

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	35€
sucrine, mayonnaise aux agrumes	
Crab, cucumber condiment	
romaine lettuce, citrus mayonnaise	
Burrata, tomates cerises marinées, jeunes pousses, pesto et pistache	26€
Burrata, marinated cherry tomatoes, baby greens, pesto and pistachio	
Jambon de Parme et melon, granité ricotta, huile de basilic	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	

PLATS

Filet de bœuf Charolais Label Rouge rôti	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	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	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	35€
Baked cod with organic lentil ragout, Champagne sauce	
Turbotin parfumé aux aromates à partager	Prix selon le marché
légumes de saison, pomme purée, beurre blanc aux herbes	
Aromatic whole turbot for two	
seasonal vegetables, potato purée, butter sauce with fresh herbs	
Suggestion du jour	Prix selon le marché
Recommendation of the day	

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	36€
tomates confites et amandes	
Risotto with saffron from the Marne region, pecorino, confit tomatoes and almonds	
Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic	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 <i>vacherin</i> 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, caramelized coffee and cocoa 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	16€
Peach and apricot – fresh fruits and sorbets	

MENU CROISSETTE

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€

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.