

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

ENTRÉES

OEUF PARFAIT BIO

crèmeux de cresson - poêlée de croûtons au thym frais

29€ (végétarien)

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE

gingembre - citron vert - crème de lentillons champenois au foie gras

45€ (sans lactose)

FOIE GRAS DE L'AVEYRON

poire caramélisée - parfum fève de tonka

41€

CARPACCIO DE LANGOUSTINE AUX AGRUMES D'HIVER

42€ (sans lactose)

PÂTÉ EN CROûTE DE CANARD À LA FIGUE

pickles de cèpe et girolle à l'huile de noix et baies sauvages 'Mack Khen'

39€

À PARTAGER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN - Tranché main

crème aigre-douce - julienne de raifort

38€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr

condiments - blinis

160€ - 250€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL GOURMET HOUSE - Iran 125g

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 aux dattes

49€ (sans gluten - sans lactose)

NOISETTE & CAFÉ EL CHILALO D'ÉTHIOPIE

en moelleux - glace au skyr et noisette - crème au café

18€ (sans gluten)

PLATS

THON ROUGE MI-CUIT ◌

pakchoï snacké parfumé au 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 barde
49€ (sans gluten)

POISSON DU JOUR - Découpé en salle pour deux personnes ◌

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

POITRINE DE PORC FRANÇAIS CONFITE

purée de patate douce - butternut - sauce chimichurri
39€ (sans lactose)

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

coing confit - salsifis rôti - jus perlé
41€ (sans gluten)

ÉPAULE DE CHEVREUIL CONFITE & SAUCE GRAND VENEUR

paupiette de blette - champignons - vieux Parmesan
38€ (sans gluten)

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS* - 300g

sauce au poivre rouge de Kampot - frites - salade
59€ (sans gluten)

LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - espuma de 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 - Chaource AOP - Langres AOP

19€

DESSERTS

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE

tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

19€

AUTOUR DE LA POMME

biscuit moelleux au sarrasin - ganache à l'érable - sorbet granny smith

18€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

POIRE CONFÉRENCE

pochée - croustillant et glace à la noisette du Piémont - notes de yuzu

20€

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

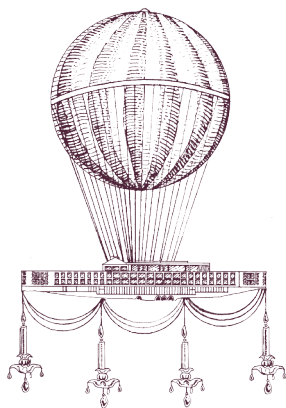
biscuit au cœur coulant - siphon lacté - glace à la vanille de Madagascar

18€

PISTACHE

biscuit moelleux - ganache à la fleur d'oranger - glace pistache

18€



○ Certifié pêche locale et durable

* Origine : Uruguay



SEMAINIER D'AUTOMNE

· servi au déjeuner du lundi au dimanche ·

LUNDI

VÉRITABLE BOURGUIGNON

Hautes-Côtes de Beaune - purée de pomme de terre - légumes glacés

38€

MARDI

ENCORNETS FARÇIS AUX CHAMPIGNONS

jus d'américaine

32€ (sans gluten)

MERCREDI

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME D'ISIGNY

riz pilaf

41€ (sans gluten)

JEUDI

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU MADÈRE

pommes Jackson

38€ (sans gluten)

VENDREDI

QUENELLES DE SANDRE

sauce Nantua - riz pilaf

35€

SAMEDI

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

pommes cocottes - légumes glacés

39€

DIMANCHE

COQUELET CUIT À PLAT

mariné au citron confit - pommes gaufrettes

36€ (sans gluten - sans lactose)

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 parfumé au gingembre - beurre blanc au ponzu

ou

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

pommes poêlées - jus au cidre bio



PISTACHE

biscuit moelleux - ganache à la fleur d'oranger - glace pistache

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

55€





MENU JOSÉPHINE

CARPACCIO DE LANGOUSTINE AUX AGRUMES D'HIVER

PAVÉ DE BAR À LA GRENOBLOISE
purée de brocoli

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

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

120€



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.