



# 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 .

- Ceviche de bonite à la mangue et fruit de la passion, sauce ponzu 24€  
Bonito ceviche with mango and passion fruit, ponzu sauce
- Jambon de Reims, mesclun et pickles 18€  
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles
- Tomates multicolores et son gaspacho, burrata au pistou de basilic 22€  
Heirloom tomatoes, gazpacho and burrata with basil pistou sauce
- Salade de boulgour à la coriandre, mendiants et tomates cerises confites (végétalien) 19€  
Bulgur and coriander tabbouleh, dried fruits and candied tomatoes (vegan)
- Foie gras et chutney de saison, toasts grillés 26€  
Foie gras and seasonal chutney, grilled toasts

### PLATS .

- Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 32€  
Baked cod, organic «BIO» lentils, Champagne sauce
- Lotte rôtie à l'huile de sésame, risotto aux blettes et Parmesan 39€  
Oven baked monkfish with sesame oil, risotto with chards and Parmesan cheese
- Poisson du jour (1/2 personnes) 47€ / 92€  
Selon arrivage, servi grillé ou rôti  
Catch of the day, based on arrival, served grilled or oven baked (1/2 people)
- Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes et pâtes de la Marne «Les Nominettes» 32€  
Herb crusted Champagne chicken supreme, «Les Nominettes» handcrafted regional pasta
- Picanha de veau en persillade, ratatouille maison, courgette fleur farcie 41€  
Parsley and garlic veal picanha, home-made ratatouille and stuffed zucchini flower
- Côte de bœuf, gratin de pommes de terre, cébette grillée, salade verte et sauce Choron (2 personnes) 85€  
Tomahawk steak, potato gratin, grilled cebette green salad and Choron sauce (2 people)
- Spaghetti «Les Nominettes», aubergine et courgette confites au basilic 28€  
«Les Nominettes» handcrafted spaghetti, eggplant and zucchini confit with basil
- Suggestion du jour 38€  
Recommendation 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 pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

OU

Tomates multicolores et son gaspacho, burrata au pistou de basilic  
Heirloom tomatoes, gazpacho and burrata with basil pistou sauce

\*\*\*

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» handcrafted regional pasta

\*\*\*

Riz au lait d'amande, chou croustillant à l'abricot  
Almond milk rice pudding, apricot crispy puff pastry

OU

Entremet à la noix de coco, fraises fraîches et fruit de la passion  
Coconut delicacy, fresh strawberries and passion fruit

### DESSERTS .

- Baba au rhum brun et cacao, crémeux Caraïbes 66% de chocolat et vanille de Tahiti 16€  
Dark rum baba with cocoa, creamy Caribbean 66% chocolate and Tahitian vanilla
- Tartelette aux pêches, sablé amande et zestes de citrons jaunes 14€  
Peach tart, almond shortbread and lemon zest
- Boston cookie aux noix de pécan, caramel, glace vanille et chantilly vanillée 12€  
Boston cookie with pecans, caramel, vanilla ice cream and vanilla whipped cream
- Riz au lait d'amande, chou croustillant à l'abricot 14€  
Almond milk rice pudding, apricot crispy puff pastry
- Entremet à la noix de coco, fraises fraîches et fruit de la passion 14€  
Coconut delicacy, fresh strawberries and passion fruit