

S



ALT. _____ 259m

BELLEVUE

E



O

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 Chaï (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

crémeux 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 bardé
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)

SUPRÈME 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

SPIRITUÉUX 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

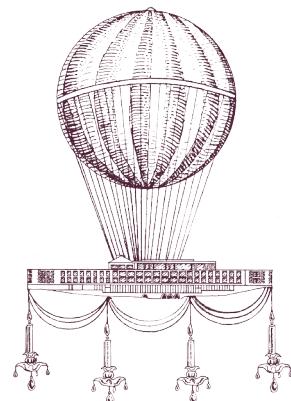
pochée - croustillant et glace à la noisette du Piémont - notes de yuzu
20€

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 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

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€





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.