



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.

ENTRÉES .

Jambon de Reims, mesclun et pickles Reims ham, mixed greens and pickles		17€
Ceviche de bonite, vinaigrette à la grenade Ceviche of bonito vinaigrette with pomegranate		23€
Carpaccio de tomates anciennes et Burratina fumée Carpaccio of heritage tomato and smoked burratina		20€
Salade d'haricots verts, petit pois, graines de courge, tomates cerises et vinaigrette à la mélisse Green bean salad with peas, squash seeds, cherry tomatoes and lemon balm vinaigrette		19€
Foie gras du Gers et chutney de saison Gers foie gras and seasonal chutney		26€

PLATS .

Cabillaud aux lentillons de Champagne, beurre blanc Cod with lentils from Champagne, beurre blanc		29€
Poulpe rôti à la plancha, condiment gingembre, Péquillos et mousseline de brocolis à la coriandre Roasted octopus a la plancha, ginger condiment, Péquillos and broccoli mousseline with coriander		32€
Filet de daurade contisée à la coppa, émulsion thym, risotto aux asperges vertes Sea bream fillet with coppa, thyme emulsion, Fregola Sarda risotto, green asparagus		34€
Suprême de volaille de Champagne, croûte d'herbes et pâtes Nominette Champagne chicken supreme, herb crust and Nominette pasta		29€
Filet de boeuf, pommes de terre nouvelles rôties, jus de bœuf au thym Beef tenderloin, roasted new potatoes, beef juice with thyme		42€
Côte de cochon fermier polenta crémeuse aux courgettes Farmer's pork chop, creamy polenta with zucchini		32€
Côtes d'agneau, Poupeton de fleur de courgette à l'aubergine, panisse Lamb chops, Zucchini flower poupetine with eggplant, panisse		36€
Suggestion du jour Suggestion of the day		32€

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 .

Tataki de boeuf, salade croquante.
Graine de chia et avocat
*Beef tataki, crunchy salad
Chia seed and avocado*

55€

Duo de bonite et tagliatelle de légumes,
Bouillon de gingembre
*Duo of bonito and vegetable tagliatelle,
Ginger broth*

Assiette de fromages affinés
Selection of matured cheese plate

Choux à la noix de coco, crémeux passion et mangue fraîche
Coconut choux, passion fruit cream and fresh mango

(servis le soir et le week end / served at night and weekends)
(hors boissons / excl. beverages)

DESSERTS .

Coupe Bellevue Bellevue summer ice cream		11€
L'Exotique Sorbet passion, sorbet mangue, coulis exotique et chantilly Passion fruit sorbet, mango sorbet, exotic coulis and whipped cream		11€
Chou chocolat Guanaja 70%, crémeux lacté et fève de tonka 70% Guanaja chocolate chou pastry, milk and tonka bean cream		13€
Charlotte aux pêches, biscuit cuillère et chantilly verveine Peach charlotte, finger biscuit and verbena whipped cream		14€
Baba au gin, compotée de fraises et crème citronnée Gin baba, strawberry compote and lemony cream		15€
Dessert du jour Dessert of the day		13€