




CONVIVALITÉS GOURMANDES

ENTRÉES

Assortiments de charcuterie affinée, fines feuilles croustillantes G,PL,S
Assorted aged charcuterie, thin crispy leaves

Pâté en croute, jus vinaigré, pickles, émulsion de chou-fleur G,O,PL,S
Pastry-crusted pâté, vinegar juice, pickles, and cauliflower emulsion


Palourdes sautées à l'huile d'olive, jus marinère au safran PL,S,MO
Sautéed clams in olive oil, saffron marinere sauce

 L'incontournable friture d'Eperlans, tartare au piment d'Espelette G,O,P,M,S
The inevitable whitebait fry, tartare with Espelette pepper



LES MARINÉS

ENTRÉES

14  Ceviche de daurade, à l'huile d'olive citron, poivre de Timut P,C,S
Sea bream ceviche with lemon-infused olive oil and Timut pepper

13 Tartare de thon, avocat, radis roses, vinaigrette à l'Espelette P,M,S
Tuna tartare, avocado, pink radish, Espelette vinaigrette

15 Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes gaufrettes 80g O,M,S
Beef tartare cut with a knife, waffle chips 80g

8 Huîtres Fines de Claire N°2 pesto de basilic, poudre d'olives Taggiasche (3 ou 6 pièces) MO,PL,F
Fines de Claire N°2 oysters, basil pesto, Taggiasche olive powder - 3 or 6 pieces



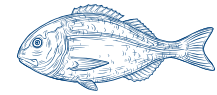
DANS NOS PRÉS

25 Bavette de boeuf black Angus grillée, sauce au poivre Sarawak, 250g, frites fraîches maison à l'origan PL,S
Grilled black Angus beef flank steak, with Sarawak pepper sauce, 250g, home fries with oregano

24 Ris de veau croustillant, morilles, grenailles, jus au vin jaune PL,S
Crispy sweetbreads, morels, grenailles, yellow wine jus

23 Côtelettes d'agneau grillées, gremolata aux herbes, pignons toastés, polenta croustillante aux olives, romarin et poivre noir G,PL,S,F,PL
Grilled lamb chops, herb gremolata, toasted pignons and crispy polenta with olives, rosemary and black pepper

19 Tartare de bœuf taillé au couteau, 160g, frites fraîches maison à l'origan, salade de mâche, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne O,M,S
Knife-cut beef tartare, 160g, with fresh home fries with oregano and lamb's lettuce salad, old-fashioned mustard vinaigrette



PRÈS DE NOS CÔTES

23 Filet de Saint-Pierre rôti aux aromates, beurre blanc aux œufs de truite, pousses d'épinards aux pamplemousses P,PL,O,C,M,S
Roasted fillet of John Dory with aromatics, butter sauce with trout eggs and spinach shoots with grapefruit

22 Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut et son riz parfumé aux crevettes, œufs et fines herbes CR,O,SO,PL,S
Marinated king prawns in lemongrass, roasted kumquat, Timut pepper and with rice flavoured with prawns, eggs and herbs

29 Sole entière de nos côtes à la plancha, vierge au citron, câpres et persil, purée de pommes de terre beurre noisette P,PL,C,S
Whole Sole of our coasts a la plancha, virgin with lemon, capers and parsley and hazelnut butter mashed potatoes




FRAÎCHEURS DU POTAGER

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates cerises, pesto de basilic, vinaigrette tomatée PL,S,F
Creamy Burrata, cherry tomatoes, basil pesto with tomato vinaigrette


Romaine, pommes grenailles rôties, émulsion dauphinois G,PL,O,P,C,M
Romaine, roasted potatoes, dauphinois emulsion

 Salade champêtre, petit épeautre confit, avocat, légumes croquants G,C,S
Countryside salad, confit spelt, avocado, crunchy vegetables



PÂTES ARTISANALES

14 Gnocchis sautés façon Norma, sauce tomate basilic, stracciatella G,O,PL,C
Fried gnocchi Norma style, tomato basil sauce, stracciatella


12  Ziti gratiné au Comté, sauce Albuféra au foie gras G,O,PL,S
Gratinated Ziti with Comté, Albuféra Sauce with Foie Gras

