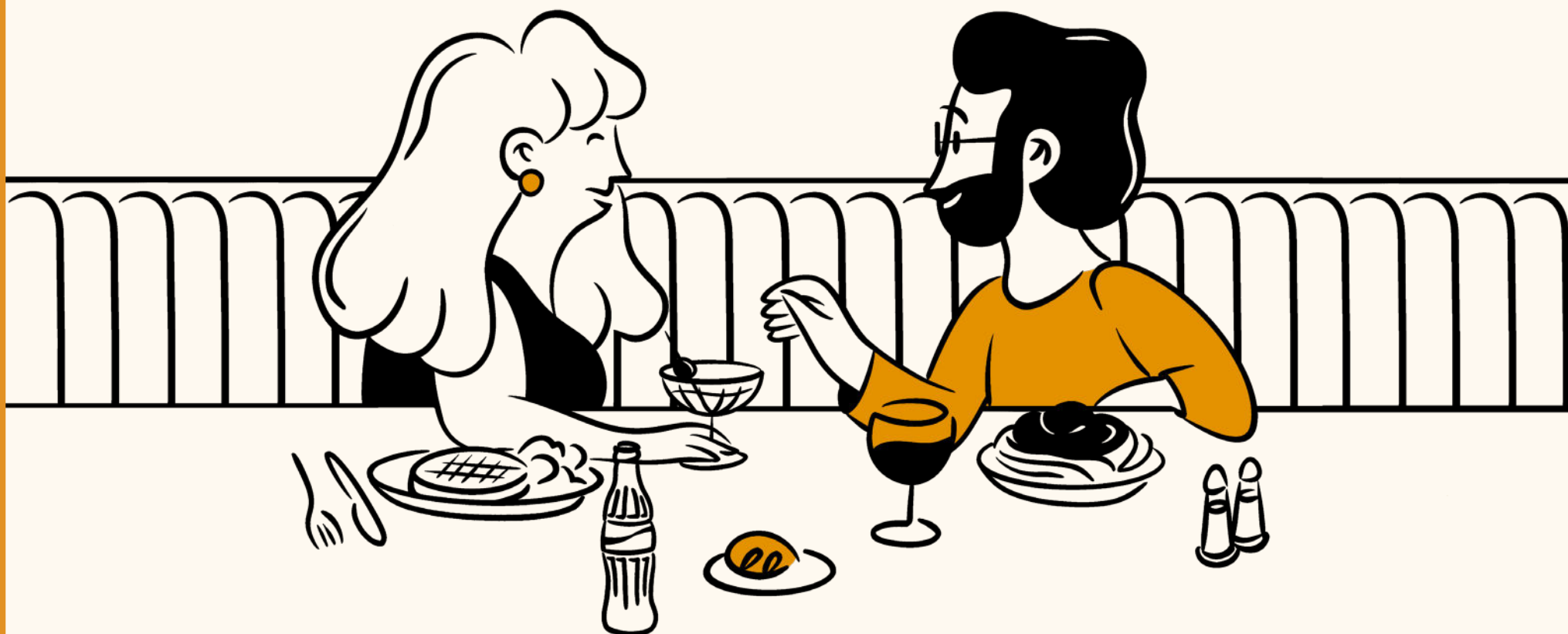


Brasserie Belleville



Menu

Brasserie Belleville



Entrées

Les Œufs mayonnaise - S	9
Anchois, câpres et herbes fraîches	
La Belle salade mêlée - V S	14
Légumes de saisons	
La Soupe de poissons de roches - V	16
Croûtons et rouille	
Le Pâté en croûte - P	14
Moutarde et pikles	
La Terrine de foie gras maison	18
Oignons confits et pain brioché	
La Friture de la mer	19
Crevettes, Encornet, calamars et sauce tartare	
Les Escargots de Bourgogne	16
Beurre persillé	

Salades

Disponible en plat + Chf 9.90

La Salade césar - P	16
Tenders de poulet, lardons et œuf dur	
La Salade de chèvre chaud - V F	16
Noix et sirop d'érable	

Garnitures et suppléments

Frites	5
Légumes de saison	6
Sauce aux morilles	6
Purée de pomme de terre	5
Salade verte	5
Sauce tartare	3

Plats

Le Cordon bleu au Vacherin - P	35
Jambon fermier, frites et salade, mayo à l'ail	
Le Cheeseburger Belleville	29
Pain brioché, oignons confits et Cheddar, frites	
Le Tartare de bœuf assaisonné	34
Frites, toast et beurre	
Le Pavé de saumon d'Ecosse - V S	33
Beurre blanc citronné et purée	
Le Boeuf bourguignons - P	35
Avec purée de pommes de terre	
Les Torteloni ricota et épinards - V S	25
Sauce tomate et stracciatella di burrata	

L'Entrecôte parisienne 250 Gr	44
Beurre maison, frites et légumes	
Le Coeur de Filet de Boeuf 250 Gr	54
Sauce Morille, Purée et légumes	

Snacks

La grande frites - V S	9
Sauce cocktail	
Rillettes de Féra du Lac Léman	16
Pain grillé	
Le Croque Monsieur à partager - P	19
Disponible en Plat - 25	
Les tenders de poulet	16
Sauce mayonnaise à l'ail	
Charcuteries et fromages - P	24
de la région	

Desserts

La Mousse au chocolat	12
Et crème chantilly	
L'Ile flottante - F	12
Crème anglaise, caramel et amande	
La Crème brûlée - S	11
À la vanille	
Les Tartes du jour	11
Choisissez dans notre vitrine	
L'Assiette de fromages	14
De la région	

Coupes et glaces

La Coupe Danemark	14
Boules vanille, crème chantilly et sauce chocolat	
Le Coupe colonel	14
Boules sorbet citron, vodka et feuilles de menthe	
La Coupe valaisanne	14
Boules sorbet abricot et abricotine	
Les Glaces	
Vanille, fraise, chocolat, moka, caramel, citron, mangue, pistache, abricot	
1 boule 3.90 2 boules 6.90 3 boules 9.90	
+ supplément chantilly	1.90
+ supplément sauce chocolat	0.90

Enfants

Tenders de poulet et frites	13
Sauce cocktail	
Poissons panés et frites	13
Sauce tartare	

Petits Déjeuner

Tous les jours à partir de 08h00

Expresso, café	3.90
Double expresso	4.90
Cappuccino	5.50
Disponible sans lactose	
Chocolat chaud	5.50
Disponible sans lactose	
Matcha latte	5.50
Disponible sans lactose	
Thés	4.90
Noir Vert Gingembre Orange citron	

Infusions	4.90
Fruits rouges Verveine Camomille Menthe Fruits exotiques	
Jus d'orange	6.90
+ carotte	
+ pamplemousse & framboise	
+ kiwi & épinard	
Croissant	2.50
Pain au chocolat	2.90
Tartine à choix	3.90
Nutella Confiture Beurre Cenovis	

Gauffre nutella chantilly	8
Granola	6
Yaourt nature et sirop d'érable	

1 CROISSANT +
1 BOISSON CHAUDE + 1 JUS
9.90 CHF



Sur demande, nos collaborateurs vous renseignerons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats suseptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Tous nos prix sont en CHF et TTC (8,1% TVA)

V - Végétarien
P - Contient de la Viande de Porc
S - Sans Gluten
F - Contient des Fruits à Coque