

Restaurant Le Bellevue

Menu du jour 11€

Semaine 18

Lundi 3 mai 2021

Salade Italienne

Lasagne

Dessert

Mardi 4 mai

Salade de foie de volaille

Cuisse de canard confite

PDS sautées

Dessert

Mercredi 5 mai

Melon au Macvin

Brochette de poulet aux épices

Purée

Dessert

Jeudi 6 mai

Pâté Lorrain

Quenelle de brochet sauce Nantua

Riz

Dessert

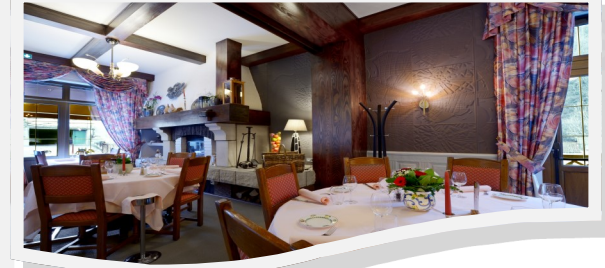
Vendredi 7 mai

Aspic mousse de foie

Friture de carpe

Salade

Dessert



Plat à emporter du mardi au dimanche.

Commande 24 heures à l'avance minimum.

Semaine 18: du 3 mai au dimanche 9 mai 2021

*1er mai 2021, nous fêtons les 35 ans de la reprise de
l'hôtel-restaurant "Le Bellevue".*

Depuis ce temps, nous n'avons jamais cessé d'innover, de nous remettre en question et d'investir dans notre outil de travail, comme durant cette dernière année, tels que la remise aux normes des dernières exigences en matière de sécurité incendie, création d'une chambre et accessibilité aux personnes en mobilité réduite (PMR, labélisation et référencement en cours), création d'un ascenseur, rénovation et isolation toiture et façades, rénovation de toutes les chambres avec mises aux normes et exigences afin d'obtenir notre "très" convoitée 3ème étoile (officialisée d'ici la réouverture).

Cette dernière année fut particulière compte tenu de la situation sanitaire, mais n'a pas terni notre détermination ni notre volonté, de fait, nous n'avons jamais réellement "fermé" les portes de notre établissement et mis en place la "vente à emporter", aussi bien afin de pouvoir continuer à vous servir, mais aussi afin de garder la tête hors de l'eau et surtout conserver le moral et la motivation.

En cette date anniversaire particulière, nous tenions aussi à vous remercier pour votre confiance au quotidien.

Merci

Famille Claude.

Du Mardi au jeudi de 11h30 à 12h30
Le Vendredi, samedi de 10h00 à 12h30 et 17h à 19h00
Et le dimanche de 10h30 à 12h30

Réervation par
mail: hotel.restaurant.belleuve@orange.fr
Tel: 03 81 96 51 53
Site: www.le-belleuve-hotel.fr

facebook

Pas de réservation
sur Facebook

Menu Anniversaire 35 ans **Minimum 2 personnes 35€ par personne**

Pressé de foie gras du moment, chutney de fraises

*

Suprême de poulet au vin jaune et morilles

Garniture

*

Macaron aux fruits rouges

*

Inclus

Une bouteille de crémant du Jura rosé pour 2 personnes

Ou

Etoile chardonnay Vandelle pour 2 personnes

Samedi, dimanche

Menu 22€

Pressé de lapereau en gelée de vin jaune et médaillon de foie gras

Ou,

Jambon cru et billes de melon au macvin

*

Pavé de cabillaud à l'ail des ours

Ou,

Noix de joue de porc à la paysanne

*

Clafoutis aux cerises

Ou

Soupe de fraises flambée au Pontarlier

Les Entrées Chaudes et Froides

- *Ferrine de foie gras, chutney de fraises 13€*
- *Salade du Périgord (foie gras, magret fumé et noix) 9€*
- *Pressé de lapereau en gelée de vin jaune et médaillon de foie gras 9€*
- *Asperges sauce mousseline 9€*
- *Feuilleté d'asperges aux morilles 14€*
- *La croûte aux Champignons et morilles 8 €50*
- *La croûte aux morilles 15€*

Les Poissons avec garniture

- ◆ *Friture de carpe (300grs) frites et salade 16€*
- ◆ *Poêlée de Saint-Jacques sauce safranée 17€*
- ◆ *Petits filets de perche meunière pommes vapeurs 15€*
- ◆ *Filet de bar aux asperges 14 €*
- ◆ *Filet de dorade sauce champagne 13€*

Les viandes, abat avec garniture

- ◆ *Tartare de bœuf (maison) Frites 15€*
- ◆ *Quasi de veau (cuit basse température) aux 5 baies 14€*
- ◆ *Magret de canard (cuit rosé) aux baies de cassis 13€*
- ◆ *Carré d'agneau (cuit rosé) aux gousses d'ail 15€*

Nos desserts Fait maison 4€

- ◆ *Nougat glacé aux griottes, coulis*
- ◆ *Tartelette aux fraises*
- ◆ *Clafoutis aux cerises*
- ◆ *Soupe de fraises flambée au Pontarlier*