

Restaurant

BelleVue

Nos Mets

Entrées :

| | |
|---|-------|
| Tartare de Saumon (80 gr.) | 21.50 |
| Tartare duo de Truite marinée... ... et de Truite fumée (80 gr.) | 23.00 |
| Croûte aux Morilles | 23.00 |
| Croûte Forestière | 19.00 |

Salades :

| | petite | grande |
|--|--------|--------|
| Salade verte | 5.50 | 7.50 |
| Salade mêlée | 11.00 | 15.00 |
| Salade Bellevue : | | |
| verte, fromage, carottes, chou rouge, poulet | | 21.00 |

Allergènes : certains de nos mets préparés peuvent contenir des allergènes dans leur assaisonnement.

Si un ingrédient risquait de nuire à votre santé, veuillez en parler à notre personnel qui en informera le chef.

Nos spécialités de Poissons

Truite au bleu du Vivier : 1 truite 21.00

2 truites 37.00

Filets de Perches Meunière : demi 21.00

portion 36.00

Truites et Perches sont servies avec une salade verte

et à choix : Frites, Riz ou Pommes Nature

La Suggestion :

Salade verte

Perches demi-portion avec Pommes Nature

1 Truite accompagnement à choix

40.50

Nos Poissons

Pavé de Saumon Sauce Citronnelle

avec légumes et riz Basmati 34.50

Filets de Truite sur Fondue de Poireaux

avec Pommes Nature 27.50

Filets de Sandre Beurre Chimichurri 37.00

à choix : Frites, Riz ou Pommes Nature

Tartare de Saumon (160 gr.) 32.50

avec salade verte et toasts

Tartare de Truite marinée et de Truite fumée (160 gr.)

avec salade verte et toasts 36.00

Provenance de nos Poissons

Saumon : Ecosse / Perches : Russie. / Sandre: Russie

Truites : pisciculture Choulat à Soubey

Nos Viandes

| | | |
|---------------------|---------|-------|
| Steak de Bœuf | 200 gr. | 32.50 |
| Entrecôte de Bœuf | 300 gr. | 45.50 |
| Steak de Cheval | 200 gr. | 30.50 |
| Entrecôte de Cheval | 300 gr. | 40.50 |

| | |
|-----------------------|-------|
| Beurre Maître d'Hôtel | 3.00 |
| Beurre à l'Ail | 3.00 |
| Beurre Mexicain | 3.00 |
| Sauce au Poivre | 6.00 |
| Sauce Morilles | 16.00 |
| Sauce Forestière | 12.00 |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Filets mignons de Porc aux Morilles | 42.00 |
| Filets mignons de Porc Forestière | 36.00 |

Nos viandes sont accompagnées de Légumes du Jour, Frites, Riz ou Pâtes

| | | |
|-------------------|---------|-------|
| Tartare de Bœuf | 200 gr. | 40.00 |
| Tartare de Cheval | 200 gr. | 37.00 |

Nos Tartares sont servis avec frites, salade verte et toasts.

Fondue chinoise 300 gr. à partir de 2 pers.

- 150 gr. Bœuf + 150 gr. Cheval 41.00

- uniquement Bœuf 44.00

Provenance de nos Viandes Bœuf : Suisse, Paraguay / Cheval : Uruguay

Porc : Suisse / Poulet : émincé : Brésil cuisses : Suisse

mais aussi...

Fondue au Fromage (200gr.). à partir de 2 pers. 24.00

Nouilles : Bolognaise 23.00 Carbonara 24.00

Morilles 30.00 Saumon 27.50

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : Steak (Bœuf ou Cheval)

Frites, Légumes

1 Boule de Glace 16.00

Tous nos prix s'entendent en francs suisses (CHF) y compris 8,1 % de TVA.

