



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 .

Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes 🐎 Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles	20€
Foie gras mi-cuit et chutney de saison, toasts grillés Semi-cooked foie gras with seasonal fruit chutney and toasted bread	26€
Salade de riz soufflé aux pousses de soja 🌱 🐎 radis noir et tomate cerise Puffed rice salad with bean sprouts black radish and cherry tomato	22€
Gravlax d'espadon à la betterave kaki et espuma miel moutarde Swordfish gravlax with beetroot, persimmon and honey mustard foam	24€
Œuf parfait bio façon meurette copeaux de porc de Bigorre et mouillettes croustillantes Onsen egg in meurette sauce, Bigorre pork and crispy bread sticks	25€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques vinaigrette aux agrumes et radis noir à la sauce soja Sea scallop carpaccio, citrus dressing black radish marinated with soy sauce	32€
Huîtres Gillardeau N°3 par 6 ou par 12 Oysters, Gillardeau N°3 - half a dozen or a dozen	29€/52€

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

PLATS .

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 🐎 Baked cod, local organic lentils, champagne sauce	32€
Noix de Saint-Jacques à la plancha au piment d'Espelette tombée de poireaux au chorizo et purée de panais Pan-seared scallops with Espelette pepper, leeks with chorizo and parsnip purée	41€
Lieu jaune façon bourride au fenouil et pommes de terre rouille au safran North Atlantic pollock 'bourride' with fennel and potato, saffron rouille sauce	38€
Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes 🐎 et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» Herb crusted chicken supreme from Champagne «Les Nominettes» handcrafted regional pasta	32€
Filet de boeuf façon Rossini, gratin de macaroni Rossini-style beef fillet, macaroni and cheese	65€
Daube de sanglier, légumes anciens et gnocchi aux herbes Wild boar stew, heirloom vegetables and gnocchi with fresh herbs	40€
Côte de porc fermier rôtie à la sauge, salade de roquette pommes de terre fondantes et oignons rouges confits Free-range pork chop roasted with sage, rocket sautéed potatoes and confit red onions	45€
Pâtes Ziti «Nominettes» gratinées au Parmesan demi-homard et émulsion de bisque Nominette pasta «Ziti and cheese» with Parmigiano, half-lobster and bisque	49€
Risotto à la truffe noire, émulsion de Pecorino 🌱 Black truffle risotto with Pecorino sauce	42€
Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	24€
Suggestion du jour Recommendation of the day	Prix selon le marché Market price

DESSERTS .

Entremets à la pistache, crème légère 🐎 Pistachio delicacy, light cream	14€
Tartelette exotique à l'ananas et noix de coco 🐎 Pineapple and coconut exotic tart	14€
« Pani puri » au chocolat 66%, banoffee au caramel « Pani puri » with 66% chocolate, caramel banoffee pie	14€
Baba au whisky, noisette et crème fouettée Whisky baba, hazelnut and whipped cream	16€
Boston cookie aux noix de pécan, caramel, glace vanille et chantilly vanillée 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.