



Lyststedet Bellevue
2005

SELSKAP PÅ BELLEVUE.

I over 100 år har Bellevues kjøkken hatt ry
som et av byens fremste og beste.
Helt fra begynnelsen i 1899 har kvalitet vært et
grunnleggende begrep.

Menyer basert på de beste råvarer,
kombinert med en innholdsrik vinliste og vennlig,
omtenksom service, gjør et besøk til en opplevelse
du og dine gjester vil minnes.

Med en blanding av nyskaping og
respekt for våre tradisjoner representerer
også årets menyer et rikt utvalg både i innhold og i stil.

Våre menyer er delt inn på følgende måte:

Mathildes menyer

Som er en del av vår historie- og oppkalt etter Bellevues grunnlegger

Høst & Vintermenyer

Sett sammen din egen meny basert på høstens råvarer

Selskapsmenyer

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom alle - for å
la deg inspirere – for så å avtale alle detaljer
med oss, slik at vi sammen kan skape det vellykkede måltid
på Bellevue – litt over den Bergenske hverdag!

Med håp om at våre menyer faller i smak
ønsker vi våre gjester hjertelig velkommen.

Med vennlig hilsen

Eric Saudan
innehaver

Bellevue Restauranter AS
Bellevuebakken 9, 5019 Bergen Tel. 55 33 69 99 Faks 55 33 69 89

booking@bellevue.no www.bellevue-restauranter.no
Bellevue Restauranter- vi innfrir dine forventninger!



MATHILDES MENYER

Navnet henviser til Mathilde Jernstrøm som, sammen med sin mann Erik Herman Jernstrøm, startet driften av Restaurant Bellevue i 1899.

Menyene er en eksakt gjengivelse av måltider servert på Bellevue i Mathildes tid. En kan derfor trygt si at disse overdådige menyer viser det beste fra det gamle bergenske selskapsliv og en viktig del av Bellevues kulinariske arv

Meny 12.

Krustader

Kalvebrissel – Champignons.

Hønsesuppe

m.Boller

Fisketimbaler à la Bellevue

Hummer – Asparges

Dyreryg

Ristede Kastanjer

Æbler i Caramel- Grønnsaker

Isbrød

Kransekage

Kaffe

Pris pr. pers. kr. 745.-

Meny 13.

Suppe Financière

Avkokt Laks

Sauce Hollandaise

Timbal à la Reine

Tunge

Sauce Toulouse

Stangasparges

Syltede Frugter

Kylling

Agurksalat

Jordbær

Is – Kransekake

Kaffe

Pris pr. pers. kr. 795.-



Høst & Vinter

FORRETTER

Gåselever på Sauternesgelé med Fikenkompott
Pris pr. pers. kr.175.-

Norsk Hummer naturell servert med Toast og Majones
Pris pr. pers. kr.175.-

Smaker fra Bellevues Julebord med våre
beste hjemmelagede spesialiteter
Pris pr .pers. kr.225.-

SUPPE

Klar Kantarellsuppe servert med Tyttebærbrød.
Pris pr. pers .kr. 95.-

HOVEDRETTER

Dampet Kveite og Kamskjell på en ragout av friske Grønnsaker,
servert med Hvitvinssaus med Løyrom. Persillepoteter.
Pris pr. pers. kr. 325.-

Ovnsbakt Ishavsroye på Urtekremsaus,
Servert med friske Grønnsaker og Pommes Parisiennes
Pris pr. pers. kr. 245.-

Rosastekt Rypebryst med Russiske Erter,
servert med friske Grønnsaker, sjysaus og Portvinsgelé. Potet Galette.
Pris pr.pers.kr.365.-

Marinert Elgfilet garnert med Multer
servert med Grønnsaksragout, Viltsaus og Pommes Dauphinoise
Pris pr. pers. kr.325.-

DESSERTER

Honningis garnert med Bjørnebær og glaserte Nøtter.
Pris pr.pers.kr.125.-

Bellevues Konfektkake servert med Sitruskompott
Pris pr. pers. kr.105.-

Bellevue Restauranter AS
Bellevuebakken 9, 5019 Bergen Tel. 55 33 69 99 Faks 55 33 69 89
booking@bellevue.no www.bellevue-restauranter.no
Bellevue Restauranter- vi innfrir dine forventninger!

Selskapsmenyer

*Inspirert av vår tids skiftende moter og trender –
allikevel trygt forankret i Bellevues egne tradisjoner...*

Meny 1

Crème des Crustacés

Skalldyrkremssuppe parfymert med Trøffel og garnert med Skalldyr.

