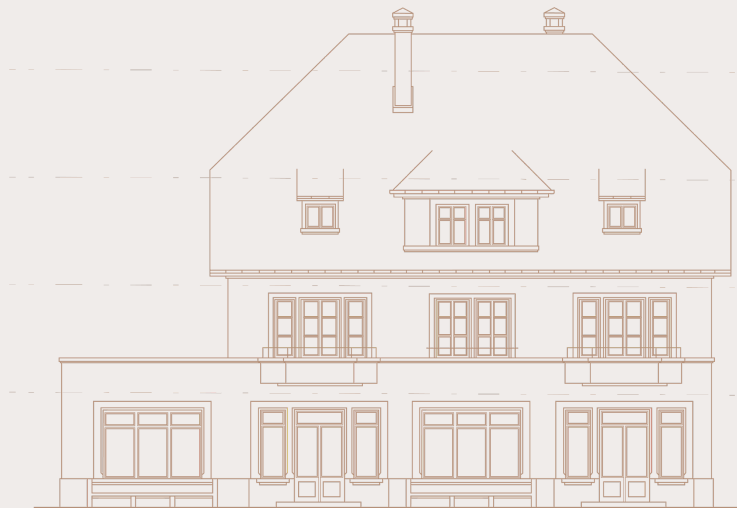


# Carte du restaurant

Le Bellevue<sup>☆☆☆</sup>  
HOTEL ♦ RESTAURANT



Tél. 03 81 96 51 53

[hotel.restaurant.bellevue@orange.fr](mailto:hotel.restaurant.bellevue@orange.fr)

[www.le-bellevue-hotel.fr](http://www.le-bellevue-hotel.fr)

## Entrées froides et chaudes

- Crème de potiron aux éclats de marrons	9.00 €
- Assiette de crudités	11.00 €
- Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, chutney de saison	19.50 €
- Terrine de chevreuil, petites crudités	15.00 €
- Le foie gras poêlé aux poires, sauce gastrite	25.90 €
- La croûte aux Champignons et morilles	17.00 €
- La croûte aux morilles et vin jaune	27.50 €

## Les Poissons

- Friture de Carpe Frites, Salade Verte <i>sans arêtes 300 gr, minimum 2pers</i>	21.90 € / pers.
- La truite en filets, risotto, sauce vin jaune <i>« Pisciculture Harrer 90 Montreux Château »</i>	20.50 €
- Petits filets de perches meunières	26.00 €
- Filet de dorade à l'ail des ours	25.00 €

## Les Viandes, abats et gibiers

- La Saucisse du Pays, salade de pomme de terre tiède au vin blanc du Jura, Mont d'or chaud <i>hors dimanche</i>	18.50 €
- Filet de bœuf en tartare, coupé minute au couteau <i>hors dimanche</i>	24.00 €
- Filet de Bœuf au poivre vert	25.00 €
- Filet de bœuf aux morilles	35.00 €
- Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura	23.00 €
- Pied de porc (désossé farci) sauce aux morilles	26.50 €

Nos Produits sont soumis aux variations en approvisionnement du Marché, Ils  
Peuvent par Conséquent nous faire défaut.

## Le Fromage

- L'Ardoise de Trois Fromages	8.00 €
- Palette de 5 Fromages	12.00 €

## Desserts traditionnels, faits maison

- Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise	7.00 €
- Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits Rouges	9.00 €
- Le Vacherin Minute en Verrine	8.00 €
- Crème Brulée au spéculoos, Flambée	9.00 €
- Croquant choco-passion	11.00 €
- Crumble aux pommes	9.00 €
- « Cup » Forêt noire	10.00 €
- Gratin de fruits de saison au sabayon de vin jaune	12.00 €
- Baba bouchon au rhum	7.00 €
- Le Café Gourmand	9.00 €
<i>Supplément dans le menu 2.80 €</i>	

Tout Changement de dessert dans les menus sera facturé à la Carte

# Les menus

## Menu du jour

*Jusqu'à 13 h Le midi du lundi au vendredi, hors jours  
fériés*

Entrée + plat

**15.90 €**

\*

Entrée + plat + dessert

**18.90 €**

## Menu plaisir 30 €

*Hors samedi soir, dimanche et jours fériés*

Crème de potiron

\*

Brochette de filets de caille à la paysanne

\*

Baba bouchon au rhum

## Menu Saveur du Terroir 35.90 €

Terrine de chevreuil, petites crudités

*ou*

Croûte aux champignons et morilles

\*

Filet de truite, risotto, sauce au vin jaune «  
Pisciculture Harrer 90 Montreux Château »

*ou*

Paleron de veau sauce arboisienne

\*

Ardoise de fromages

*ou*

Crème brûlée au spéculoos, Flambée

*ou*

Crumble aux pommes

## Menu Gourmand 44.50 €

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel,

Chutney de saison

*ou*

Salade de filets de cailles, Escalope de foie  
gras chaud

\*

Filet de dorade au coulis de poireaux

*ou*

Pavé de cerf sauce grand veneur

\*

Ardoise de fromages

*ou*

Croquant choco-passion

*ou*

« Cup » Forêt noire

## Menu enfant 12€

*Jusqu'à 12 ans*

Croute aux champignons

\*

Filet de truite

*ou*

Saucisse de Morteau

\*

Glace

## Suggestions

- Salade de Saint Jaques aux agrumes	23.00 €
- Pavé de turbot grillé sur peau, sauce vigneronne	26.00 €
- Nage de homard aux petits légumes	45.00 €
- Escalopes de ris de veau aux morilles	32.00 €
- Entrecôte de bœuf (race charolaise) sauce aux girolles environ 300gr	26.00 €
- Pavé de cerf sauce grand veneur	26.00 €

## Vins au verre 12 cl

### Pétillant

- Blanc Coupe de Champagne Bauser brut premier	12.00 €
- Rosé Coupe de Champagne Bauser Pinot noir	12.00 €
- Coupe de crémant du Jura rosé	8.50 €

### Blancs

- Arbois 2018 Chardonnay	6.50 €
- Loire: 2020 Coteaux-du-Layon	7.00 €
- Loire:2020 Le petit Mont Chardonnay	6.00 €

### Rouges

- Côtes du Jura: Domaine Vandelle trousseau	7.00 €
- Loire: 2020 Saint-Nicolas de Bourgueil	7.00 €
- Côtes de Bordeaux: 2019 Blaye Château Haut Montizeau	6.00 €

### Vin en carafe

	1/4	1/2
- Blanc:Loire:2020 Le petit Mont Chardonnay	8.50 €	17.00 €
- Rouges: Côtes de Bordeaux: 2019 Blaye Château Haut Montizeau	8.50 €	17.00 €