

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

ŒUFS MAYONNAISES

œufs de truite de Banka - crémeux de cresson à l'huile de noixette
27€ (végétarien)

SALADE DE GAMBAS OBSIBLUE POCHÉES

ponzu - furikaké
45€ (sans lactose)

FOIE GRAS

poire caramélisée - parfum fève de tonka
41€

CARPACCIO DE HOMARD

vinaigrette d'algues - croustillant de betterave
42€ (sans lactose)

ASPERGES BLANCHES

sauce maltaise - tuile croustillante à l'ail des ours
41€ (végétarien - sans gluten)

TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX ◊

citron noir - touche de raifort
32€

À PARTAGER

PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS & PISTACHE

pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'
39€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr

condiments - blinis
160€ - 264€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL GOURMET HOUSE - 125g

condiments - blinis
430€

► MAKE IT BALANCED ◀

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

SUCRINE, AVOCAT, FRAMBOISE & NOISETTE DU PIÉMONT

vinaigrette à l'huile d'olive et menthe poivrée
27€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

LIEU JAUNE DE LIGNE ◊

caviar d'aubergine aux olives - jus de légumes safrané
41€ (sans gluten - sans lactose)

AUTOUR DE LA POIRE

notes de thé vert - sablé au seigle
18€

PLATS

THON ROUGE SNACKÉ ◊

poireaux grillés - beurre blanc au parfum d'algues marines
43€

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA ◊

courgettes poêlées taillées en coins de rue - grenade - olives taggiasches
36€

CABILLAUD CUIT À LA VAPEUR D'HERBES ◊

écrasé de pommes de terre à la cébette - chimichurri de céleri
39€ (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)

CÔTE DE COCHON DE L'AVEYRON

petit pois à la française - jus au xérès
39€ (sans gluten)

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

orecchiettes au jus - vieux parmesan râpé frais
42€ (sans gluten)

RIS DE VEAU DORÉ

purée de pomme de terre aux morilles - sauce vin jaune
63€ (sans gluten)

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS* - 300g

sauce béarnaise - frites maison - salade
56€ (sans gluten)

LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - espuma de Parmesan
84€

RISOTTO DE FREGOLA

petit pois frais - straciatella - fève de tonka
34€ (végétarien - sans gluten)

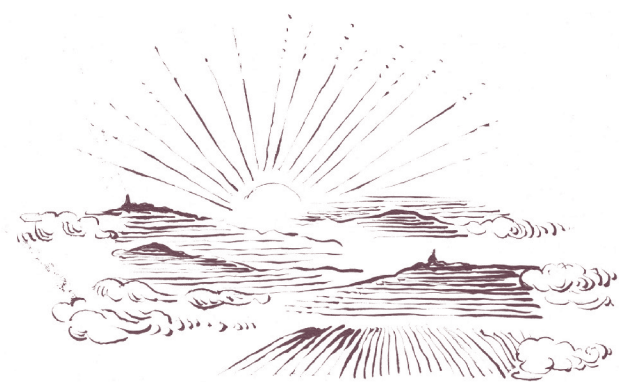
ACCOMPAGNEMENTS

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

SUPPLÉMENTS

TRUFFE MELANOSPORUM - 5gr
25€

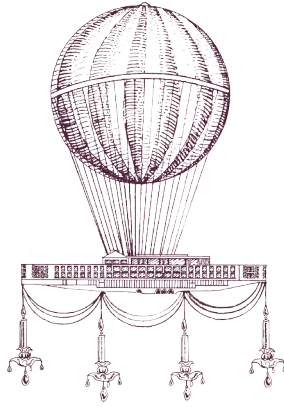
CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr
22€



FROMAGES

ASSIETTE DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS

19€



DESSERTS

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE

tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

19€

CHOCOLAT ACIDULÉ

en crémeux - sablé - oseille - glace à la noisette du Piémont

20€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

VACHERIN À LA POIRE

meringue - crème acidulée - sorbet shiso vert

18€ (sans gluten)

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

18€

RIZ AU LAIT

vanille du Mexique - glace caramel & lait ribot - tuile craquante

19€

○ Certifié pêche locale et durable

* Origine : Uruguay

MENU CROISSETTE

· servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus ·

· hors jours fériés, hors boissons ·

ŒUFS MAYONNAISES

œufs de truite de Banka - crémeux de cresson à l'huile de noisette

ou

CRÉMEUX FROID D'ASPERGES

asperges en pickles - jambon croustillant



FILET DE DAURADE À LA PLANCHA ◊

courgettes poêlées taillées en coins de rue - grenade - olives taggiasches

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

riz venere



RIZ AU LAIT

vanille du Mexique - glace caramel & lait ribot - tuile craquante

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

55€





MENU JOSÉPHINE

PÂTÉ EN CROÛTE DE FOIE GRAS & PISTACHE
pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'

THON ROUGE SNACKÉ ◊
poireaux grillés - beurre blanc au parfum d'algues marines

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS
orecchiettes au jus - vieux parmesan râpé frais

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.