

S



▲
ALT. _____ 259m

BELLEVUE

Il porte bien son nom. Un panorama à 180 degrés sur la vallée d'Epernay et de la Marne.

Le Bellevue, une brasserie fourmillant à toute heure qui, à la nuit tombée, s'éclaire par la magie du millier de pampilles en cristal suspendues au plafond se transformant en gouttes d'eau lumineuses.

Le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France, offre un aperçu de la diversité des produits phares de l'Hexagone teintés de touches voyageuses avec des produits locaux, de saison.

Au rayon des desserts, la Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes, mise sur la pâtisserie «instinctive» et propose des créations au juste équilibre entre gourmandise légèreté.



N

E



O

ENTRÉES

CRÉMEUX DE PETIT POIS

menthe - basilic

29€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

SALADE CÉSAR

poulet de nos régions - parmesan IGP - croûtons

39€

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE

mesclun - tagliatelles de légumes - pousse de soja - mayonnaise au curry

44€ (sans lactose)

MELON FRANÇAIS

jambon de la Maison Pierre Oteiza - chèvre frais

34€ (sans gluten)

À PARTAGER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN - Tranché main

crème aigre-douce

38€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr

condiments - blinis

160€ - 250€

CAVIAR ONYX PETROSSIAN - 125gr

condiments - blinis

430€

► MAKE IT BALANCED ◀

· Le bien-être commence par l'assiette ·

Nos Chefs vous proposent un menu équilibré et gourmand
créé en collaboration avec le Docteur Olivier Courtin-Clarins,
expert en nutri-cosmétique.

TOMATE CŒUR DE BŒUF

marinée au curcuma - gingembre - grenade

32€ (vegan · sans lactose)

SAUMON POCHÉ

éclats de noix de cajou - wakamé sésame - citron vert

44€ (sans gluten · sans lactose)

AUTOUR DE LA FRAMBOISE DE CHAMPAGNE

rose - crème glacée skyr framboise

18€ (sans gluten)

PLATS

CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA

petits pois - citron - huile de verveine
40€ (sans gluten)

THON ROUGE MI-CUIT

caponata - sauce citronnée
45€ (sans gluten)

PÊCHE DU JOUR - Pour deux personnes

légumes de saison - purée
prix selon le marché

POULET DE NOS RÉGIONS

vieux vinaigre Pedro Ximénez - poêlée de courgette - grenade - basilic
45€ (sans gluten)

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS

tartine de tomate cerise - ail et persil - frites - salade verte
42€ (sans lactose)

CÔTELETTES D'AGNEAU*

polenta frite - purée de céleri
49€ (sans gluten)

PÂTES & RISOTTO

LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - émulsion parmesan
84€

RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE

citron confit
39€ (veggie - sans gluten)

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE - LÉGUMES DE SAISON
FRITES - PURÉE DE POMMES DE TERRE

10€

SUPPLÉMENTS

TRUFFE D'ÉTÉ - 5gr

15€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr

22€

*Origine : Irlande

FROMAGES

SÉLECTION DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS CHAMPENOIS

Tomme des Ardennes - Camembert « Le Petit Arthur »

Chaource AOP - Langres AOP

19€

DESSERTS

BLANC-MANGER À LA VANILLE DE MADAGASCAR

glace rhubarbe - granola

18€ (sans gluten)

VACHERIN VÉGÉTAL AUX FRUITS ROUGES

notes de poivre de Timut

17€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

TARTELETTE AUX FRAMBOISES

notes de tagète - écume à la vanille de Madagascar

18€

SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT INTUITION 80%

caramel au chocolat

18€

TARTE FINE AUX FIGUES - Pour deux personnes

sorbet sauge ananas - jus corsé

38€

▶ MAKE IT PINK ◀

Engagées pour Octobre Rose, notre Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes et Maud Rabin, directrice de la Maison Rare Champagne, ont uni leurs savoir-faire pour imaginer un accord d'exception.

Pour chaque dessert, 1€ sera reversé à l'association LISE.

ENTREMETS À LA FIGUE

ganache et confit à l'orange - figues - biscuit moelleux à l'amande - notes d'anis vert

18€ (sans gluten)

RARE ROSÉ MILLÉSIME 2014 - servi au verre 12cl

67€



MENU CROISETTE

· servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus ·
· hors jours fériés, hors boissons ·

CRÉMEUX DE PETIT POIS
menthe - basilic

ou

FRAÎCHEUR DE PASTÈQUE
yuzu ponzu - huile de basilic



THON ROUGE MI-CUIT
caponata - sauce citronnée

ou

AGNEAU CONFIT
purée de pommes de terre - petits légumes glaçés



TARTELETTE AUX FRAMBOISES
notes de tagète - écume à la vanille de Madagascar

ou

SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT INTUITION 80%
caramel au chocolat

55€

MENU JOSEPHINE

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE

mesclun - tagliatelles de légumes - pousse de soja - mayonnaise au curry

CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA

petits pois - citron - huile de verveine

POULET DE NOS RÉGIONS

vieux vinaigre Pedro Ximénez - poêlée de courgette - grenade - basilic

BLANC-MANGER À LA VANILLE DE MADAGASCAR

glace rhubarbe - granola

120€



A
L
T



2
5
9



Prix nets en euros et service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes : France

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.