

Brasserie Belleville



Menu



Entrées

Les Œufs mayonnaise	9
Anchois, câpres et pickles d'oignons rouges	
La Belle salade mêlée - V	14
Légumes de saisons et vinaigrette maison	
La Soupe du moment - V	14
Notre équipe vous renseigne volontier	
La Terrine de foie gras	18
Confiture de figues et pain grillé	
Les Escargots de Bourgogne	14
Beurre persillé (6 pièces)	
Les Œufs meurettes - P	16
Lardons, champignons et petis oignons	
Le Duo de saumons	18
Saumon fumé et en terrine, toast et beurre	

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 - V F G	16
Noix, airelles séchée et sirop d'érable	

Garnitures et suppléments

Frites	5
Légumes croquants	5
Purée	5
Salade verte	5
Sauce morilles	5
Sauce tartare	3

Petit-déjeuner

Tous les jours dès 08h00

Les Œufs meurettes*	16
Lardons, champignons et petis oignons	
Le Granola bowl	12
Fruits de saison, yaourt Grec et sirop d'érable	
La Croque Monsieur* - G	18
Jambon fermeier et Gruyère AOP	
La Gauffre* - V	9
Nutella et chantilly	
Les Pancakes* - V	12
Aux sirop d'héritable et chantilly	
Le Croissant	2.50
Le Pain au chocolat	2.90
Tartine à choix	4.50
Nutella Confiture Beurre Cenovis	

* Disponible ubniquement dès 10h00

Plats

Le Cordon bleu au Vacherin AOP - P G	35
Jambon fermier, frites et salade, mayo à l'ail	
Le Crispy chicken Burger - G	29
Pain brioché, tenders, salade, Cheddar, frites	
Le Pavé de saumon d'Ecosse	34
Sauce citronnée, œufs de saumon et purée	
Le Traditionnel bœuf Bourguignon - P	34
Purée de pomme de terre	
Le Tartare de boeuf assaisonné	34
Frites, toast et beurre	
Les Raviolis bufala 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	
Les Médallions de filet de bœuf	49
Sauce morilles, purée et légumes	
Le Suprême de poulet fermier	34
Sauce moutarde ancienne, purée et légumes	

Casses-croûte

La grande frites - V	9
Sauce cocktail	
Le Croque Monsieur - G	18
Jambon fermier et Gruyère AOP	
Les Accras de morue	12
Sauce pimentée	
Les Tenders de poulet - G	16
Sauce mayonnaise à l'ail	
Charcuteries et fromages - P	25
de la région	

Desserts

Le Fondant au chocolat	12
Cœur framboise	
La Crème brûlée	11
À la vanille	
L'île flottante	11
Aux amandes effilées	
Le Flan au caramel	11
Grand-mère	
Les Tartes du jour - G	11
Choisissez dans notre vitrine	
L'Assiette de fromages	14
De la région	

Coupes et glaces

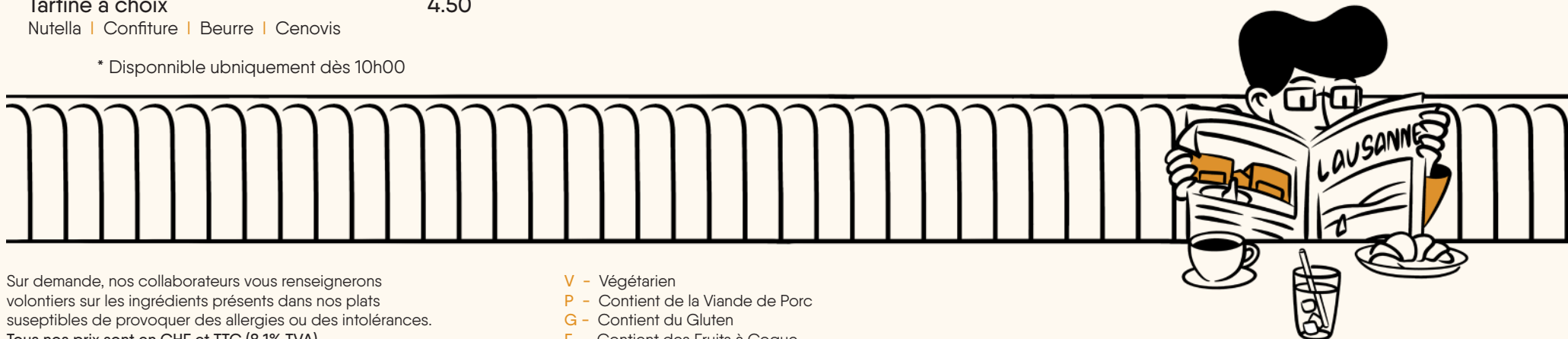
La Coupe Danemark	14
Boules vanille, crème chantilly et sauce chocolat	
Le Coupe colonel	14
Boules sorbet citron, vodka et feuilles de menthe	
La Coupe valaisanne	14
Boules sorbet abricot et abricotine Morand	

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

Jusqu'à 12 ans

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	



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
G - Contient du Gluten
F - Contient des Fruits à Coque