



*Hôtel Bellevue*

## *Carte des Mets*

*Pour l'Apéritif, le Chef vous propose :*



*Toasts au Saumon Fumé de Norvège*

*Fr. 12.--*

*Duo de Samoussas de Bœuf Maison et Nems Maison au Poulet*

*Fr. 11.--*

*Planche Apéro*

*Fr. 16.--*

*(Saucisses Sèches, Tête de Moine, Jambon à l'Os, Salami)*



### ***Nos Entrées :***

<i>Salade Verte</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Méli-Mélo de Crudités</i>	<i>Fr. 11.--</i>
<i>Poêlée d'Asperges vertes aux Morilles et Pignons de Pin</i>	<i>Fr. 25.--</i>
<i>Escalopes de Foie gras poêlées, Gingembre confit et figues</i>	<i>Fr. 24.--</i>
<i>Carpaccio de Thon frais, mariné Coriandre et Citronnelle, Riz Torréfié</i>	<i>Fr. 21.--</i>
<i>Duo de Samoussas au Bœuf Maison et Nems Maison au Poulet</i>	<i>Fr. 17.--</i>



### ***Nos Poissons :***

<i>Pappardelles aux deux Saumons et Asperges vertes</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>Brochettes de Gambas et Noix de St-Jacques au Satay, servi sur un Wok de Légumes</i>	<i>Fr. 38.--</i>
<i>Filets de Perche Meunières, Sauce Tartare Maison</i>	<i>Fr. 36.--</i>



## ***Nos Burgers Maison :***

### ***Le Bellevue***

*(Bun's au Sésame, Steak Haché, Salade,  
Oignons Caramélisés, Sauce Poivre Concassé, Frites)*

*Fr. 22.--*

### ***Avec Foie Gras Poêlé***

*Fr. 27.--*

### ***Le Bacon/Cheese***

*(Bun's au Sésame, Steak Haché, Cheddar, Bacon  
Salade, Oignons Caramélisés, Frites)*

*Fr. 23.--*

### ***Le Fish***

*(Bun's au Sésame, Steak de Thon frais, Oignons rouges, Sauce Tartare)*

*Fr. 24.--*

# *Nos Viandes*

## *« Swiss Gourmet »*

*Nous avons choisi les meilleures viandes  
Suisse*

*Le Bœuf est l'une des viandes les plus appréciées.  
Notre boucher a néanmoins perfectionné la préparation  
des morceaux de viande nobles jusque dans les moindres détails*

*Les produits suisse Gourmet « Grand Cru »  
ne manqueront pas de vous enthousiasmer.*

*Nos morceaux de viande se caractérisent par un fin marbrage,  
qui rend la viande particulièrement tendre*

*Afin d'obtenir une viande savoureuse et juteuse,  
nous avons sélectionné uniquement des animaux  
de première classe*

*Les carrés sont découpés avec soin et entreposés sur des étagères  
en bois de mélèze sibérien dans les chambres frigorifiques.  
Après avoir mûri pendant trois semaines, la viande acquiert  
une tendreté et une saveur exceptionnelles*

## *Nos Viandes :*



<i>Tartare de Bœuf, servi avec Toasts</i>	<i>Fr. 34.--</i>
<i>Entrecôte de Bœuf Swissgourmet, maturation 3 semaines</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>Entrecôte de Bœuf Swissgourmet, maturation 7 semaines</i>	<i>Fr. 46.--</i>
<i>Entrecôte Parisienne Swissgourmet, maturation 4 semaines</i>	<i>Fr. 34.--</i>
<i>Tournedos Rossini façon Bellevue</i>	<i>Fr. 48.--</i>
<i>(Filet de Bœuf Swissgourmet bardé de Lard fumé, Escalope de Foie gras Poêlée, Jus corsé à la Truffe et Tomates Cerises confites)</i>	
<i>Le Traditionnel Cordon Bleu</i>	<i>Fr. 29.--</i>
<i>(Fine tranche de Porc panée, Garnie de jambon à l'os et Fromage)</i>	
<i>« Wok Chicken »</i>	<i>Fr. 28.--</i>
<i>(Emincé de Poulet et Légumes variés cuits au Wok, pour une cuisson pleine de saveurs et de croquant)</i>	
<i>Magret de Canard caramélisé façon du Chef, Wok de Légumes, sauce au Miel et Epices</i>	<i>Fr.36.--</i>

