

Brasserie Belleville



Menu

Brasserie Belleville



Entrées

Les Œufs mayonnaise Anchois, câpres et pickles d'oignons rouge	9
La Belle salade mêlée - V Légumes de saisons	14
La Soupe à l'oignon - G Gratinée au Gruyère AOP	16
Le Pâté en croûte - G P Moutarde et pickles	14
La Terrine de foie gras maison - G Oignons confits et pain grillé	18
La Friture de la mer - G Crevettes, encornets, calamars, sauce tartare	19
Les Escargots de Bourgogne Beurre persillé (6 pièces)	16

Salades

Disponible en plat + Chf 9.90

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

Garnitures et suppléments

Frites	5
Légumes de saison	5
Purée de pomme de terre	5
Salade verte	5
Sauce aux morilles	5
Sauce tartare / Mayonnaise à l'ail	3

Plats

Le Cordon bleu au Vacherin - P G Jambon fermier, frites et salade, mayo à l'ail	35
Le Cheeseburger Belleville - G Pain brioché, oignons confits et Cheddar, frites	29
Le Tartare de bœuf assaisonné Frites, toast et beurre	34
Le Pavé de saumon d'Ecosse Beurre blanc citronné et purée	33
Les Tortelonis ricota et épinard - V F G Sauce tomate, straciatella di burrata, pistaches concassées et roquette	25

L'Entrecôte Beurre Café de Paris Servie sur réchaud avec frites et salade	49
L'Entrecôte parisienne Beurre maison, frites et légumes	44
Les Médallions de filet de boeuf Sauce Morille, Purée et légumes	54

Snacks

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

Desserts

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

Coupes et glaces

La Coupe Danemark Boules vanille, crème chantilly et sauce chocolat	14
Le Coupe colonel Boules sorbet citron, vodka et feuilles de menthe	14
La Coupe valaisanne Boules sorbet abricot et abricotine Morand	14

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 - G Sauce cocktail	13
Poissons panés et frites - G Sauce tartare	13

Petits Déjeuner

Tous les jours à partir de 08h00

Expresso, café	3.90
Cappuccino Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	4.90
Latte Macchiato Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	5.50
Chocolat chaud Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	5.50
Matcha latte (chaud ou iced) Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	5.90
Maple Matcha latte (chaud ou iced) Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	6.50
Vanilla Matcha latte (chaud ou iced) Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	6.50

Thés / Infusions - Cercle du Thé Noir Vert Gingembre Orange citron Fruits rouges Verveine Camomille Menthe Fruits exotiques	5.90
Jus d'orange + carotte + pamplemousse & framboise + kiwi & épinard	6.90
Croissant	2.50
Pain au chocolat	2.90
Tartine à choix Nutella Confiture Beurre Cenovis	3.90

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

1 CROISSANT +
1 BOISSON CHAUDE + 1 JUS
9.90 CHF



Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles 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