



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

Entrées / Starters

	Entrée / Plat Starter / Main	
Salade du jour & vinaigrette maison Daily salad & homemade vinaigrette	9.-	
Velouté du jour du chef Daily soup of the chef	13.-	
Œuf meurette sur une crème de burrata, Pousses d'épinard et copeaux de truffe d'hiver Egg slices with a burrata cream, Spinach sprout & truffle chips	18.-	
Tartare de dorade à la méditerranéenne, focaccia maison à l'encre de seiche Sea bream tartar with homemade squid ink focaccia	21.-	38.-

Végétariens / Vegetarian

Ravioli maison aux bolets, sauce du chef Homemade porcini mushrooms raviolis, chef's sauce		26.-
Gnocchi à l'encre de seiche maison, crème de burrata et tomates confites Homemade squid ink gnocchi, burrata cream & tomato confit		27.-
Bouquet de légumes vapeur, mascarpone à la betterave Bouquet of vegetables, mascarpone with beet	17.-	28.-

Spécialités suisses / Swiss specialities

Fondue traditionnelle moitié moitié de La Laiterie de la Tour Swiss cheese fondue (min. 2p.)		26.-p/p
Assiette de viande séchée du Valais (environ 100gr.) Viande séchée from the Valais (around 100gr.)		25.-

*GRTA : Genève Région Terre Avenir

Provenance des viandes : Bœuf – CH / Porc – ES

Provenance des poissons : Perches : pêchées en CH, élevées en Irlande, Estonie ou Russie

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.

We will be happy to advice you of the presence of any possible allergen in our menu. In case of any allergy, please inform our staff in advance

Terre / Meat

Le 4BFG revisité, 100% pur bœuf GRTA* (ou sans foie gras) <i>Escalope de foie gras poêlée, frites et salade</i> Butcher Beef Burger Belotte GRTA* with pan-fried Foie Gras (or without), <i>Escalope of foie gras, french fries & salad</i>	37.- / 31.-
Tartare 100% pur bœuf GRTA* coupé au couteau, à l'italienne <i>Focaccia maison & salade de tréviso et cresson</i> Butcher beef tartar GRTA*, prepared with an Italian touch <i>Homemade focaccia & salad of treviso & watercress</i>	34.-
Pluma ibérique, sauce BBQ maison <i>Capuccino de topinambour et petits légumes</i> Iberian Pluma, homemade BBQ sauce <i>Capuccino of Jerusalem artichokes & vegetables</i>	42.-
Côte de bœuf rassie sur os GRTA* pour 2 (environ 850gr) <i>Sauce aux morilles et accompagnement du jour</i> Rib of beef for two (around 850gr) <i>Served with a morel sauce & accompaniment of the day</i>	57.-p/p

Mer / Fish

Filets de perches d'ailleurs, sauce maison <i>Frites & petits légumes</i> Perch fillets from abroad, homemade sauce <i>French fries & vegetables</i>	37.-
Filets de perches du Léman (selon arrivage), sauce maison <i>Frites & petits légumes</i> Local Perch fillets (depending on arrivals), homemade sauce <i>French fries & vegetables</i>	48.-
Suggestion de poissons (selon arrivage) <i>Accompagnements du jour</i> Fish of the day <i>Served with accompaniment of the day</i>	sur demande

Fromage & Desserts / Cheese & Sweets

Saint- Marcellin Saint- Marcellin cheese	13.-
Tarte maison Homemade tart	11.-
Feuilleté aux marrons Chestnut puff pastry tart	12.-
Œuf surprise de Jo au chocolat & caramel Surprise chocolat & caramel egg created by Jo	14.-
Assortiment de 6 macarons & expresso An assortment of 6 macarons & expresso coffee	14.-
Café gourmand Gourmet coffee	15.-
Champagne gourmand Gourmet champagne	27.-
Glace Mövenpick Vanille, chocolat, espresso croquant ou stracciatella Ice cream Mövenpick Vanilla, chocolat, crunchy espresso or stracciatella	4,5.- boule
Sorbet Mövenpick Poire, fraise/framboise, fruit de la passion, citron ou abricot Sorbet Mövenpick Pear, strawberry/raspberry, passion fruit, lemon or apricot	4,5.- boule
Le Colonel Vodka + glace citron / Vodka + lemon ice cream	15.-
Le Général Whisky + glace vanille / Whisky + vanilla ice cream	15.-
Le Valaisan Eau-de-vie de poire + glace poire / Eau-de-vie de poire + pear ice cream	15.-

