



NOS MENUS POUR GROUPES

N° 1 DU TERROIR 35.-

Aperitif de bienvenue (1 verre de vin blanc – totche)
salade jurassienne a la tete de moine – copeaux de lard et saucisse seche rôti de bœuf braise au pinot du jura
gratin de pommes de terre – legumes chaud-froid de baies des bois a l’ absinthe

N°2 A 33.-

SALADE PAYSANNE AUX PETITS LARDONS JAMBON A L’OS (artisanal) ROSTI
FLAN CAMEL

N° 3 A 33.-

POTAGE a L’ORGE
FILET DE SOLE ASIATIQUE SAUCE CITRONNEE RIZ LEGUMES TARTE AUX FRUITS

N°4 A 35.-

TERRINE MAISON CRUDITES
SUPREME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS NOUILLETES AU BEURRE –LEGUMES
COUPE MAISON

N°5 A 35.-

FILET DE TRUITE FUMEE, MOUSSE AU RAIFORT ET PETITES SALADES RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS ET CREVETTES
SORBET

N°6 A 37.-

CROUTE AUX CHAMPIGNONS
PICCATA MILANAISE PATES SAUCE TOMATE
TARTELETTE AUX FRAMBOISES A LA CREME DEMASCARPONE

N°7 A 37.-

PETITE SALADE AU SAUMON MARINE
PAVE DE SAUMON FRAIS SAUCE CIBOULETTE POMMES NATURE LEGUMES VACHERIN GLACE
MAISON



N° 8 A 42

CREVETTES
ROTI DE VEAU AUX CHANTERELLES GRATIN DE POMMES DE TERRE LEGUMES NOUGAT
GLACE ET SON COULIS AUX FRUITS ROUGES

N°9 A 43.-

BROCHETTE DE CREVETTES AU BASILIC
FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE ET CHANTERELLES RIZ LEGUMES MI-CUIT AU CHOCOLAT
CREME ANGLAISE

N°10 A 45.-

SALADE DE RIS DE VEAU AUX CROUTONS
FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX GRATIN DE POMMES DE TERRE LEGUMS CREME
BRULEE A L'ABSINTHE

N° 11 A 47.-

CROUSTILLANT DE TRUITE FUMEE
PANACHE DE POISSONS, RISOTTO AUX PETITS LEGUMES SALADE DE FRUITS FRAIS GLACE

N° 12 A 62.-

CONSOMME AU PORTO
FILET DE TRUITE AUX FINES HERBES
MEDAILLONS DE BŒUF AU VIEUX BORDEAUX GALETTE DE P.D.T. LEGUMES FEUILLANTINE DE
POMMES CARAMEL ET GLACE VANILLE

N° 13 A 72.-

PETITES SALADES A L'HUILE DE NOIX ET AUX LARDONS SAUMON EN CROUTE AU BEURRE
BLANC

CARRE D'AGNEAU AUX HERBES POMMES SOUFFLEES LEGUMES PARFAIT MOKA BLANC ET SA
CREME DE WHISKY

N° 14 A 82.-

TERRINE DE FOIE GRAS BRIOCHE FINE AU BEURRE FEUILLETE DE RIS DE VEAU A LA
MOUTARDE ANCIENNE TRAIT D'UNION

CARRE DE VEAU AUX PISTACHES NOUILLES MAISON LEGUMES ASSIETTE DE SORBETS
MAISON



Hôtel de la Gare
SAIGNELÉGIER · JURA




HÔTEL BELLEVUE
RESTAURANT - PIZZERIA

N° 15 A 86.-

SALADE DE RIS DE VEAU AUX CROUTONS CASSOLETTE DE POISSONS AU BASILIC

FILET DE VEAU AUX MORILLES GRATIN DAUPHINOIS LEGUMES ASSIETTE GOURMANDE

Restaurant - Pizzeria - Hôtel Bellevue · Rue de la Gruère 13 · 2350 Saignelégier
T 032 951 16 20 · F 032 951 16 06 · info@hotel-le-bellevue.ch · www.hotels-saignelegier.ch

Hôtel de la Gare · Rue de la Gruère 4 · 2350 Saignelégier
T 032 951 11 21 · F 032 951 12 32 · info@hotels-saignelegier.ch · www.hotel-la-gare.ch