



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

## LA CARTE

ANCIEN RELAIS DE POSTE, LE ROYAL CHAMPAGNE OFFRAIT AUX CAVALIERS UNE ÉTAPE AGRÉABLE ET CONVIVIALE POUR SE RESTAURER ET CHANGER DE MONTURE AVANT DE REPRENDRE LA ROUTE.

*OLD 'RELAIS DE POSTE', THE ROYAL CHAMPAGNE ALWAYS OFFERED TO RIDERS AN ENJOYABLE AND CONVIVIAL STAGE WHERE THEY COULD REST AND CHANGE HORSES BEFORE TAKING TO THE ROAD. AGAIN.*

### ENTREES .

- Jambon de Reims, mesclun aux pickles  17€  
Reims cooked ham, mesclun salad with pickles
- Ceviche de bonite, vinaigrette à la grenade 23€  
Skipjack tuna ceviche, pomegranate dressing
- Carpaccio de tomates anciennes, burratina fumée 20€  
Heritage tomato carpaccio, smoked burratina 
- Salade d'haricots verts, petit pois, graines de courge et tomates cerises, vinaigrette à la mélisse 19€  
Green beans salad with peas, squash seeds and cherry tomatoes, lemon balm dressing

### CROISETTE MENU .



Le midi du lundi au vendredi  
For lunch from Monday to Friday

39€

Entrée, plat, dessert (hors boissons)  
Starter, main, dessert (excl. beverages)

### BELLEVUE MENU .

Foie gras et chutney de fruits de saison 55€  
Foie gras and seasonal fruit chutney

\*\*\*

Selle d'agneau au romarin et tian de légumes,  
jus court  
Lamb saddle with rosemary and vegetable tian,  
jus court

\*\*\*



Assiette de fromages affinés  
Selection of matured cheeses

\*\*\*

Le Fraisier, biscuit amande et vanille bourbon  
Le Fraisier, almond and bourbon vanilla biscuit

(servis le soir / served at night)  
(hors boissons / excl. beverages)


### PLATS .

- Cabillaud aux lentillons de Champagne, beurre blanc 29€  
Cod with lentils from Champagne, beurre blanc 
- Poulpe rôti à la plancha, condiment gingembre, Péquillos et mousseline de brocolis à la coriandre 32€  
Roasted octopus a la plancha, ginger condiment, Péquillos and broccoli mousseline with cilantro
- Filet de daurade contisée à la coppa, Emulsion thym, risotto de Fregola Sarda, asperges vertes 34€  
Sea bream fillet with coppa, Thyme emulsion, Fregola Sarda risotto, green asparagus
- Suprême de volaille de champagne, Croute d'herbes et pâtes Nominette  29€  
Herb crusted chicken from our region, Nominette pasta
- Faux filet, pommes de terre nouvelles rôties, jus de bœuf au thym 38€  
Beef sirloin, roasted baby potatoes, beef juice with thyme
- Mignon de porc, polenta aux olives Taggiate, jus à la sauge 32€  
Pork «Filet mignon», polenta with Taggiate olives, sage jus
- Suggestion du jour, Main of the day 32€

### FROMAGES .

Assiette de fromages affinés 14€  
Selection of matured cheeses

### DESSERTS .

- Coupe Bellevue  11€  
Bellevue sundae
- Baba au gin, Compotée de fraises citronnée et fraises des bois 15€  
Gin baba, lemony strawberry compote and wild strawberries
- Charlotte aux pêches, Biscuit cuillère et chantilly verveine  14€  
Peach charlotte, finger biscuit and verbena whipped cream
- Chou chocolat guanaja 70%  14€  
Crèmeux lacté et fève de tonka  
70% Guanaja chocolate chou pastry, milk and tonka bean cream
- Dessert du jour, Dessert of the day 13€



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

## CHAMPAGNE .

	12cl	75cl	150cl
Lacourte-Godbillon, Terroirs d'Ecueil	15	70	
Philipponnat rosé	18	95	
Leclerc Briant Premier cru Extra Brut	18	90	
Delamotte Blanc de Blancs	21	100	
Henri Giraud «Esprit Nature»		85	170
Laurent-Perrier la Cuvée			180
Larmandier-Bernier «Longitude»			220
Joseph Perrier « Tout de Blanc » Extra-Brut Blc de Blcs			295
Billecart-Salmon Rosé		135	295
Laurent Perrier Rosé			320
Devavry Collection Prestige		70	
Autréau Réserve millésime 2013		70	
Roualet «Blanc de Noirs» 2011		75	
Jacques Lassaingne «les vignes de Montgueux»		80	
Ayala Brut Nature		85	
Pierre Péters «cuvée de réserve»		90	
Ayala Rosé Majeur		95	
Fleury rosé de saignée		95	
Pol Roger Pure		105	
Bollinger «Special Cuvée»		115	
Jacquesson «Cuvée 742»		120	
Laurent-Perrier millésimé 2007		125	
Louis Roederer Rosé 2013		130	
De Venoge «Princes» Extra Brut		135	
De Sousa «3A»		145	
Ruinart Blanc de Blancs		195	
Leclerc Briant « La Croisette » 2014		240	
Deutz Amour de Deutz 2010		310	
Krug «Grande Cuvée» Edition 167		410	
Pol Roger « Sir Winston Churchill » 2006		410	
Dom Pérignon Vintage 2008		430	

