



# 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.

*THE ROYAL CHAMPAGNE OLD 'RELAIS DE POSTE' HAS ALWAYS GIVEN RIDERS THE OPPORTUNITY TO TAKE A BREAK, REST, APPRECIATE A CONVIVIAL MEAL 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	23€
Salade de chèvre frais et figues, 🐎 vinaigrette à la noix de pécan Goat cheese and fig salad with pecan nut dressing	25€
Salade de pois chiche et chou-fleur, 🌿 🐎 sauce vierge à la citronnelle et citron confit Chickpea and cauliflower salad lemongrass and candied lemon dressing	22€
Veau en tataki, sucrine et vinaigrette au kumquat Veal tataki with cos lettuce and kumquat dressing	27€
Tartare de saumon, avocat et coriandre vinaigrette au gingembre Salmon tartar with avocado and coriander, ginger dressing	26€

## 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 végétalienne  
Vegan selection

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.  
Toutes nos viandes sont d'origine française. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.  
Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.  
Origin of our meats: France. The list of allergens is available at the reception.

## PLATS .

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne Baked cod, local organic lentils, champagne sauce	35€
Blanquette de lotte et lieu jaune, riz pilaf 🐎 Monkfish and Atlantic pollock «blanquette» ragout with pilaf rice	39€
Sole Meunière, gratin de blettes aux pignons de pin Sole Meunière with Swiss chard and pine nut gratin	72€
Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes, 🐎 pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes» Herb crusted chicken supreme from Champagne «Les Nominettes» handcrafted regional pasta	33€
Selle d'agneau et broccoletti, compotée et purée d'oignon doux des Cévennes, jus court au thym Saddle of lamb with broccoletti, Cévennes sweet onion compote and purée thyme gravy	43€
Filet de bœuf grillé aux poivres, mille-feuilles de pomme de terre, mesclun de salade et sauce au poivre vert Pepper crusted beef fillet with green pepper gravy potato mille-feuille and mixed leaves salad	48€
Penne au blé ancien all'arrabbiata et broccoletti 🌿 Heirloom wheat penne pasta all'arrabbiata with broccoletti	33€
Risotto safrané aux gambas, émulsion de bisque Saffron risotto with pan-seared prawns and bisque sauce	42€
Suggestion du jour Recommendation of the day	Prix selon le marché Market price

## FROMAGES .

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

## DESSERTS .

Biscuit moelleux au Marc de Champagne, raisins marinés au champagne et sorbet Pinot Noir Leclerc Briant Marc de Champagne biscuit with Champagne infused grapes Leclerc Briant Pinot Noir sorbet	16€
Chou façon profiterole au chocolat Caraïbes 66%, 🐎 praliné cacahuète Profiterole-style puff pastry with Caribbean chocolate 66%, peanut praliné	17€
Tarte aux figues, citron de Menton et huile d'olive de Provence 🐎 Fig tart, Menton lemon and Provence olive oil	18€
Prune de saison cuite et crue, crème onctueuse à la verveine et sablé breton Prune in season, smooth verbena cream and Brittany shortbread cookie	18€
Inspiration gourmande du Chef 🌿 Chef's inspiration	16€