



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 🐎 22€
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles
- Tomates anciennes, mozzarella, syphon basilic 🌿 25€
Heirloom tomatoes, mozzarella, basil foam and parmesan crumble
- Salade aux légumes de saison, feta et tomates cerises 🌿 🐎 22€
vinaigrette au balsamique blanc
Summer veggies salad with feta cheese and cherry tomatoes
white balsamic dressing
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et câpres à queue 26€
Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket and caperberries

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 🐎 35€
Baked cod, local organic lentils, champagne sauce
- Pêche du jour, ratatouille et riz au citron confit, sauce vierge 55€
Catch of the day, ratatouille, candied lemon rice, virgin olive oil sauce
- Pavé de saumon snacké, poupeton de fleur de courgette, ricotta aux herbes fraîches, sauce vierge 39€
Pan-seared salmon fillet, zucchini flower stuffed with ricotta and fresh aromatic herbs, virgin olive oil sauce
- Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes 🐎 33€
et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»
Herb crusted chicken supreme from Champagne
«Les Nominettes» handcrafted regional pasta
- Côte de veau tomahawk, aubergine grillée et ratatouille 56€
Lamb Tomahawk, grilled eggplant and ratatouille
- Filet de bœuf, pommes de terre grenailles rôties au thym sauce Choron 46€
Beef fillet, roasted new potatoes with thyme and tomato béarnaise sauce
- Spaghetti alla puttanesca 🌿 32€
Spaghetti alla puttanesca
- Pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» 🌿 31€
aux légumes de saison confits et basilic
«Les Nominettes» handcrafted regional pasta
with confit summer veggies and basil
- Suggestion du jour
Recommendation of the day
- Prix selon le marché
Market price

FROMAGES .

- Sélection de fromages affinés 16€
Selection of matured cheeses

DESSERTS .

- Nage de fraises de la Champagne, gelée de litchi sorbet aux herbes aromatiques 18€
Fresh strawberry from Champagne in syrup, lychee jelly and aromatic herbs sorbet
- Eclair à l'abricot et fleur de sureau 16€
Apricot and elderberry flower éclair
- Tarte au chocolat légère aux fruits rouges, 🐎 16€
croquant aux graines et fruits secs
Light chocolate tart with red berries, nuts and seeds crispy biscuit
- Tiramisu aux fruits exotiques 🐎 18€
Exotic tiramisu
- Glaces et sorbets faits maison et fruits de saison 16€
Homemade ice creams and sorbets and seasonal fruits



🌿 Sélection végane 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.