



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€ |
| * Tomates anciennes, mozzarella, syphon basilic
crumble de parmesan
Heirloom tomatoes, mozzarella, basil foam and parmesan crumble | 25€ |
| Salade aux légumes de saison, feta et tomates cerises
vinaigrette au balsamique blanc
Summer veggies salad with feta cheese and cherry tomatoes
white balsamic dressing | 22€ |
| * Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
roquette et câpres à queue
Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket and caperberries | 26€ |
| Ceviche de bonite à la framboise, citron vert
feuille de shiso
Bonito ceviche with raspberry, lime and shiso | 29€ |

* Supplément de truffe d'été, Italie : 15€/10 gr
Additional summer truffle, Italy: 15€/10 gr

MENU CROISSETTE . 42€

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



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.

PLATS .

- | | |
|--|------------------------------|
| Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne
Baked cod, local organic lentils, champagne sauce | 35€ |
| Pêche du jour, ratatouille et riz au citron confit, sauce vierge
Catch of the day, ratatouille, candied lemon rice, virgin olive oil sauce | 1 pers. / 2 pers.
55€/98€ |
| Pavé de saumon snacké, poupeton de fleur de courgette
ricotta aux herbes fraîches, sauce vierge
Pan-seared salmon fillet, zucchini flower stuffed with ricotta
and fresh aromatic herbs, virgin olive oil sauce | 39€ |
| 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 | 33€ |
| Côte de veau tomahawk, aubergine grillée et ratatouille
Veal Tomahawk, grilled eggplant and ratatouille | 56€ |
| * Filet de bœuf, pommes de terre grenailles rôties au thym
sauce Choron
Beef fillet, roasted new potatoes with thyme and tomato béarnaise sauce | 46€ |
| Spaghettis alla puttanesca
Spaghetti alla puttanesca | 32€ |
| Penne au blé ancien «Les Nominettes»
aux légumes de saison confits et basilic
«Les Nominettes» heirloom wheat penne pasta
with confit summer veggies and basil | 31€ |

Suggestion du jour
Recommendation of the day

Prix selon le marché
Market price

FROMAGES .

- | | |
|---|-----|
| Sélection de fromages affinés
Selection of matured cheeses | 16€ |
|---|-----|

DESSERTS .

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