Gigot d'Agneau

Helsteckt lammelår servert med Soppragout, friske Grønnsaker Bordelaisesaus og Dauphinoise Poteter

Baies marinées à la Glace de Cannelle

Rommarinerte Skogsbær servert med Bellevues Kanelis.

Kaffe

Pris pr. pers. kr 535.-

Meny 3

Parfait de Foies de Volaille

Kyllingleverparfait på Toast med marinert Artiskokk

***Parfums de la Mer**

Frukt fra havet i sin kraft.

Filet d'Agneau aux Herbes

Urtemarinert Lammefilet servert med friske Grønnsaker, Sjysaus og Pommes Anna

Crème brûlée Mocca au Poire

Mocca Crème brûlée med syltet Pære

Kaffe

3 retter Pris pr. pers. kr 575.-

***med mellomrett Pris pr. pers. kr 690.-**

Meny 2

Carpaccio de Veau à l'Orange

Kalvecarpaccio smaksatt med Appelsinolja og Basilikum.

Filet de Turbot aux Epinards

Piggvarfilet fulgt av en Spinattimbal, servert med friske Grønnsaker, Løyromkremssaus og Mandelpoteter

Tarte au Chocolat avec confit de Tamarillo

Sjokoladeterte med Tamarilloconfit og gammeldags Vaniljeis

Kaffe

Pris pr. pers. kr.625.-

Meny 4

Salade des Asperges

Aspargessalat tilsmakt med Parmesan, Pinjekjerner og Trøffelvinaigrette

***Homard Thermidor sur Crouton**

Fersk Hummer og Champignon på krutong gratinert med saus Hollandaise

Magret de Canard

Rosastekt Andebryst med Kongeøsterssopp og friske Grønnsaker, servert med en rik Portvinsjy og Rissolespoteter

Sabayon gelé aux Cerises

Frossen Sabayonne tilsmakt med Kirsch, garnert med syltede Kirsebær.

Kaffe

3 retter Pris pr. pers. kr 595.-

***med mellomrett Pris pr. pers. kr 735.-**

Meny 5

Tartar de Saumon avec son Caviar

Laksetartar med Vaktelegg og Lakserogn, servert på Rugbrød. Crème fraiche med Gressløk

Filet de Cerf

Hjortefilet servert med friske Grønnsaker, kremet Viltsaus og Rattetpoteter. Rognebærgele

Mousse des Marrons aux Pommes

Kastanjemousse på Epler i Karamell

Kaffe

Pris pr. pers. kr 655.-

Meny 7

Coquille Saint Jacques et Foies Gras

Lunt Kamskjell og Gåselever, fulgt av Salat med Sauternes dressing.

Filet de Veau aux Raisins de Corinthe

Helstekt Kalvefilet servert med friske Grønnsaker, Madeirasjy med Korinter og Pommes Parisiennes

Terrine aux Agrumes à la sauce Vanille

Sitrustrerrin med hjemmelaget Vaniljesaus og Kransekakestang

Kaffe

Pris pr. pers. kr 665.-

Meny 6

Salade de Flétan et de Scampis

Kveite og Scampi på Salat med Beurre Blanc saus

Tournedos Rossini

Tournedos garnert med Gåselever servert med friske Grønnsaker, Rødvinsjy og Pommes Anna

Soufflé glacé au Grand Marnier

Issoufflé Grand Marnier servert med hjemmelagede Småkaker

Kaffe

Pris pr. pers. kr 675.-

Meny 8

Oeufs d'Alette sur Blinis

Løyrom på Blinis garnert med Løk og Rømme.

Suprême de Faisan aux Abricots

Fasanbryst med Aprikosconfit servert med friske Grønnsaker, Morkelkremssaus og Duchessepoteter

Plate de Fromages

Modne Oster servert med Reddiker og Stangselleri. Rugbrød

Figues frais avec Sabayonne de Marsala

Friske Fiken med Marsalla sabayonne og Lavendelsorbet.

Kaffe

3 retter Pris pr. pers. kr 685.-

4 retter Pris pr. pers. kr 795.-



Og dessuten...

*Et måltid kan lett oppgraderes med en enkel Mellomrett ...
Vi foreslår;*

Etter Forrett, foran Hovedrett; en Mellomrett...

Suprême de Saumon sur Poireau à la Crème

Laksesuprême på kremet Purreløk og Skalldyrsaus. Fleuron
Pris pr. pers. kr 145.-

Etter to Forretter, før Hovedrett; en Hvilerett...

Sorbet de Rosmarin

Rosmarinsorbet
Pris pr. pers. kr 65.-

Etter Hovedrett, før Dessert; en Mellomrett...

Plat de Fromages

Modne Oster servert med Reddiker og Stangselleri. Rugbrød
Pris pr. pers. kr 110.-

Bon appétit...