



### 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 & viande séchée du Valais 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 !