

Semaine 8
Jeudi 25 février 2021

Menu foire 18€

*

Gras double chaud

*

Tête de veau, pommes vapeur

*

Dessert

*

Gras double, pommes vapeur 8€

Tête de veau, pomme vapeur 8€

*

Menu du jour, le midi du lundi au vendredi

Consultez le Site: www.le-bellevue-hotel.fr

Ou

facebook

Restaurant Le Bellevue



Plats à emporter

Plat à emporter du Mardi au dimanche.
Commande 24heures à l'avance minimum.

Semaine 7

15 au dimanche 21 février 2021

Du mardi au vendredi de 11h30 à 12h30

Le samedi de 11h00 à 12h30 et 16h à 17h30

Et le dimanche de 10h30 à 12h30

Réservation par

mail: hotel.restaurant.bellevue@orange.fr

Tel: 03 81 96 51 53

Site: www.le-bellevue-hotel.fr

facebook

Menu du jour, le midi du lundi au vendredi

Entrée plat 8€

Entrée plat dessert 10€

Le vendredi, samedi et dimanche

Friture de carpe (300grs) frites et salade 16€

Menu à 22€

samedi et dimanche

Carpaccio de saumon cru marinée, aux baies roses

Ou

Crème brûlée de foie gras, pain grillé

Jambon chaud du Haut Doubs sauce forestière

Ou,

Pavé de turbot, sauce champagne +4€

Baba aux rhum, crème fleurette

Les Entrées Chaudes et Froides

Foie gras de canard en terrine cuit au naturel, chutney de saison 13€

Jambon de montagne du Haut Doubs, salade 10€

Carpaccio de saumon cru marinée, aux baies roses 9€

Crème brûlée de foie gras, pain grillé 10€

La croûte aux Champignons et morilles 8 €50

La croûte aux morilles 15.00€

Les Poissons avec garniture

Pavé de turbot, sauce champagne 15€

Petits filets de perche meunière pommes vapeurs 15€

Filet de dorade à la niçoise 14 €

Les viandes, abat avec garniture

Rognon de veau aux Marc de Jura 14€

Tartare de bœuf (maison) Frites 15€

Jambon chaud du Haut Doubs sauce forestière 13€

Râble de lapereau farci aux girolles 13€

Nos desserts Fait maison 4€

Tarte tatin

Nougat glacé aux griottes, coulis de fruits rouges

Tiramisu

Baba aux rhum, crème fleurette