



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	22€
Foie gras mi-cuit et chutney de saison, toasts grillés Semi-cooked foie gras with seasonal fruit chutney and toasted bread	28€
Œuf parfait BIO, asperges blanches, siphon aux agrumes 🌿 Organic Onsen egg, white asparagus and citrus foam	25€
Salade d'artichauts, haricots verts, tomates datterini 🌿 🐎 feuilles de roquette et copeaux de parmesan Artichoke salad, green beans, datterini tomatoes, rocket and parmesan cheese	22€
Carpaccio de poulpe, poivrons confits, menthe et vinaigrette acidulée Octopus carpaccio, preserved bell peppers, fresh mint and tangy dressing	25€

MENU CROISETTE . 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€
Sole meunière, citron et câpres, écrasé de pommes de terre Sole meunière with lemon and capers, crushed potatoes	64€
Espadon au saté, riz pilaf à la noix de coco et wok de légumes 🐎 Swordfish fillet with satay sauce, coconut pilaf rice and sauteed vegetables	36€
Lotte confite en croûte d'olive, risotto de Fregola Sarda et piquillos Confit monkfish fillet in olive crust, Fregola Sarda risotto and piquillos peppers	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€
Souris d'agneau braisée, petits pois à la française Braised lamb shank, French-style green peas	42€
Filet de bœuf, poêlée de pois mange-tout à l'ail des ours, pommes de terre grenailles rôties et jus aux olives taggiasche Beef fillet, snow peas with wild garlic, roasted new potatoes and taggiasche olive	46€
Risotto aux asperges, morilles et émulsion à l'ail des ours 🌿 Asparagus risotto, morels and wild garlic foam	39€
Spaghettis de la mer « Les Nominettes » au poulpe et gambas «Les Nominettes» handcrafted regional seafood spaghetti with octopus and prawns	36€
Suggestion du jour Recommendation of the day	

Prix selon le marché
Market price

FROMAGES .

Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	15€
---	-----

DESSERTS .

Chou au thé matcha, mangue et yuzu 🐎 Matcha puff pastry with mango and yuzu	16€
Tarte à la fraise et à la rhubarbe Strawberry and rhubarb tart	15€
Entremets chocolat gianduja et praliné noisette 🐎 Gianduja chocolate delicacy and hazelnut praliné	15€
Baba au limoncello Limoncello baba	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	14€



🌿 Sélection végétane et végétarienne
Vegan and vegetarian selection

Prix nets en euros et service compris. Toutes nos viandes sont 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.
Net prices in euro, taxes and service included. Origin of our meats : France. The list of allergens is available at the reception.
This menu has been created by our Chef Jean-Denis Rieubland and his passionate team.