

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 - crèmeux de cresson à l'huile de noisette
22€ (végétarien)

SALADE DE GAMBAS OBSIBLUE POCHÉES

ponzu - furikaké
38€ (sans lactose)

MOULE DE BOUCHOT EN SALADE

céleri-branche - sauce cocktail
29€ (sans gluten - sans lactose)

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

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

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON

coings confits - premières noix d'automne
31€ (végétarien - sans gluten)

TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX ◯

touche de raifort
33€ (sans gluten)

À PARTAGER

PÂTÉ EN CROûTE DE CANARD ET FIGUES

compoté de figues aigre-doux
42€

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€

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
purée truffée - jus de châtaigne
45€ (sans gluten)

SÉRIOLE POCHÉE AUX EFFLUVES D'ALGUES
gratin de blettes au jus de coquillages et curry doux
41€ (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)

QUASI DE VEAU FERMIER DE L'AVEYRON
girolles aux noisettes du Piémont - jus crémé au vinaigre de Savagnin
49€ (sans gluten)

AIGUILLETTE DE CANARD DU SUD-OUEST
jus court - vieux parmesan fraîchement râpé
43€

CÔTELETTES D'AGNEAU DE PAYS RÔTIES AU ROMARIN
carottes cuites - cumin - mandarine - crème d'ail au jus
46€

FILET DE BOEUF AUBRAC
sauce au poivre de kampfot - frites maison - salade
51€ (sans gluten)

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

RISOTTO DE FREGOLA SARDA
poêlée de girolles - straciatella
35€ (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS

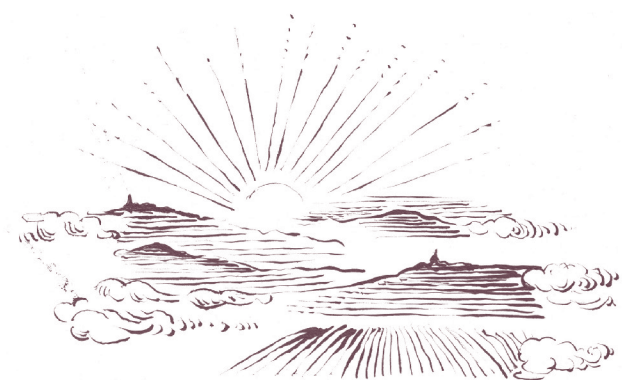
FRITES MAISON - PURÉE DE POMMES DE TERRE
14€

SALADE - LÉGUMES DE SAISON
8€

SUPPLÉMENTS

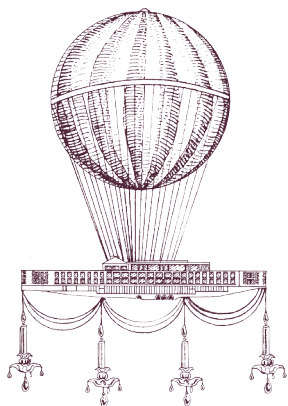
TRUFFE D'ÉTÉ - 10gr
26€

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 CANARD ET FIGUES
compoté de figues aigre-doux

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN
purée truffée - jus de châtaigne

QUASI DE VEAU FERMIER DE L'AVEYRON
girolles aux noisettes du Piémont - jus crémé au vinaigre de Savagnin

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.