

Aux Chanterelles Fraîches

Viande séchée de Cerf

Mortadelle / Cornichons

Fr. 4.-- pce

Chèvre et Miel

Roquefort et Noix

Fromage à Raclette, Viande séchée

Fr. 4.50 pce

Saumon fumé, Oignons et Câpres

Foie gras, Chutney de Figs

Fr. 5.-- pce

Les Entrées :

Les Feuilles Croquantes, assortiment de salades vertes Fr. 8.50

Le Méli-Mélo de Crudités Fr. 12.50

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, Chanterelles fraîches, Toast au Foie gras et Chutney de Figues)

Le Terrine de Foie gras de Canard à l'Ancienne, Chutney de Figues,

Gros sel et Toasts 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 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 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.--

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 180gr Fr. 49.--

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

Provenances : Porc : Suisse, Bœuf : Suisse, Perches : Suisse/Estonie,

St-Jacques : USA, Saumon : Norvège, Gambas : Vietnam, Foie gras France

TVA 8.1% incluse

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

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 - Fraises

Sorbets :

Citron – Abricot – Mix Tropical



Les Roestis :

Le Végétarien

Fr. 16.--

(Assortiment de Légumes d'Automne)

Le Traditionnel

Fr. 18.--

(Jambon, Œuf au Plat)

Le Norvégien

Fr. 20.--

(Saumon fumé, Sauce Crème et Ciboulette)

Le Jurassien

Fr. 19.50

(Saucisse d'Ajoie, Tête de Moine, Sauce aux Oignons)

Le Valaisan

Fr. 21.--

(Viande séchée, Fromage à Raclette)

Le Forestier

Fr. 25.--

(Sauce aux Morilles)