



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  18€
Reims ham, mixed greens and pickles
- Foie gras mi-cuit à la rhubarbe et chutney de fraises 26€
Semi-cooked foie gras with rhubarb and strawberry chutney
- Salade d'avocat grillé, quinoa aux herbes fraîches et bouquet de mâche  19€
(végétalien)
Grilled avocado salad, quinoa with herbs and lamb's lettuce (vegan)
- Asperges blanches de la Champagne, œuf de poule mollet, sauce mousseline aux agrumes  22€
(végétarien)
White asparagus from Champagne, soft boiled egg, citrus mousseline sauce (vegetarian)
- Gaspacho de petits pois à la menthe, poêlée de pistes aux tomates confites et noisettes 24€
Pea gazpacho with mint, sautéed baby octopus with sun-dried tomatoes and hazelnuts

PLATS .

- Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne  32€
Baked cod, organic «BIO» lentils, champagne sauce
- Gambas poêlées flambées au pastis, ratatouille, coulis de poivrons rouges 35€
Sautéed gambas fricassée flavoured with Pastis, ratatouille, red pepper coulis
- Pavé de dorade piqué aux olives noires, asperges blanches et riz au citron 39€
Gilthead seabream fillet with black olives, white asparagus and rice with lemon
- Suprême de volaille de Champagne, croûte d'herbes et pâtes de la Marne «Les Nominettes»  32€
Herb crusted Champagne chicken supreme, «Les Nominettes» regional pasta
- Filet de boeuf, gratin de penne «toastées», poêlée d'artichauts 42€
Beef tenderloin, toasted penne gratin, pan-fried artichokes
- Côte de cochon fermier, légumes grillés et pommes grenailles confites à l'huile d'olive 38€
Farmed pork chop, grilled vegetables and new potatoes preserved in olive oil
- Carré d'agneau rôti aux morilles, petit pois et mange-tout à la sarriette 42€
Rack of lamb roasted with morel mushrooms, green peas, snow peas and summer savoury
- Spaghettis «Les Nominettes», coques et palourdes, tempura d'encornet 32€
Spaghettis «Les Nominettes», cockles and clams, squid tempura
- Suggestion du jour 38€
Suggestion of the day
- Assiette de fromages affinés 14€
Selection of matured cheeses

MENU CROISSETTE . 39€

servi le déjeuner du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés
served for lunch from Monday to Friday included, excluding public holidays
(hors boissons / excl. beverages)

Jambon de Reims, mesclun et pickles
Reims ham, mixed greens and pickles

OU

Salade d'avocat grillé, quinoa aux herbes fraîches et bouquet de mâche
Grilled avocado salad, quinoa with herbs and lamb's lettuce

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne
Baked cod, organic «BIO» lentils, champagne sauce

OU



Suprême de volaille de Champagne, croûte d'herbes et pâtes de la Marne «Les Nominettes»
Herb crusted Champagne chicken supreme, «Les Nominettes» regional pasta

Tartelette aux fraises et rhubarbe, sablé amande et chantilly citronnée
Strawberry and rhubarb tartlet, almond biscuits and lemon whipped cream

OU

Chou exotique, noix de coco et ananas mentholé
Exotic choux, coconut and minty pineapple

DESSERTS .

- Tartelette aux fraises et rhubarbe, sablé amande et chantilly citronnée  15€
Strawberry and rhubarb tartlet, almond biscuits and lemon whipped cream
- Baba au rhum, fruits de la passion et vanille Bourbon 15€
Rum baba, passion fruit cream and Bourbon vanilla
- Entremet au chocolat noir, confit de mûres et ganache lactée 14€
Chocolate dessert, blackberry confit and milk ganache
- Chou exotique, noix de coco et ananas mentholé  13€
Exotic choux, coconut and minty pineapple
- Le Boston cookies, caramel, glace vanille et chantilly vanillée 11€
Boston cookies, caramel, vanilla ice cream and vanilla whipped cream