

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

OEUF PARFAIT BIO

crémeux de cresson - poêlée de croûtons au thym frais
29€ (végétarien)

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE

mesclun - tagliatelles de légumes - pousse de soja - mayonnaise au curry
44€ (sans lactose)

SALADE CÉSAR

poulet de nos régions - salade romaine - parmesan IGP - croûtons - sauce césar
39€

CARPACCIO DE LANGOUSTINE

agrumes d'hiver
39€ (sans lactose)

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD À LA FIGUE

pickles de cèpes à l'huile de noix et aux baies sauvages Mack Khen
42€

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.

AVOCAT MARINÉ

grillé à la fève de Tonka - curcuma - éclats d'avoine torréfiée
35€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

vapeur d'hibiscus - poêlée de champignons - dattes
49€ (sans gluten · sans lactose)

NOISETTE & CAFÉ EL CHILADO D'ÉTHIOPIE

en moelleux - glace au skyr et noisette - crème au café
18€ (sans gluten)

PLATS

THON ROUGE MI-CUIT

pakchoï snacké - gingembre - beurre blanc au ponzu
43€

PAVÉ DE BAR À LA GRENOBLOISE

purée de brocoli
45€

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

purée truffée - crème de bardes
49€ (sans gluten)

PÊCHE DU JOUR - Pour deux personnes

légumes de saison - purée
prix selon le marché (sans gluten)

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

coing confit - salsifis rôtis - jus perlé
43€ (sans gluten)

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS

sauce au poivre rouge de Kampot - frites
53€ (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)

LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - émulsion parmesan
84€

RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE

citron confit
39€ (végétarien - sans gluten)

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE - LÉGUMES DE SAISON
FRITES - PURÉE DE POMMES DE TERRE
10€

SUPPLÉMENTS

TRUFFE D'AUTOMNE - 5gr
25€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr
22€

FROMAGES

SÉLECTION DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS CHAMPENOIS

Tomme des Ardennes - Camembert « Le Petit Arthur »

Chaource AOP - Langres AOP

19€

DESSERTS

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE

Tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

19€

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€

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

biscuit au cœur coulant - siphon lacté - glace à la vanille de Madagascar

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 CROISSETTE

· servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus ·

· hors jours fériés, hors boissons ·

ŒUF PARFAIT BIO

crèmeux de cresson - poêlée de croûtons au thym frais

ou

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

espuma de châtaigne au lait ribot - éclats de noisette du Piémont



THON ROUGE MI-CUIT

pakchoï snacké - gingembre - beurre blanc au ponzu

ou

AGNEAU CONFIT

purée de pommes de terre - petits légumes glaçés



TARTELETTE AUX FRAMBOISES

notes de tagète - écume à la vanille de Madagascar

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

biscuit au cœur coulant - siphon lacté - glace à la vanille de Madagascar

55€

MENU JOSEPHINE

CARPACCIO DE LANGOUSTINE
agrumes d'hiver

PAVÉ DE BAR À LA GRENOBLOISE
purée de brocoli

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE
coing confit - salsifis rôti - jus perlé

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE
tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

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.