Blancs

Blancs 50 cl.

| | |
|--|-------|
| <i>Neuchâtel Cortaillod</i> | 20.00 |
| <i>Neuchâtel Champréveyres Lavanchy</i> | 21.00 |
| <i>Johannisberg Valais, Kuonen</i> | 25.00 |
| <i>Perdrix Blanche Neuchâtel, Lavanchy</i> | 30.50 |
| <i>Chardonnay Neuchâtel, Lavanchy</i> | 30.50 |

Blancs bouteille 75 cl.

| | |
|---|-------|
| <i>Neuchâtel Champréveyres Lavanchy</i> | 32.50 |
| <i>La Goutte d'Or Domaine de Montmollin</i> | 38.00 |
| <i>Blanc du Domaine Vin du Diable</i> | 41.00 |
| <i>Johannisberg Valais, Kuonen</i> | 41.00 |

Mauler Cuvée Louis-Edouard Mauler

Brut Millésime 2016 *bouteille 750 ml.* 60.00

Mauler Cuvée Chardonnay sec *bouteille 375 ml.* 29.00

Rosés

Rosés 50 cl.

| | |
|--|-------|
| <i>Bellevue</i> Neuchâtel, Lavanchy | 21.00 |
| <i>Oeil de Perdrix</i> Valais, Kuonen | 30.50 |
| <i>Oeil de Perdrix</i> Neuchâtel, Lavanchy | 30.50 |

Rosés bouteille 75 cl.

| | |
|--|-------|
| <i>Oeil de Perdrix</i> Neuchâtel, Lavanchy | 44.00 |
| <i>Oeil de Perdrix</i> Valais, Kuonen | 45.00 |
| <i>Oeil du Diable</i> Cave des Coteaux | 50.50 |
| <i>L'Ostal</i> Pays d'OC | 43.00 |

Rouges Europe 50 cl.

Valpolicella Italie 30.50

Rouges Europe bouteille 75 cl.

Coto Mayor Rioja, Espagnol 37.00

Fitou Château de Montmal, assemblage 29.00

Rouges

Rouges Suisse 50 cl.

| | |
|--|-------|
| <i>Ticrosso Merlot Ticino</i> | 28.00 |
| <i>Pinot Noir Neuchâtel AOC, Lavanchy</i> | 31.50 |
| <i>Gamaret Garanoir Cave des Coteaux, assemblage</i> | 30.50 |
| <i>Pinot Noir Vin du Diable</i> | 42.00 |
| <i>Désir Noir Neuchâtel, AOC Lavanchy, assemblage</i> | 40.00 |
| <i>Dôle de Salquenen Valais</i> | 30.50 |
| <i>Le Bellevue Lavanchy, assemblage Pinot noir-Galotta</i> | 30.50 |

Rouges Suisse bouteille 75 cl.

| | |
|--|-------|
| <i>Pinot Noir Neuchâtel AOC, Lavanchy</i> | 44.00 |
| <i>Trois Grains Cave des Coteaux, assemblage</i> | 51.50 |
| <i>Griffus Gamaret/Garanoir, Caves Châtenay-Bouvier</i> | 50.50 |
| <i>Pinot Noir Vin du Diable</i> | 57.50 |
| <i>Désir Noir Neuchâtel, AOC Lavanchy, assemblage</i> | 55.50 |
| <i>Dôle de Salquenen Valais</i> | 44.00 |
| <i>Le Bellevue Lavanchy, Pinot noir-Gamaret-Garanoir</i> | 43.00 |

Vins au Verre

| | | |
|---------------|--|------|
| Blancs le dl. | <i>Neuchâtel Champréveyres</i> Lavanchy | 4.40 |
| | <i>Neuchâtel Blanc</i> Cortailod | 4.30 |
| | <i>Blanc du Domaine</i> Vin du Diable | 6.00 |
| | <i>Johannisberg</i> Valais, Kuonen | 6.00 |
| | <i>Perdrix Blanche</i> Neuchâtel, Lavanchy | 6.30 |
| | <i>Chardonnay</i> Neuchâtel, Lavanchy | 6.30 |
| Rosés le dl. | <i>Bellevue</i> Neuchâtel, Lavanchy | 4.40 |
| | <i>Oeil de Perdrix</i> Neuchâtel, Lavanchy | 6.30 |
| | <i>L'Ostal</i> Pays d'Oc | 4.40 |
| Rouges le dl. | <i>Pinot Noir</i> Neuchâtel, Lavanchy | 6.30 |
| | <i>Dôle de Salquenen</i> Valais, Kuonen | 6.90 |
| | <i>Le Bellevue</i> Lavanchy, Pinot noir-Galotta | 4.70 |
| | <i>Le Bellevue</i> Lavanchy, Pinot noir-Gamaret-Garanoir | 6.30 |

Merci de votre visite!



Bon Appétit !

Nos Vins



