

*Minimum 10 personnes par menu
et maximum 2 menu par groupe*

Nos apéritifs

- Totché (gâteau jurassien et verre de fendant) 6.- P/P*
- Assiette de charcuterie, totché et fromage tête de moine 11.- P/P*
- Assiette de fromages de la région 10.- P/P*

Nos entrées froides

- Salade mêlée 9.-*
- Salade verte 7.50*
- Terrine de campagne 15.-*
- Salade jurassienne (salade verte, lard fumé, saucisse jurassienne et fromage tête de moine) 15.-*
- Salade Bellevue (salade verte, tomates, croûtons, saumon fumé, crevettes) 15.-*
- Carpaccio de Bœuf 19.-*
- Salade de tomates et burrata 15.-*
- Foie gras maison 21.-*
- Tartare de bœuf 100g 19.-*
- Tartare de saumon 100g 19.-*

Nos entrées chaudes

- Velouté aux champignons 11.-*
- Filet de truite rose au beurre blanc et agrumes 16.-*
- Feuilleté aux champignons 14.-*
- Croûte de chèvre chaude, gelée de coing 15.-*
- Brochette de gambas, crémeux au basilic 16.-*

Nos plats

- Bœuf braisé sauce pinot noir 25.-
- Mignons de porc sauce jurassienne (*crème, lard sec et fromage tête de moine*) 34.-
- Cordon bleu jurassien (*viande de volaille, lard sec et fromage tête de moine*) 29.-
- Filet de bœuf sauce forestière 45.-
- Pavé de saumon au beurre blanc 34.-
- Magret de canard, sauce aux oignons confits 35.-
- Piccata milanaise (*viande de volaille*) 26.-
- Saltimbocca de veau (*jambon cru et sauge*) 37.-
- Risotto jurassien (*crème, parmesan, lard, fromage tête de moine*) 25.-

Nos fondues

- Fromage 220g par personne 25.-
- Fondue bourguignonne bœuf 200g, 4 sauces, frites, salade mée 41.-
- Fondue chinoise bœuf et cheval 200g, 4 sauces, frites, salade mée 40.-
- Supplément bœuf 100g 8.-
- Supplément cheval 100g 7.-

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de :
Pâtes, frites, risotto et légumes

Nos desserts

Salade de fruits 8.-

Tiramisu maison 10.-

Crème brûlée et sa boule de glace 10.-

Profiteroles et sa sauce chocolat 10.-

Vacherin glacée 9.-

Tartelette au citron meringuée 11.-

Boule de glace vanille, fruits rouges et absinthe 11.-

Assiette gourmande (tiramisu, crème brûlée, profiterole, panna cotta, moelleux au chocolat) 13.-

Moelleux au chocolat et sa boule de glace 10.-

*Minimum 10 personnes par menu
et maximum 2 menu par groupe*

*Merci de nous confirmer au plus tard 10 jours avant la date de votre repas, par mail à l'adresse suivante : info@hotels-saignelegier.ch ou par téléphone au **032 951 16 20.***

Toute l'équipe du Bellevue se réjouit de vous accueillir.