



LA BELOTTE
RESTAURANT TERRASSE DEBARCADERE

Horaires de la CUISINE

12h00 – 14h00

19h00 - 22h00

Horaires d'OUVERTURE

11h00 – 15h00

18h00 – 00h00

Fermé :

Lundi soir, mardi soir et mercredi toute la journée

FERMETURE ANNUELLE

Du samedi 22 Décembre 2018 au jeudi 31 janvier 2019 inclus

Entrées

Salade du jour à l'huile et concassé de noix 9.-

Lentilles GRTA* et saumon fumé maison 14.-

Crème de girolles et foie gras poêlé 17.-

Terrine de campagne maison aux pistaches et noisettes 18.-

Noix de Saint-Jacques poêlées sur crème de cresson 20.- (*en plat : 38.-*)

Spécialités suisses

Malakoff maison & tranches de lard de Begnins 16.- (*en plat : 28.-*)

Salade de saison

Fondue traditionnelle moitié moitié 25.- p/p. (min. 2p.)

De la Laiterie de La Tour - Fribourg

Assiette de viande séchée du Valais (environ 100gr) 24.-

Cornichons et petits oignons

Chasse

Menu suggestion du chef *prix sur demande*

Végétarien

Risotto au potimarron et noisettes grillées 28.-

*GRTA : Genève Région Terre Avenir

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

La Terre

Le 4BFG, 100% pur bœuf GRТА* 37.- (*sans foie gras : 31.-*)

Escalope de foie gras poêlée, frites et salade

Le Burger Rouge Belotte 33.-

Gorgonzola, figue fraîche et petits oignons rouges confits, frites et salade

Tartare 100% pur bœuf GRТА* coupé au couteau, relevé au basilic 37.-

Frites et salade

Tagliata de bœuf 41.-

Lit de roquette, parmesan et frites

Paillard de veau grillé, beurre d'aneth et basilic 37.-

Frites et petits légumes du jour

Souris d'agneau en cuisson lente, confite au miel et au thym 38.-

Accompagnement du jour et petits légumes

L'eau

Filets de perche du Léman (selon arrivage), sauce maison 48.-

Frites et petits légumes du jour

Filets de perche d'ailleurs, sauce maison 37.-

Frites et petits légumes du jour

Suggestion de poissons (selon arrivage) *prix sur demande*

Accompagnement du jour et petits légumes

Les légumes sont de saison et de la région.

Ils varient selon l'humeur du chef (mais toujours excellente !)

Nos préparations et sauces sont maison.

*GRТА : Genève Région Terre Avenir

Provenance des viandes : Bœuf – CH/ Volaille - CH / agneau – NZ

Provenance des poissons : perche : pêché en CH, élevé en Irlande, Estonie ou Russie

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

Fromage & Desserts

Saint Marcellin et petit mesclun 14.-

Cheesecake frais maison au citron vert et spéculoos 13.-

Croustillant à la mousse de chocolat et marron 12.-

Meringues maison et crème double de La Gruyère 13.-

Café gourmand 16.-

Champagne gourmand 27.-

Assortiments de 6 macarons & expresso 14.-

Glace Mövenpick 4,5.- (la boule)

Vanille, chocolat, expresso croquant ou stracciatella

Sorbet Mövenpick 4,5.- (la boule)

Poire, fraise/framboise, citron, abricot

Le Colonel 15.-

Vodka + glace citron

Le Général 15.-

Whisky + glace vanille

Le Valaisan 15.-

Eau-de-vie de poire + glace poire

Le Fully 15.-

Eau-de-vie d'abricot + glace abricot du Valais

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.



La Belotte Geneve



If you appreciate what we do, like us ; if you don't... don't waste your time !