

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

OEUF PARFAIT BIO

crèmeux de cresson - poêlée de croûtons au thym frais
29€ (végétarien)

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE

mesclun - tagliatelles de légumes - pousse de soja - mayonnaise au curry
44€ (sans lactose)

SALADE CÉSAR

poulet de nos régions - salade romaine - parmesan IGP - croûtons - sauce césar
39€

CARPACCIO DE LANGOUSTINE

agrumes d'hiver
39€ (sans lactose)

PÂTÉ EN CROûTE DE CANARD À LA FIGUE

pickles de cèpes à l'huile de noix et aux baies sauvages Mack Khen
42€

À PARTAGER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN - Tranché main

crème aigre-douce
38€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr

condiments - blinis
160€ - 250€

CAVIAR ONYX PETROSSIAN - 125gr

condiments - blinis
430€

► MAKE IT BALANCED ◀

· Le bien-être commence par l'assiette·

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

AVOCAT MARINÉ

grillé à la fève de Tonka - curcuma - éclats d'avoine torréfiée
35€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN ◡

vapeur d'hibiscus - poêlée de champignons - dattes
49€ (sans gluten - sans lactose)

NOISETTE & CAFÉ EL CHILALO D'ÉTHIOPIE

en moelleux - glace au skyr et noisette - crème au café
18€ (sans gluten)

PLATS

THON ROUGE MI-CUIT ◯

pakchoï snacké - gingembre - beurre blanc au ponzu
43€

PAVÉ DE BAR À LA GRENOBLOISE ◯

purée de brocoli
45€

SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN ◯

purée truffée - crème de bardes
49€ (sans gluten)

POISSON ENTIER - Découpé en salle pour deux personnes ◯

légumes de saison - purée de pomme de terre
prix selon le marché (sans gluten)

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

coing confit - salsifis rôti - jus perlé
43€ (sans gluten)

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS

sauce au poivre rouge de Kampot - frites
53€ (sans gluten)

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS

tartine de tomate cerise - ail et persil - frites - salade verte
42€ (sans lactose)

CÔTELETTES D'AGNEAU*

polenta frite - purée de céleri
49€ (sans gluten)

LINGUINE AU HOMARD

pesto de tomate séchée - émulsion parmesan
84€

RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE

citron confit
39€ (végétarien - sans gluten)

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE - LÉGUMES DE SAISON -
FRITES - PURÉE DE POMMES DE TERRE

10€

SUPPLÉMENTS

TRUFFE D'AUTOMNE - 5gr

25€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr

22€

FROMAGES

SÉLECTION DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS CHAMPENOIS

Tomme des Ardennes - Chaource AOP - Langres AOP

19€

DESSERTS

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE

tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

19€

AUTOUR DE LA POMME

biscuit moelleux au sarrasin - ganache à l'érable - sorbet granny smith

18€ (vegan · sans gluten · sans lactose)

POIRE CONFÉRENCE

pochée - croustillant et glace à la noisette du Piémont - notes de yuzu

20€

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

18€

PISTACHE

biscuit moelleux - ganache à la fleur d'oranger - glace pistache

18€

▶ MAKE IT PINK ◀

Engagées pour Octobre Rose, notre Cheffe Pâtissière Claire Santos Lopes et Maud Rabin, directrice de la Maison Rare Champagne, ont uni leurs savoir-faire pour imaginer un accord d'exception.

Pour chaque dessert, 1€ sera reversé à l'association LISE.

ENTREMETS À LA FIGUE

ganache et confit à l'orange - figues - biscuit moelleux à l'amande - notes d'anis vert

18€ (sans gluten)

RARE ROSÉ MILLÉSIME 2014 - servi au verre 12cl

67€

○ Certifié pêche locale et durable

* Origine : Irlande



MENU CROISETTE

· servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus ·

· hors jours fériés, hors boissons ·

ŒUF PARFAIT BIO

crèmeux de cresson - poêlée de croûtons au thym frais

ou

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

espuma de châtaigne au lait ribot - éclats de noisette du Piémont



THON ROUGE MI-CUIT

pakchoï snacké - gingembre - beurre blanc au ponzu

ou

AGNEAU CONFIT

purée de pommes de terre - petits légumes glacés



PISTACHE

biscuit moelleux - ganache à la fleur d'oranger - glace pistache

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE 56%

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

55€

SEMAINIER D'AUTOMNE

· servi au déjeuner du lundi au dimanche ·

LUNDI

VÉRITABLE BOURGUIGNON

Hautes-Côtes de Beaune - purée de pomme de terre - légumes glacés

38€

MARDI

ENCORNETS FARÇIS AUX CHAMPIGNONS

poivron - chorizo - jus d'américaine

32€ (sans gluten)

MERCREDI

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME D'ISIGNY

riz pilaf

41€ (sans gluten)

JEUDI

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU MADÈRE

pommes Jackson

38€ (sans gluten)

VENDREDI

QUENELLE DE SANDRE

sauce Nantua - riz pilaf

35€

SAMEDI

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

pommes cocottes - légumes glacés

39€

DIMANCHE

COQUELET CUIT À PLAT

mariné au citron confit - pommes paille

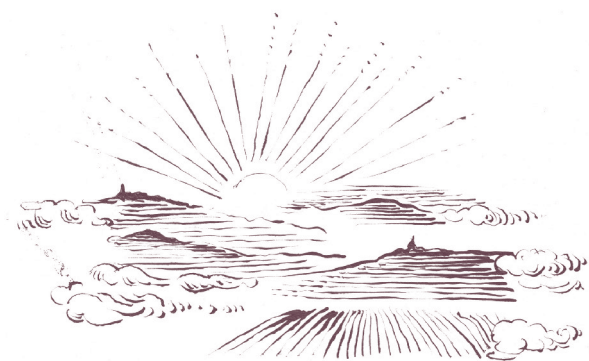
36€ (sans gluten - sans lactose)

A
L
T



2
5
9





MENU JOSEPHINE

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE PANÉE

mesclun - tagliatelles de légumes - pousse de soja - mayonnaise au curry

CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA

petits pois - citron - huile de verveine

POULET DE NOS RÉGIONS

vieux vinaigre Pedro Ximénez - poêlée de courgette - grenade - basilic

BLANC-MANGER À LA VANILLE DE MADAGASCAR

glace rhubarbe - granola

120€



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.