

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

BOISSONS CHAUDES

PALAIS DES THÉS

Découvrez notre sélection Palais des thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

THÉ BLANC	Bai Mu Dan, Chine - 40cl	10
THÉ VERT	Long Jing, Chine - 40cl	12
	Sencha Yama, Japon ◀ - 40cl	12
	Genmaicha Yama, Japon - 40cl	12
	Grand Jasmin Imperial, Chine ◀ - 40cl	13
	Thé Vert à La Menthe ◀ - 40cl	12
THÉ BLEU	Tie Guan Yin, Chine - 40cl	10
	Bao Zhong Imperial, Taiwan - 40cl	12
THÉ NOIR	English Breakfast ◀ - 40cl	12
	Darjeeling, Grand Himalaya - 40cl	12
	Pu Er Imperial, Chine - 40cl	13
	Earl Grey, Queen Blend ◀ - 40cl	13
	Masala Chai (classique ou latte) ◀ - 40cl	12
CAFÉ BIO LOMI		
Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche ‘ J’ai deux amours ’ est issu de l’agriculture biologique et est particulièrement adapté à l’expresso.		
	Expresso, Décaféiné ◀ - 6cl	7
	Allongé, Double Expresso ◀ - 12cl	9
	Cappuccino ◀ - 24cl	9
	Café Latte ◀ - 27cl	9
	Café Frappé ◀ - 15cl	10
	Irish Coffee ◀ - 15cl	22
CHOCOLAT CHAUD	Chocolat chaud gourmand - 24cl	16
	Green Chö à la Chartreuse verte - 24cl	19
INFUSION	Camomille - 40cl	10
	Verveine - 40cl	10
	Rooibos des Vahinés - 40cl	12
	Menthe fraîche - 40cl	10
	Fruits rouges et baies de Goji - 40cl	12



Certifié Agriculture Biologique

ENTRÉES

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

GAMBAS OBSIBLUE FRANÇAISE
gingembre - citron vert - crème de lentillons champenois au foie gras
45€ (sans gluten)

FOIE GRAS DE L'AVEYRON
poire caramélisée - parfum fève de tonka
41€ (sans lactose)

CARPACCIO DE LANGOUSTINE AUX AGRUMES D'HIVER
42€ (sans lactose)

CŒUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN
crème aigre-douce - julienne de raifort
38€

À PARTAGER

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD À LA FIGUE
pickles de cèpe et girolle à l'huile de noix et baies sauvages 'Mack Khen'
39€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 30g ou 50gr
condiments - blinis
160€ - 250€

CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL GOURMET HOUSE - Iran 125g
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 aux 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 parfumé au 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 barde
49€ (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)

POITRINE DE PORC DES MONTS LAGAST CONFITE
purée de patate douce - butternut - sauce chimichurri
39€ (sans gluten)

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE
coing confit - salsifis rôti - jus perlé
41€ (sans gluten)

ÉPAULE DE CHEVREUIL CONFITE & SAUCE GRAND VENEUR
paupiette de blette - champignons - vieux Parmesan
38€ (sans gluten)

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS* - 300g
sauce au poivre rouge de Kampot - frites maison - salade
59€ (sans gluten)

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

RISOTTO AU SAFRAN DE LA MARNE
citron confit
39€ (végétarien - sans gluten)

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE - LÉGUMES DE SAISON -
FRITES MAISON - PURÉE DE POMMES DE TERRE
10€

SUPPLÉMENTS

TRUFFE MELANOSPORUM - 5gr
25€
CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL PETROSSIAN - 8gr
22€

BOISSONS FRAÎCHES

EAU PLATE	Velleminfroy, Franche-Comté - 1l	10
	Velleminfroy, Franche-Comté - 50cl	6
	Thonon, Auvergne - 75cl	10

EAU GAZEUSE	Velleminfroy, Franche-Comté - 1l	10
	Velleminfroy, Franche-Comté - 50cl	6
	Chateldon, Auvergne - 75cl	11

