



La Terrasse de Belmont

Les entrées

Salade verte	11F
Salade mêlée de saison	14F
Grande salade de crudités et fruit de saison	19F
Terrine de foie gras de canard maison, saladine, toasts	22F
Petit tartare de daurade royale de Corse aux herbes fraîches et à la pomme, saladine et toast	18F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade 6 pièces	18F
Gaspacho Andaloux et son sorbet tomates basilic, croustille aux épices	15F

Les plats végétariens

Tarte fine aux tomates Datterino, fromage d'alpage de Gstaad, chanterelles, origan, salade de mesclun	27F
Fine salade de mesclun, burrata fraîche des Pouilles, croutons au pesto, tomates confites et aubergines grillées	28F
Linguines aux chanterelles et herbes aromatiques, tuile de fromage de Gstaad	32F

Les poissons

Filets de perches meunières, beurre blanc ou sauce tartare, frites et saladine	38F
Fish and chips du Belmont : filets de perches du Valais en beignets et cœur de filet de cabillaud sauvage pêche équitable, sauce tartare, frites	34F
Cuisses de grenouilles Fivaz Valorbe en persillade, frites 12 pièces	35F

Les tartares de poisson et de viande

Tartares maisons coupés au couteau, préparés minute

Tartare de daurade royale de Corse à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes grenailles	36F
Tartare de thon rouge, gingembre et citronnelle, herbes fraîches, saladine, toast, et pommes grenailles	36F
Rafraichi de crabe aux yuzu et fruits de la passion herbes fraîches, saladine, toast, et pommes grenailles	38F
Tartare de féra du lac Léman à la pomme et aux herbes fraîches, saladine, toast, et pommes grenailles	35F
Tartare de bœuf du Pays, salade, frites et toasts classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes)	37F



Les viandes

Tataki de bœuf du Pays façon Roastbeef (tranche ronde), sauce tartare, frites	35F
Entrecôte de bœuf du Pays rassis sur os 250G, frites et légume de saison, beurre aux fines herbes	39F
Côte de bœuf du Pays rassis sur os poêlée sur sa graisse naturelle 450G, frites et légume de saison beurre aux fines herbes	49F
Coquelet fermier de Mägenwill (Berne)35F, jus réduit aux herbes, frites	30F

Le mois du Homard

Homard préparé minute 650 G à 800 G pour 1 personne



Homard entier simplement grillé, 56 F
sauce homardine, pommes grenailles aux herbes et légume de saison

Homard entier décortiqué servi tiède 63 F
Sur un lit de mesclun, vinaigrette à la bisque de homard,
pommes grenailles aux herbes

Linguines au homard, pâtes cuites dans la bisque
servi en entrée 26 F
servi en plat 48 F

Les suggestions servies au café

La fondue
au fromage d'alpages du Haut de Gstaad Heidi et Heini von Grüningen 24F

Les pizzas artisanales

Pizza Margherita traditionnelle	21F
Pizza jambon de Parme	24F
Pizza salami piquant	23F
Pizza au thon	23F
Pizza burrata tomates datterino, pesto	25F

Origine de nos viandes : Bœuf CH – Foie gras F – Coquelet CH

Origine de nos poissons : Daurade royale : Corse F - Perches : EE UE et Valais CH - Crabe Océan Indien
Thon Océan Indien ou Pacifique - Cabillaud MSC Atlantique Nord Est
Féra : lac Léman CH, Grenouilles CH – Homard CAN

Allergies : Chère cliente, cher client, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.