

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 noisette  
27€ (végétarien)

## SALADE DE GAMBAS OBSIBLUE POCHÉES

ponzu - furikaké  
45€ (sans lactose)

## TOUT PASTÈQUE-TOMATE EN FRAÎCHEUR

29€ (vegan - sans lactose)

## CARPACCIO DE BAR

rhubarbe - marmelade de citron confit  
41€ (sans gluten - sans lactose)

## MELON FRANÇAIS

pêche - amandes croquantes  
39€ (végétarien - sans gluten)

## TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX ∅

citron noir - touche de raifort  
32€ (sans gluten)

# À PARTAGER

## PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET CITRON CONFIT

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

## CAVIAR PETROSSIAN OSCIÈTRE ROYAL - 30g / 50gr

condiments - blinis  
160€ / 264€

## GOURMET HOUSE CAVIAR IMPÉRIAL GOLD - 30g / 50gr / 125gr

condiments - blinis  
150€ / 240€ / 440€

## GOURMET HOUSE CAVIAR ROYAL BAERII - 30g / 50gr

condiments - blinis  
130€ / 200€

## ► 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.

## L'AVOCAT, LA FRAMBOISE ET LA NOISETTE DU PIÉMONT SE CÔTOIENT AUTOUR DE LA SUCRINE

27€ (vegan - sans gluten - sans lactose)

## LIEU JAUNE DE LIGNE ∅

caviar d'aubergine aux olives - jus de légumes safrané  
41€

## FRAMBOISE DE LA CHAMPAGNE

miel de nos ruches - émulsion au skyr  
18€

# PLATS

THON ROUGE SNACKÉ  
caponata - vinaigrette à l'ail grillé  
43€

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA ◊  
courgettes poêlées taillées en coins de rue - grenade - olives taggiasches  
36€ (sans gluten)

CABILLAUD CUIT À LA VAPEUR D'HERBES  
écrasé de pommes de terre à la cébette - chimichurri de céleri  
39€

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  
43€

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU ROMARIN  
caviar d'aubergine - condiment méditerranéen  
46€

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS\* - 300g  
sauce béarnaise et frites maison - salade  
56€ (sans gluten)

LINGUINE AU HOMARD  
pesto de tomate séchée - espuma de Parmesan  
84€

RISOTTO DE FREGOLA SARDA  
petit pois frais - stracciatella - fève de tonka  
34€ (végétarien)

# ACCOMPAGNEMENTS

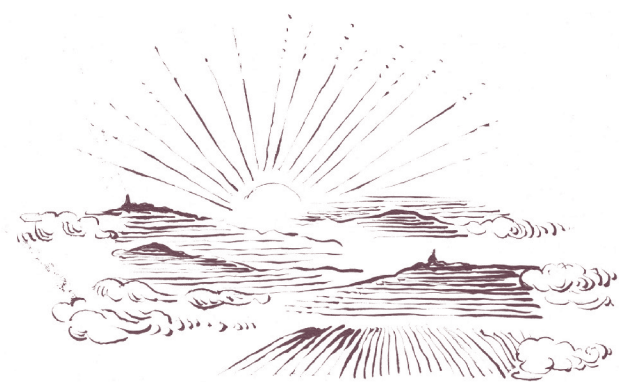
FRITES MAISON - PURÉE DE POMMES DE TERRE  
14€

SALADE - LÉGUMES DE SAISON  
8€

# SUPPLÉMENTS

TRUFFE D'ÉTÉ - 10gr  
26€

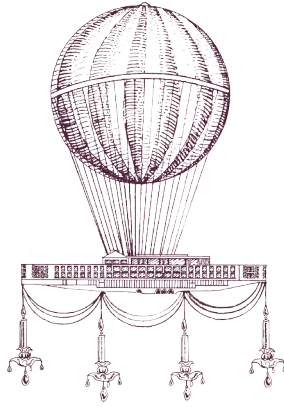
CAVIAR PETROSSIAN OSCIÈTRE ROYAL - 8gr  
24€



# FROMAGES

ASSIETTE DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS

19€



# DESSERTS

AUTOUR DU CAFÉ EL KIVU DU RWANDA

financier - concentration - glace - écume lactée

19€

CHOCOLAT ACIDULÉ

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

20€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

VACHERIN À LA MÛRE

meringue - sorbet à la verveine - ganache au miel de nos ruches

20€ (sans gluten)

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

18€

RHUBARBE DE LA BAIE DE SOMME

compotée - sorbet - sauce - notes de reine des prés

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

## MOULES DE BOUCHOT EN SALADE ◯

céleri branche - sauce cocktail



## 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



## RHUBARBE DE LA BAIE DE SOMME

compotée - sorbet - sauce - notes de reine des prés

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 VOLAILLE ET CITRON CONFIT  
pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'

THON ROUGE SNACKÉ  
caponata - vinaigrette à l'ail grillé

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

VACHERIN À LA MÛRE  
meringue - sorbet à la verveine - ganache au miel de nos ruches

122€

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.