



LE BELLEVUE

RESTAURANT & TERRASSE

LA CARTE

ANCIEN RELAIS DE POSTE, LE ROYAL CHAMPAGNE OFFRAIT AUX CAVALIERS UNE ÉTAPE AGRÉABLE ET CONVIVIALE POUR SE RESTAURER ET CHANGER DE MONTURE AVANT DE REPRENDRE LA ROUTE.

OLD 'RELAIS DE POSTE', THE ROYAL CHAMPAGNE ALWAYS OFFERED TO RIDERS AN ENJOYABLE AND CONVIVIAL STAGE WHERE THEY COULD REST AND CHANGE HORSES BEFORE TAKING TO THE ROAD. AGAIN.

ENTRÉES .

Jambon de Reims, mesclun et pickles Reims ham, mixed greens and pickles		17€
Œuf parfait aux champignons de saison, émulsion au pain brûlé Perfect egg with seasonal mushrooms, emulsion with charred bread		21€
Pokebowl au chou blanc Pokebowl with white cabbage		22€
Carpaccio de St-Jacques, vinaigrette à la betterave, pousses de moutarde, pommes vertes Sea scallop carpaccio, beetroot vinaigrette, mustard sprouts, green apples		24€
Foie gras du Gers et chutney de saison Gers foie gras and seasonal chutney		26€

PLATS .

Cabillaud aux lentillons de Champagne, beurre blanc Cod with lentils from Champagne, beurre blanc		29€
Perdrix grise rôtie en cocotte, mousseline de topinambour, salsifis glacés et choux de Bruxelles Roasted grey partridge in a casserole, Jerusalem artichoke muslin, glazed salsifis and Brussels sprouts		35€
Dos de sanglier, sauce poivrade, gnocchis, céleris braisés et pommes confites Wild boar back, pepper sauce, gnocchi, braised celery and candied apples		32€
Suprême de volaille de Champagne en croûte d'herbes pâtes Nominette Champagne chicken supreme, herb crust and Nominette pasta		29€
Cannelloni de joues et queue de bœuf, jus réduit, carottes confites Beef tail and cheek cannelloni, reduced juice, candied carrots		34€
Pavé de bar rôti, sauce au coteau champenois, barigoule de légumes Roasted sea bass, Champagne sauce, vegetable barigoule		38€
Suggestion du jour Suggestion of the day		32€
Assiette de fromages affinés Selection of matured cheeses		14€

CROISETTE MENU .



Le midi du lundi au vendredi
For lunch from Monday to Friday

39€

Entrée, plat, dessert (hors boissons)
Starter, main, dessert (excl. beverages)

BELLEVUE MENU . 55€

Tempura de chou-fleur et son crémeux
Cauliflower tempura and its «cremeux»



Picahna de bœuf, jus au poivre malabar, pomme de terre rôtie
Beef picahna, malabar pepper jus, roasted potato

Assiette de fromages affinés
Selection of matured cheeses

Crèmeux à la noix de coco, mangue fraîche
et fruits de la passion
Coconut «cremeux», fresh mango and passion fruit

(servis le soir et le week end / served at night and weekends)
(hors boissons / excl. beverages)

DESSERTS .

Boston cookie aux noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly Boston cookie with pecan nuts, salted butter caramel, vanilla ice cream and whipped cream		12€
Charlotte à la mangue, biscuit cuillère, noix de coco fraîche, fruits de la passion Mango charlotte, finger biscuit, fresh coconut and passion fruits		13€
Chou à la poire, crème à la vanille de Madagascar, praliné aux cacahuètes Pear chou pastry, Madagascar Vanilla cream, praliné with peanuts		13€
Tarte au chocolat Guanaja 70%, sablé cacao et sauce chocolatée 70% Guanaja chocolate tart, cocoa shortbread and chocolate sauce		14€
Baba au ratafia, raisins semi-confits, crème fouettée Ratafia baba, semi-confit grapes, whipped cream		15€

Prix nets en euros et service compris. La viande bovine est d'origine française. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.
Cette carte a été élaborée par le Chef Jean-Denis Rieubland et sa brigade de passionnés pour le restaurant gastronomique «Le Bellevue».
Port de masque jusqu'au service du premier plat, à remettre lors des déplacements et entre les services.
Net prices in euro, taxes and service included. The beef is from France. The list of the allergens is available at the reception.
This menu has been created by our Chef Jean-Denis Rieubland and his passionate team for the gastronomic restaurant «Le Bellevue».
Please keep your facemask on until your first course is served. The facemask needs to be worn in between courses.