



# LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

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 .

|   |     |
|---|-----|
| Gravlax de bœuf, sauce chimichurri, salade frisée et pomme Granny Smith, vinaigrette au cidre<br>Gravlax beef, chimichurri sauce, curled leave lettuce and Granny Smith apple, cider dressing | 24€ |
| Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes 🐎<br>Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles   | 18€ |
| Salade de riz soufflé aux pousses de soja 🌱 radis noir et tomate cerise<br>Puffed rice salad with soy bean sprouts black raddish and cherry tomato  | 22€ |
| Spaghetti de courgettes au wakamé<br>anguille fumée et grenade, sauce sésame acidulée 🐎<br>Zucchini spaghetti with wakame seaweed smoked eel and pomegranate, tangy sesame sauce              | 19€ |
| Foie gras mi-cuit et chutney de saison, toasts grillés<br>Semi-cooked foie gras with seasonal fruit chutney and toasted bread   | 26€ |

## 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)

Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection 🐎  
Choice of starter, main, dessert, from the selection

## OCTOBRE ROSE 🌸

A l'occasion d'Octobre Rose, nous reversons l'intégralité des bénéfices à la fondation ARC pour la recherche sur le cancer du sein.  
On the occasion of Breast Cancer Awareness Month, all profits will be donated in support of cancer research.

Champagne à la coupe 18€  
Leclerc Briant Brut Rosé  
Champagne by the glass - Leclerc Briant Brut Rosé

Macaron framboise et vanille Bourbon 16€  
Raspberry macaron and Bourbon vanilla

## PLATS .

|  |     |
|--|-----|
| Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne<br>Baked cod, local organic lentils, Champagne sauce  | 32€ |
| Fish and chips de dorade sébaste, crémeux de brocolis et panisse 🐎<br>Ocean perch fish and chips, broccoli purée and deep-fried chickpea sticks  | 39€ |
| Demi-homard à la plancha aux aubergines confites<br>riz au chorizo et bisque au Cognac<br>Pan seared half lobster with confit eggplant, rice with chorizo and Cognac bisque  | 52€ |
| Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes<br>et pâtes de la Marne «Les Nominettes»<br>Herb crusted chicken supreme from Champagne<br>«Les Nominettes» handcrafted regional pasta                           | 32€ |
| Filet de bœuf, potimarron caramélisé au miel, épinards sautés<br>jus court aux aromates du jardin<br>Beef fillet, caramelised squash with honey, sauteed spinach<br>gravy with fresh herbs from our Chef's garden    | 44€ |
| Longe d'agneau à la tapenade<br>purée de patate douce à la vanille et figue rôtie 🐎<br>Lamb loin with tapenade, vanilla scented sweet potato purée and baked fig   | 42€ |
| Risotto carnaroli aux potimarrons et pâtisseries aux noisettes 🌱<br>copeaux de Parmesan et bouquet de cresson<br>Carnaroli risotto with onion squash, pattypan squash and hazelnut<br>Parmesan cheese and watercress | 32€ |
| Penne «Les Nominettes», façon paella aux crevettes, moules<br>chorizo et poivrons<br>Paella style «Les Nominettes» penne, with prawns, mussels<br>chorizo and bell pepper  | 36€ |
| Assiette de fromages affinés<br>Selection of matured cheeses   | 14€ |
| Suggestion du jour<br>Recommendation of the day  |     |

## DESSERTS .

|   |     |
|---|-----|
| Entremets au chocolat, poire et cacahuètes caramélisées 🐎<br>Chocolate delicacy, pear and caramelised peanuts   | 14€ |
| Tartelette aux figues et framboises, sablé amande<br>et crème au mascarpone<br>Fig and raspberry tart, almond shortbread and mascarpone cream                       | 14€ |
| Eclair croustillant au caramel, confit de mirabelles de Lorraine 🐎<br>Crispy caramel éclair, candied Lorraine mirabelle plums                                       | 14€ |
| Baba au rhum arrangé, ananas et vanille Bourbon<br>Flavoured rum baba with pineapple and Bourbon vanilla  | 16€ |
| Boston cookie aux noix de pécan, caramel, glace vanille<br>et chantilly vanillée<br>Boston cookie with pecans, caramel, vanilla ice cream and vanilla whipped cream | 13€ |

🌱 Sélection végane et végétarienne  
Vegan and vegetarian selection

Prix nets en euros et service compris. La viande bovine est d'origine française. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.  
Cette carte a été élaborée par le Chef Jean-Denis Rieubland et sa brigade de passionnés. Port de masque jusqu'au service du premier plat, à remettre lors des déplacements et entre les services.  
Net prices in euro, taxes and service included. The beef is from France. The list of the allergens is available at the reception.  
This menu has been created by our Chef Jean-Denis Rieubland and his passionate team. Please keep your facemask on until your first course is served.