SOFT	Coca-Cola - 33cl	8
	Coca-Zero - 33cl	8
	Orangina - 25cl	8
	Perrier - 33cl	8
	Thé Glacé Maison - 20cl	10
	RedBull - 25cl	8
	LONDON ESSENCE PREMIUM MIXER - 20cl	

	Tonic	8
	Ginger Ale	8
	Ginger Beer	8
	Soda Pamplemousse Rose	8
	Soda Pêche Blanche et Jasmin	8

BIÈRE	Noam Lager - Allemagne - 34cl	14
	Abbaye de Signy - Champagne - 33cl	14
	Corona - Mexique - 33cl	14
	Lorette Wietbier - Champagne - 33cl	14
	Lorette Pale Ale - Champagne - 33cl	14
	1664 0,0% - Alsace - Sans alcool - 33cl	14

JUS DE FRUITS ARTISANAUX	Patrick Font - Raisin - 25cl	9
	Thibaut Guillaume - Pomme, Tomate - 25cl	9

NECTARS DE FRUITS ARTISANAUX	Patrick Font - Abricot, Pêche - 25cl	9
	Thibaut Guillaume - Fraise - 25cl	9

JUS PRESSÉ	Orange, Citron jaune, Pamplemousse - 25cl	10
------------	---	----

EFFERVESCENT SANS ALCOOL	French Bloom Le Blanc - 12cl	15
--------------------------	------------------------------	----

SPIRITUEUX SANS ALCOOL	Bold Bonvalet - 5cl	14
	Nolow n°7 Ginger - 5cl	14
	+ Soft	3



MENU JOSÉPHINE

CARPACCIO DE LANGOUSTINE AUX AGRUMES D'HIVER

PAVÉ DE BAR À LA GRENOBLOISE
purée de brocoli

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE
coing confit - salsifis rôtis - jus perlé

CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE
tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse

120€

FROMAGES

ASSIETTE DE SAISON DE NOS PRODUCTEURS
19€

DESSERTS

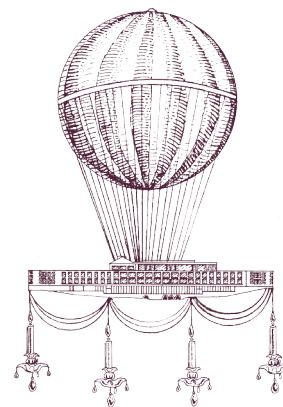
CAFÉ NEVADITO DE COLOMBIE & VANILLE DU MEXIQUE
tartelette croustillante - crème légère - glace onctueuse
19€

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€



○ Certifié pêche locale et durable
* Origine : Uruguay



SEMAINIER

· servi au déjeuner du lundi au dimanche ·

LUNDI

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
pommes cocottes - légumes glacés
39€ (sans gluten)

MARDI

BRANDADE DE MORUE À L'ESPAGNOL
salade verte
29€

MERCREDI

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME D'ISIGNY
riz pilaf
35€ (sans gluten)

JEUDI

PAILLARD DE VEAU
moutarde à l'ancienne - frites maison
36€ (sans gluten)

VENDREDI

QUENELLES DE SANDRE
sauce Nantua - riz pilaf
31€

SAMEDI

VÉRITABLE BOURGUIGNON
Hautes-Côtes de Beaune - purée de pomme de terre - légumes glacés
38€

DIMANCHE

CÔTELETTES D'AGNEAU
cocos de Vendée - jambon sec
41€ (sans gluten)

MENU CROISSETTE

· 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

VELOUTÉ DE POTIMARRON

poêlée de potimarron - châtaignes à l'orange



TRUITE DE BANKA AUX AMANDES

crèmeux de céleri rave - pomme granny smith

ou

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS

pommes poêlées - jus au cidre bio



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€



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.