## ROSE .

	12cl	75cl
Côtes de Provence rosé «Symphonie», Château Sainte Marguerite 2019		60
Côtes de Provence rosé, Château Saint Maur 2019		60
Palette rosé, Château Henri Bonnaud 2018	13	65
Bandol rosé, Domaine Tempier 2018		65

## BLANC .

	12cl	75cl
IGP d'OC, grand vin la Madura 2016	8	40
Muscadet Sèvre et Maine «Le Fief du Breil», Domaine Landron 2014	9	45
Auxey-Duresses les Boutonniers, Domaine Lafouge 2017	13	65
Riesling Grand Cru Engelberg, Domaine André Pfister 2014	14	70
Jurançon «Au capcéu», Domaine Camin Larredya 2017	17	90
Meursault, Domaine Les Parcellaires de Saulx 2016	24	120
Sancerre, Domaine Vacheron 2018		55
Ventoux blanc, Domaine Dambrun 2016		55
Saint-Joseph, les Garipelées Vignoble de Boisseyt 2017		60
Quincy « Argos », Domaine les Poètes 2016		65
Rully 1er cru la Pucelle, Domaine de Belleville 2018		65
Saint-Romain, Domaine Taupenot-Merme 2017		70
Bourgogne Vieilles Vignes, Domaine Jobard 2016		70
Palette blanc «Quintessence», Château Henri Bonnaud 2016		85
Coteaux champenois blanc les Frères Mignon		95
Condrieu les Vallins, Christophe Blanc 2016		95
Saint-Aubin 1er cru les Charmois, Bachelet & Fils 2017		105
Meursault «les Criots», Domaine Buisson-Battault 2017		115
Chablis 1er cru Butteaux, Domaine Pattes-Loup 2015		140
Chassagne-Montrachet 1er cru les Macherelles, Domaine Bachelet & Fils 2017		155
Chassagne-Montrachet 1er cru la Maltroie, Domaine Bruno Colin 2017		165
Puligny-Montrachet 1er cru les Perrières, Domaine Lucien Boillot 2017		180
Corton-Charlemagne, Domaine Rapet & Fils 2014		280

## ROUGE .

	12cl	75cl
Cairanne, Domaine Roche 2017	8	40
Rully 1er cru Chapitre, Domaine de Belleville 2017	13	65
Pernand-Vergelesses 1er cru «En Caradeux», Domaine Poisot 2017	21	105
Nuits St Georges, Parcellaire de Saulx 2016	21	105
Château Jean Faure 2014	23	115
Côtes du Marmandais, « le Vignoble d'Eliau », Eliau da Ros 2015		35
Vin Corse Sartène « Rosumarinu », Sant Armettu 2018		45
Côte de Brouilly, « les Sept Vignes » Château Thivin 2017		45
Bourgueil «Les Vingt Lieux Dits», Domaine du Bel Air 2017		50
Pic-st-Loup « Tour de Pierres » Ermitage du Pic saint loup 2018		50
Irancy « Vaupessiot », Domaine David Renaud 2015		50
Saint-Nicolas de Bourgueil «Les Malgagnes», Y. Amirault 2016		60
Chinon «le Clos Guillot», Bernard Baudry 2017		60
IGP Côtes Catalanes rouge «Roboul», Domaine Danjou-Banessy 2018		60
Saumur Champigny « les Hauts Buts », Pierre-Adrien Vadé 2017		60
Anjou, «les Touches», P. Baudouin 2015		65
Collioure «Quadratur», Coume del Mas 2016		65
Crozes-Hermitage « Saint-Jaimes », Domaine les 4 Vents		70
Saint-Joseph, «les Grisières» Domaine André Perret 2017		75
Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre monopole, Domaine Tollot-Beaut 2017		80
Coteaux Champenois Philipponnat Mareuil rouge		90
St Estèphe, Château Tronquoy Lalande 2015		115
Morey-Saint-Denis, Domaine Taupenot-Merme 2017		140
Châteauneuf-du-Pape, « Galimardes » Domaine Giraud 2017		190
Gevrey Chambertin, « Mes Cinq Terroirs » Domaine Denis Mortet 2016		210
Corton-Bressandes grand cru, Domaine Poisot Père & Fils 2014		210
Château Langoa Barton 2001		215