

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
22€ (végétarien)

SALADE DE GAMBAS OBSIBLUE POCHÉES

ponzu - furikaké
38€ (sans lactose)

TOUT PASTÈQUE-TOMATE EN FRAÎCHEUR

29€ (vegan - sans lactose)

CARPACCIO DE BAR

rhubarbe - marmelade de citron confit
39€ (sans gluten - sans lactose)

MELON FRANÇAIS

pêche - amandes croquantes
31€ (végétarien - sans gluten)

TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX ∞

citron noir - touche de raifort
33€ (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
38€ (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
coco de Paimpol - tomates - piquillos - jus au vieux vinaigre de Xérès
39€ (sans gluten)

AIGUILLETTE DE CANARD DU SUD-OUEST
jus court - vieux parmesan fraîchement râpé
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
pôlée de girolles - straciatella
35€ (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS

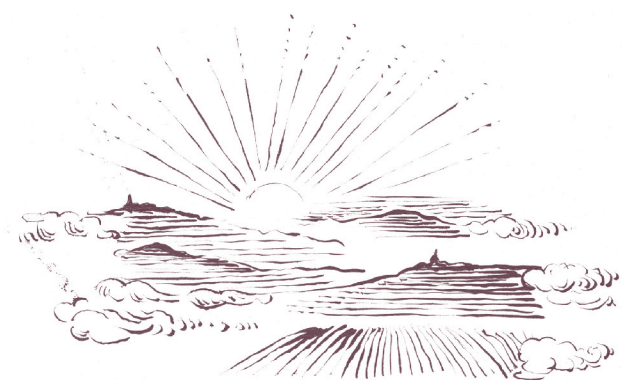
FRITES MAISON - PURÉE DE POMMES DE TERRE
14€

SALADE - LÉGUMES DE SAISON
8€

SUPPLÉMENTS

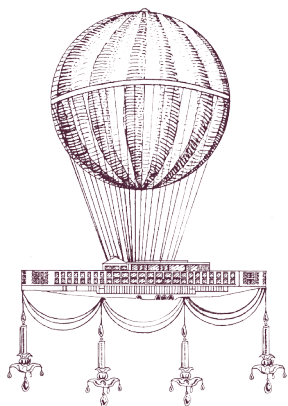
TRUFFE D'ÉTÉ - 10gr
26€

CAVIAR PETROSSIAN OSCIÈTRE ROYAL - 8gr
32€



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€

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

aubergine marinée et confite au miso - 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

AIGUILLETTE DE CANARD DU SUD-OUEST
jus court - vieux parmesan fraîchement râpé

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.