



LE BELLEVUE
RESTAURANT & TERRASSE

LE BARBECUE

DU CHEF JEAN-DENIS RIEUBLAND

TOUS LES MERCREDIS SOIRS
EVERY WEDNESDAY EVENING

ENTRÉES .

Ceviche de daurade à la fraise, coriandre et sauce yuzu ponzu Sea bream ceviche with strawberry, coriander and yuzu ponzu sauce	26€
Tomates multicolores à la burrata, pistou au basilic Multicolored tomatoes with burrata, basil pesto	20€
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et feuilles de roquette Beef carpaccio with parmesan and rocket leaves	22€
Salade niçoise au thon mi-cuit Niçoise salad with semi-cooked tuna	24€

DESSERTS .

Le Boston cookie aux noix de pécan, caramel, glace vanille et chantilly vanillée Boston cookie with pecans, caramel, vanilla ice cream and vanilla whipped cream	11€
Ananas flambé au rhum et citron vert, sorbet mangue Flambéed pineapple with rum and lime, mango sorbet	16€
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé Chocolate cake, salted butter caramel	15€
Chou au citron et yuzu Lemon and yuzu chou	14€

PLATS .

Côte de bœuf à partager (2 personnes) Rib of beef to share	82€
Faux-filet Sirloin steak	38€
Brochette d'agneau à la tomate cerise Lamb skewer with cherry tomato	36€
Brochette de coquelet à la moutarde de Reims Coquelet skewer with Reims mustard	29€
Pluma Ibérique Iberian Pluma	33€
Homard grillé Grilled lobster	68€
Poisson du jour (1 / 2 personnes) Selon arrivage, servi grillé ou rôti Catch of the day Based on arrival, served grilled or roasted	47€ / 92€
Gambas et poulpe au cognac Gambas and octopus with cognac	42€

ACCOMPAGNEMENTS* .

Ratatouille Ratatouille	Wok de légumes sauce soja Vegetable wok with soy sauce
Brochette de légumes grillées Grilled vegetable skewer	Maïs grillé Roasted sweet corn
Pommes de terre grenailles rôties à l'ail Roasted potatoes with garlic	

NOS SAUCES AU CHOIX* .

Sauce vierge Sauce vierge	Jus de volaille acidulé Tangy poultry juice
Sauce béarnaise Bearnaise sauce	Sauce BBQ maison Homemade BBQ sauce

LAISSEZ LE CHEF DÉCIDER POUR VOUS
85€ PAR PERSONNE**

OU CHOISISSEZ À LA CARTE

LET THE CHEF DECIDE
85€ PER PERSON**

OR CHOOSE À LA CARTE

Prix nets en euros et service compris. La viande bovine est d'origine française. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

*Deux accompagnements au choix, le troisième à 8 euros. Deux sauces au choix, la troisième à 6 euros.

**Une sélection d'entrées, plats et desserts à partager. Plats servis pour l'ensemble des convives au choix du chef.

Net prices in euro, taxes and service included. The beef is from France. The list of the allergens is available at the reception.

*Two trimmings included with the main course, the third one at 8 euros. Two dressings included, the third one at 6 euros.

**Selection of starters, main courses and desserts to share. Served for all the guests, chef's choice.