16 Orzo torréfié au four, asperges vertes mijotées, jus au vert G,PL,C,F
Toasted Orzo in the oven with Green Asparagus cooked in a green juice



STREET FOOD

20 Croque-pain de campagne, jambon blanc à la truffe, Fior di latte et sa salade de mâche, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne G,O,PL,M,S
Farmhouse croque, white truffle ham, Fior di latte and lamb's lettuce salad, old-fashioned mustard vinaigrette

 Lobster Rolls, pain brioché toasté, romaine, avocat, pickles, sauce cocktail et ses frites fraîches maison à l'origan G,O,CR,PL,M,S
Lobster Rolls, toasted brioche bread, romaine, avocado, pickles, cocktail sauce and fresh home fries with oregano


19 Bun's, boeuf Charolais, sauce tartare, frites fraîches maison à l'origan (option végétarienne) G,O,PL,M,S
Bun's, Charolais beef, tartar sauce, fresh home fries with oregano (vegetarian option)



LES ACCOMPAGNEMENTS

5 Frites fraîches maison à l'origan
Fresh home fries with oregano

4 Salade verte, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne O,M,S
Green salad with old-fashioned mustard vinaigrette

 6 Riz parfumé sauté aux crevettes, œufs, et fines herbes CR,O,SO,PL
Fragrant rice sautéed with shrimp, eggs & herbs

5 Purée de pommes de terre beurre noisette PL
Mashed Potatoes

5 Polenta croustillante aux olives, romarin et poivre noir PL
Crispy polenta with olives, rosemary & black pepper

Plat signature Le Belvédère

Prix Nets - service compris // Net price - service included
Toutes nos viandes sont d'origine Française, Nouvelle Zélande, USA, Angleterre et Irlande du Sud
Our meat is from France, New Zealand, USA, UK and Southern Ireland

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUF | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES

Plat signature Le Belvédère

Prix Nets - service compris // Net price - service included
Toutes nos viandes sont d'origine Française, Nouvelle Zélande, USA, Angleterre et Irlande du Sud
Our meat is from France, New Zealand, USA, UK and Southern Ireland

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUF | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES

MENU AU BORD DE L'EAU 36 EUROS*

*Du Lundi au Vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés, hors événements

Pour commencer

Pâté en croute, jus vinaigré, pickles, émulsion de chou-fleur G,O,PL,S
Pastry-crustéd pâté, vinegar juice, pickles, and cauliflower emulsion


Ceviche de daurade, à l'huile d'olive citron, poivre de Timut P,C,S
Sea bream ceviche with lemon-infused olive oil and Timut pepper

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto de basilic, vinaigrette tomatée PL,S,F 
Creamy Burrata, cherry tomatoes, basil pesto with tomato vinaigrette

A suivre...

Suprême de volaille rôti aux aromates, légumes de saison PL,S
Chicken breast roasted with herbs, seasonal vegetables

Fish and Chips maison, sauce tartare & frites à l'origan G,O,P,SO,M,S
Homemade fish and chips with tartar sauce & oregano fries

Gnocchis sautés façon Norma, sauce tomate basilic, stracciatella G,O,PL,C 
Fried gnocchi Norma style, tomato basil sauce, stracciatella

Les gourmandises

Fromage affinés pour vous G,PL
Aged cheese for you

Glaces & Sorbets O,P,L
Ice creams & Sorbets

Ananas en carpaccio parfumé au gingembre & menthe G,PL,F
Pineapple carpaccio flavored with ginger and mint

MENU MOUSSAILLON 12 EUROS



Les gourmandises Pour commencer

Gnocchis sautés sauce tomate basilic G,O,C
Fried gnocchi, tomato basil sauce

Steak haché poêlé, frites maison
Pan-fried minced steak, home fries

Glaces deux boules au choix de parfum O,PL
Ice cream with two scoops, choice of flavor

Yaourt aux Fruits de la Ferme de Champ-sur-Barse PL
Yogurt with Fruits from the Champ-sur-Barse Farm

 Plat végétarien