

Brasserie Belleville



Menu



Entrées

Les Œufs mayonnaise	9
Anchois, câpres et pickles d'oignons rouges	
La Belle salade mêlée -V	14
Légumes de saisons	
La Terrine de foie gras	16
Confiture de figues et pain grillé	
La Burrata et tomate -V	16
Tomates fraîches et séchées, roquette et balsamique	
Le Ceviche de bar au lait de coco	19
Avocat, coriandre et piments doux	
Le Fritto misto et sauce tartare -G	19
Crevettes, encornets, calamars	

Salades

Disponible en plat + Chf 9.90	
La Salade césar -P-G	16
Tenders de poulet, lardons et œuf dur	
La Salade de chèvre chaud -VFG	16
Noix, airelles séchée et sirop d'érable	
La Salade de saumon fumé -G	16
Œuf poché, avocats, tomates et croutons	

Garnitures
et suppléments

Frites	5
Légumes croquants	5
Purée à l'ail	5
Salade verte	5
Beurre Café de Paris	5
Sauce tartare	3

Plats

Le Cordon bleu au Vacherin AOP-P-G	35
Jambon fermier, frites et salade, mayo à l'ail	
Le Cheeseburger Belleville -G	29
Pain brioché, salade, tomate et Cheddar, frites	
Le Pavé de saumon d'Ecosse	34
Purée à l'ail et sauce hollandaise	
Le Roastbeef d'entrecôte	34
Sauce tartare, frites et salade	
Le Tartare de boeuf assaisonné	34
Frites, toast et beurre	
Les Raviolis ricotta et épinards -V	25
Coulis de tomates, tomates séchées, roquette et stracciatella di burrata	

L'Entrecôte Beurre Café de Paris	49
Servie sur réchaud avec frites et salade	
La Belle escalope de veau panée	44
Frites et salade, mayonnaise à l'ail	

Casses-croûte

La Grande frites -V	9
Sauce cocktail	
La Foccacia stracciatella -V-G	16
Tomates et roquette	
Les Rillettes de Fera fumé	16
Du lac Léman et pain grillé	
Les Tenders de poulet -G	16
Sauce mayonnaise à l'ail	
Charcuteries et fromages -P	25
de la région	

Desserts

Le Fondant au choc cœur framboise	12
Et crème chantilly	
La Crème brûlée	11
A la vanille	
La Panna Cotta	11
Aux fruits de la passion	
Les Tartes du jour -G	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 Morand	
Les Glaces	
Vanille, fraise, chocolat, moka, caramel, citron, mangue, pistache, abricot	
1 boule	4.50
2 boules	8.50
3 boules	11.90
+ supplément chantilly	1.90
+ supplément sauce chocolat	0.90

Enfants

Tenders de poulet et frites -G	13
Sauce cocktail	
Poissons panés et frites -G	13
Sauce tartare	
Raviolis ricotta et épinards -G-V	13
Sauce tomate	

Brunch

Tous les jours de 09h30 à 17h30

Le Toast avocat et saumon	16
Saumon fumé avocat et œuf poché	
Le Croissant Belleville	12
Jambon Fermier et vieux Gruyère AOP	
La Foccacia stracciatella -V-G	14
Tomates séchée et roquette	
La Gauffre -V	9
Nutella et chantilly	
Les Pankaces -V	12
Aux sirop d'hérable et chantilly	
Le Croissant	2.50
Le Pain au chocolat	2.90
Tartine à choix	4.50
Nutella Confiture Beurre Cenovis	

Expresso, café	4.50
Cappuccino	5.50
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	
Latte Macchiato	5.50
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	
Matcha latte (chaud ou iced)	5.90
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	
Maple Matcha latte (chaud ou iced)	6.50
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	
Vanilla Matcha latte (chaud ou iced)	6.50
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	

Chocolat Cuaud Caotina	5.50
Lait de soja Bio ou lait d'avoine Bio + chf 0,50	
	5.90
Thés / Infusions - Cercle du Thé	
Noir Vert Gingembre Orange citron	
Fruits rouges Verveine Camomille	
Menthe Fruits exotiques	
Jus d'orange	6.90
+ carotte	
+ pamplemousse & framboise	
+ kiwi & épinard	

