



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

7/7 12H00-13H15 / 19H00-21H00

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 🐎 24€
Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

Gambas en tandoori, crumble de lentilles jaunes aux haricots verts 29€
sauce aigrelette
Tandoori prawns, yellow lentil crumble with green beans, sour cream

Œuf parfait BIO de la Champagne 26€
asperges blanches et œufs de saumon
crème de Sainte Maure de Touraine aux graines de fenouil
supplément caviar Oscietre Maison Sturia 7gr - 17€
Organic onsen egg from Champagne, white asparagus and salmon roe
Sainte Maure de Touraine cream with fennel seeds
additionnal Ossetra caviar from Maison Sturia 7gr - 17€

Salade printanière à l'artichaut, betterave 🐎 23€
et déclinaison de tomates
Spring salad with artichoke, beetroot and tomato variation
GLUTEN FREE - VEGAN

Poireaux en vinaigrette, pomme, rhubarbe et huile de poireau 22€
Marinated leek, apple, rhubarb and leek oil
GLUTEN FREE - VEGAN

PLATS .

Cabillaud doré aux lentillons BIO, sauce champagne 35€
Baked cod with local organic lentils, Champagne sauce

Saumon Label Rouge d'Ecosse en papillote, légumes croquants 39€
écrasé de pomme de terre aux herbes
Scottish Label Rouge salmon fillet baked in foil, crunchy vegetables
mashed potatoes with fresh herbs

Dorade en Fish & Chips, purée de petit pois et panisse 🐎 41€
Sea bream Fish and Chips with green pea purée and "panisse" chickpea sticks
GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes 🐎 35€
champignons et pâtes artisanales de la Marne «Les Nominettes»
Herb crusted chicken supreme from Champagne
mushrooms and «Les Nominettes» handcrafted regional pasta

Filet de bœuf charolais Label Rouge, pommes Roseval 49€
tombée d'épinards aux tomates séchées et jus au Xérès
Label Rouge Charolais beef fillet, Roseval potatoes
wilted spinach with sun-dried tomatoes and sherry gravy

Epaule d'agneau confite, asperges vertes 45€
mousseline de patate douce et pistou à l'ail des ours
Confit lamb shoulder, green asparagus, sweet potato mousseline
and wild garlic pistou sauce

Penne aux piquillos, piperade et petit pois 33€
Penne pasta with piquillo pepper, piperrada and green peas
LACTOSE FREE - VEGAN

Risotto aux deux asperges 35€
émulsion au lait d'amande parfumé au safran de la Marne
White and green asparagus risotto
almond milk emulsion with a hint of saffron from the Marne region
LACTOSE FREE - VEGAN

Suggestion du jour 45€
Recommendation of the day
Prix selon le marché
Market price

FROMAGES .

Sélection de fromages affinés 16€
Selection of matured cheeses

DESSERTS .

Entremets chocolat Caraïbe 66%, grué de cacao caramélisé 🐎 18€
Caraïbe chocolate 66% entremets, caramelised cocoa nibs

Finger à la vanille de Madagascar, pop-corn et fleur de sel 17€
Madagascar vanilla entremets, popcorn and fleur de sel

Tartelette à la rhubarbe de la Baie de Somme, moelleux madeleine 🐎 17€
anis vert et sorbet rhubarbe
Rhubarb tartlet from the Baie de Somme, madeleine sponge cake
green aniseed and rhubarb sorbet

Millefeuille aux fraises, crème légère au thé blanc 18€
jus fraise jasmin
Strawberry millefeuille, white tea light cream, jasmine scented strawberry juice

Nage de fraises, sorbet aux herbes aromatiques et gelée de litchi 18€
Spring strawberries in syrup, aromatic herbs sorbet and lychee jelly
GLUTEN FREE - VEGAN

MENU CROISETTE .

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

45€

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.