## *En Accompagnements :*

*Pommes Pont Neuf ou Pommes Grenailles ou Riz ou Pappardelle*



## *Nos Sauces Maison :*

<i>Aux Tomates grillées, ail et piments doux (servi froide)</i>	<i>Fr. 3.--</i>
<i>Au Satay (Epices Thaï aux Cacahuètes)</i>	<i>Fr. 4.--</i>
<i>Aux Noix et Lard</i>	<i>Fr. 4.--</i>
<i>Au Foie gras et Huile de Truffe</i>	<i>Fr. 5.--</i>
<i>Aux Champignons des Bois</i>	<i>Fr. 4.--</i>
<i>Beurre Maison</i>	<i>Fr. 2.--</i>

## *Provenance de nos Viandes :*

*Porc : Suisse / Bœuf : Suisse*

*Canard : France*



**Pour les enfants :**

*Chicken Nuggets, Frites*

*ou*

*Pâtes à la Tomate,  
Parmesan*

\*\*\*\*

*1 Boule de Glace Vanille ou Fraise*

*Fr. 12.50*



**Desserts :**

*Tartelette Maison aux Fruits de Saison*

*Fr. 10.--*

*Entremet au Chocolat, Crème glacée Vanille*

*Fr. 14.--*

*Crème Brûlée*

*Fr. 12.--*

*Café Gourmand*

*Fr. 14.--*

*(1 café et Assortiment de Desserts Maison)*

**Grand Choix de Glaces**

**TVA 7.7% incluse**



## *Nos Salades :*

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>Salade Caesar et Tête de Moine A.O.P</i>	<i>Fr. 22.--</i>	<i>Fr. 24.--</i>
<i>(Filet de Poulet rôti, Croûtons, Sauce Caesar aux Anchois, Oignons rouges et Tête de Moine)</i>		
<i>Tulipe Périgourdine</i>	<i>Fr. 24.--</i>	<i>Fr. 26.--</i>
<i>(Magret de Canard fumé, Gesiers de canard confits, Figs fraîches et Pignons de Pin)</i>		
<i>Le « Bo-Bun »</i>	<i>Fr. 22.--</i>	<i>Fr. 24.--</i>
<i>(Nouilles japonaises froides, Crudités, Nems au Poulet en morceaux, Émincé de Bœuf à la Citronnelle)</i>		
<i>L'« Italia »</i>	<i>Fr. 24.--</i>	<i>Fr. 26.--</i>
<i>(Pain pita croustillant, Jambon de Parme A.O.P, Mozzarella de Bufflone, Légumes grillés, Roquette et Jus vert au Basilic frais)</i>		
<i>La « Rustique »</i>	<i>Fr. 20.--</i>	<i>Fr. 22.--</i>
<i>(Jambon à l'Os, Lardons, Champignons, Pommes grenailles, Croûtons, Œuf, Gruyère)</i>		



*L' «Ajoie»*

Fr. 21.-- Fr. 23.--

*(Autour d'un mini Totchée, Saucisse d'Ajoie, Viande séchée, Tête de Moine,  
et Sorbet Damassine)*

*La « Nordique »*

Fr. 21.-- Fr. 23.--

*(Avocat, Câpres, Saumon fumé, Crevettes, Noix de Pétoncles et  
Suprêmes d'agrumes)*

*La « Terre et Mer »*

Fr. 23.-- Fr. 25.--

*(Lard grillé, Filet de Poulet, Saumon fumé, Noix de Pétoncles, Crevettes,  
Pommes Grenailles et Fruits frais)*

*La Croustifondante*

Fr. 20.-- Fr. 22.--

*(Palets de Chèvre en chapelure, Lard grillé, Noix, Croûtons et Miel)*