



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 13h15 et de 19h à 21h15

Restaurant open every day from 12pm to 1:15pm and from 7pm to 9:15pm

ENTRÉES

 Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes

24€

Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

 Gaspacho de petit pois

22€

crème glacée au basilic et fraises sauvages acidulées

Green pea gazpacho, basil ice cream, tangy wild strawberry

Crabe, concombre en condiment

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

35€

sucrine, mayonnaise aux agrumes

Crab, cucumber condiment

romaine lettuce, citrus mayonnaise

Burrata, tomates cerises marinées, jeunes pousses, pesto et pistache

GLUTEN FREE

26€

Burrata, marinated cherry tomatoes, baby greens, pesto and pistachio

Jambon de Parme et melon, granité ricotta, huile de basilic

GLUTEN FREE

26€

Parma ham and melon, ricotta granita and basil oil

SAUMON & CAVIAR

Saumon BIO fumé tranché main Petrossian, crème raifort et blinis

42€

Hand-sliced smoked organic salmon from Petrossian, horseradish cream and blinis

Caviar osciètre Royal Petrossian 30g ou 50gr

155 / 240€

condiments et blinis

Royal ossetra caviar from Petrossian 30g or 50g

condiments and blinis

Supplément caviar osciètre Royal Petrossian 7gr

15€

Additional Royal ossetra caviar from Petrossian 7gr

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
Origine de nos viandes - bœuf : France, veau : Allemagne, agneau : Royaume-Uni.
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 - beef : France, veal : Germany, lamb : UK.
The list of allergens is available at the reception.

PLATS

Filet de bœuf Charolais Label Rouge rôti

GLUTEN FREE

49€

tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre

Label Rouge Charolais beef fillet

wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce

Tomahawk de veau au sautoir

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

56€

artichaut poivrade, fenouil, condiment olive et jus au thym citron

Roasted veal tomahawk chop

purple artichoke, fennel, olive condiment and lemon thyme gravy

 Côtelettes d'agneau à la braise, fenouil et courges

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE

46€

gremolata et jus corsé

Ember roasted lamb chops, fennel and zucchini, gremolata and pan sauce

 Dos de cabillaud doré, lentillons BIO en ragoût, sauce champagne

GLUTEN FREE

35€

Baked cod with organic lentil ragout, Champagne sauce

Turbotin parfumé aux aromates à partager

GLUTEN FREE

Prix selon le marché

légumes de saison, pomme purée, beurre blanc aux herbes

Aromatic whole turbot for two

Market price

seasonal vegetables, potato purée, butter sauce with fresh herbs

Suggestion du jour

Prix selon le marché

Recommendation of the day

Market price

PÂTES & RISOTTO

Linguine et homard bleu breton, homardine aux agrumes

65€

Brittany blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce

Pêche Durable / Sustainable Fishing

Risotto au safran de la Marne, pecorino

GLUTEN FREE - VEGGIE

36€

tomates confites et amandes

Risotto with saffron from the Marne region, pecorino, confit tomatoes and almonds

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic

VEGGIE

38€

Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

FROMAGES

Sélection de fromages affinés

16€

Matured cheese selection

DESSERTS

Vacherin aux fruits rouges à partager

36€

Red berries and crispy meringue *vacherin* for two

 Tartelette craquante au chocolat Caraïbes 66%

18€

glace au café bio du Brésil, grué de cacao et café caramélisés

Crunchy dark chocolate 66% tartlet

Brazilian organic coffee ice cream, cocoa and coffee caramelized nibs

 Éclair aux myrtilles et cassis, crème onctueuse citronnée

17€

Blueberry and blackcurrant éclair, smoothy lemon cream

Tartelette aux framboises de la Champagne et basilic

18€

crème glacée aux pignons de pin

Raspberry from Champagne and basil tartlet, pine nut ice cream

Fraîcheur pêche abricot – fruits frais et sorbets

GLUTEN FREE - VEGAN

16€

Peach and apricot – fresh fruits and sorbets

MENU CROISETTE

servi au 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€