



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€
Œuf parfait bio au chorizo, crémeux au Chaource et écrasé de courgettes Perfect organic egg with chorizo, creamy Chaource and crushed zucchini		19€
Carpaccio de tomates anciennes et burratina fumée Carpaccio of heritage tomato and smoked burratina		20€
Bouddha bowl (végétalien) Buddha bowl (vegan)		21€
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, pois chiches, aubergine à la coriandre, jus de volaille Roasted octopus à la plancha, chickpeas, eggplant with coriander, poultry jus		32€
Merlu au chorizo et carottes multicolores glacées au miel Hake with chorizo and honey-glazed multi-coloured carrots		30€
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 boeuf au thym Beef tenderloin, roasted new potatoes, beef jus with thyme		42€
Pluma ibérique, pomme Anna et artichauts rôtis, jus à la sauge Iberian pluma, Anna potato and roasted artichokes, sage jus		32€
Côtes d'agneau, blettes au parmesan et fenouil confit au citron, jus corsé Lamb chops, chards with parmesan and fennel confit with lemon, full-bodied jus		36€
Suggestion du jour Suggestion of the day		32€
Assiette de fromages affinés Selection of matured cheeses		14€

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 . 55€

Fraîcheur de concombre et saumon Label rouge en gravelax, crème fouettée acidulée

Trio of cucumber and Label Rouge salmon gravelax, whipped sour cream

Aïoli de Lieu jaune, légumes vapeur

Pollock aioli, steamed vegetables

Assiette de fromages affinés



Selection of matured cheeses

Eclair au citron, praliné amande/noisette et mirabelle

Lemon éclair, hazelnut and almond praliné and mirabelle

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

DESSERTS .

Coupe Bellevue : brownie aux noix de pécan, caramel, glace vanille et chantilly Bellevue ice cream : brownie, pecan nuts, caramel, vanilla ice cream and whipped cream		11€
Chou au chocolat Guanaja 70%, crémeux lacté et fève de tonka 70% Guanaja chocolate chou pastry, milk and tonka bean cream		13€
Charlotte à la figue, biscuit cuillère et framboises fraîches (sans gluten) Fig charlotte, finger biscuit and fresh raspberry (gluten free)		14€
Baba à la vodka, crème fouettée aux zestes de citron Vodka baba, whipped cream with lemon zest		15€
Dessert du jour		13€