

# Restaurant Le Bellevue



## Le Fromage :

- L'Ardoise de Trois Fromages 9·00
- Palette de 5 Fromages 12·00
- Ardoise de comté 12 mois, verre de vin jaune 8cl 13·00

## Les Desserts Traditionnels, Faits Maison

- Nos glaces et sorbets: Glaces des Alpes (Maitre Artisan Glacier)
- La boule 2·50 supplément chantilly 1·00

## Nos Classiques

- ◆ Les Œufs en Neige Nappés de Caramel, Crème Anglaise 8·00
- ◆ Le Nougat Glacé aux griottes, Coulis de Fruits 9·00
- ◆ Baba bouchon au rhum 8·00
- ◆

## Nos Desserts de Saisons

- ◆ Panacotta saveur mangue grenade 9·00
- ◆ Croquant choco-agrumes 12·00
- ◆ Crème brûlée au vin jaune, flambée 11·00
- ◆ Le Café Gourmand (hors menu) 11·00

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

## **Vins au verre 12 cl**

- ◆ Coupe de Champagne Brut 12 €
  - ◆ Méthode de Franche-Comté rosé 9€
    - ◆ Apéritif Franc-comtois
- (Méthode de Franche-Comté + Crème de griottes)10€

## **Blancs**

- ◆ Alsace: 2015 Gewurztraminer Cuvée Sainte-Catherine  
Greiner-Schleret 10€00
- ◆ Vin du pays de Franche-Comté IGP: Chardonnay Vignoble Guillaume 6€50
  - ◆ Jura 2020 Etoile Vieille Vignes Domaine PH Vandelle 8€
    - ◆ Vin du mois: 9€

## **Rouges**

- ◆ Loire: Bourgueil 2022 Les grands arpents 7€00
- ◆ Vin du pays de Franche-Comté IGP: Pinot noir Vignoble Guillaume 6€50
- ◆ Languedoc-Corbières 2021 Prieuré Saint Marie D'Albas 4 saisons 7€00

## Menu Saveur du Terroir 38 €50

Pâté en croûte de lapin aux noisettes et pistaches, salades d'automne

Ou, Croûte aux champignons et morilles

\*\*

Pavé de truite rose sauce savagnin

Ou, Paleron de veau (longue cuisson) aux trompettes

\*\*

Ardoise de 3 fromages

Ou, Panacotta Mangue grenade

Ou, Baba bouchon au rhum

## Menu de Gourmand 48 €90

Marbré de foie gras aux fruits secs, Chutney de saison

Ou, Carpaccio de Saint-Jacques aux brisures de truffes

\*\*

Filet de dorade aux boutons de poivrons

Ou, Magret de canard (servi rosé) aux baies de cassis

\*\*

Ardoise de 5 fromages

Ou, croquant choco-agrumes

Ou, Crème brûlée au vin jaune, flambée

## Le Menu Enfant 12€00 (jusqu'à 12 ans)

Assiette de rosette

\*

Poisson du marché

Ou, Saucisse de Morteau

\*

Glace

Tout Changement dans les menus sera facturé à la Carte

## Les Entrées Froides et chaudes

Marbré de foie gras aux fruits secs, Chutney de saison 24·00

Pâté en croûte de lapin aux noisettes et pistaches ,salades d'automne 19·00

Carpaccio de Saint-Jacques aux brisures de truffes 23·00

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 (sans arêtes 300 gr)

(Le samedi soir et dimanche, minimum 2pers ) 24·90/pers

Filet de dorade aux boutons de poivrons 28·00

Pavé de truite rose sauce savagnin 25·00

## Les Viandes et gibiers

Le filet de bœuf en tartare coupé minute (uniquement le soir) 27·00

Filet de Bœuf au poivre vert 29·00

Filet de bœuf aux morilles 38·00

Paleron de veau (longue cuisson) aux trompettes 26·00

Magret de canard (servi rosé) aux baies de cassis 29·00

Pied de porc, désossé, farci sauce aux girolles 27·00

Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura 25·00

Saucisse de Morteau, Pomme de terre au four, cancoillotte chaude 22·00

( Hors samedi soir et dimanche )

**Les plats servis en direct, sont sujet à 30 minutes d'attente minimum**

Nos Produits sont Soumis aux Variations en Approvisionnement du Marché,

Ils Peuvent par Conséquent nous faire défaut.