

LE BELVÉDÈRE

— MESNIL-SAINTE-PÈRE —

Le Bar

AU BORD DE L'EAU...

Le **lac d'Orient** est un lac du Nord-Est de la France, situé dans le département de l'Aube, en région Grand Est. Grâce à ses 23 km² de superficie et ses 205 hm³ de capacité normale, il est le troisième plus grand lac artificiel de France métropolitaine, après le lac du Der-Chartecoq et le lac de Serre-Ponçon et devant le lac de Sainte-Croix.

Il est l'un des quatre grands lacs de Seine, qui furent conçus dans le but de protéger Paris des inondations. Construit en dérivation de la Seine, dans les années 1950 et 1960, il fut mis en service en 1966. Au même titre que les lacs voisins Amance et du Temple, il fait partie du Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient, d'où provient son nom.

En 1910, une importante crue de la Seine inonde Paris. Le département de la Seine projette alors la construction, en amont, d'un réservoir capable d'accumuler les eaux superflues de la Seine, en hiver, et la rendre au fleuve en été. Les sols étanches de la Champagne humide et du Morvan étant parfaitement adaptés à la création d'un tel lac, l'idée de construire une réserve d'eau au milieu de la forêt d'Orient naquit. Cependant, dans les années 1930, la classe politique locale s'opposa farouchement à ce « projet parisien » qui devait détruire une partie importante de la forêt auboise, qui possédait à l'époque un fort potentiel économique et était considérée par certains comme « la plus belle forêt de chênes de tout l'Est de la France ».

À la suite des nouvelles crues de la Seine de l'été 1951, le projet renaît en 1952. Sans aucune concertation avec les Aubois, les travaux débutèrent le 18 novembre 1959. Six ans plus tard, le 29 mars 1966, le lac alors appelé « lac de Lusigny » fut inauguré, en présence du ministre de l'Équipement, Edgard Pisani. L'ensemble du lac d'Orient constitué du lac, de canaux, de digues et de ponts s'étendait alors sur le territoire de 19 communes.

En 1967, le conseil général de l'Aube, qui a acquis trois ans auparavant l'exploitation touristique et sportive du lac, décide de lui donner le nom de « **lac de la forêt d'Orient** », à la place de « **lac-réservoir Seine** », un nom plus touristique qui visait aussi à faire disparaître l'appellation « lac de Lusigny », trop réductrice. Cependant de nos jours, même le parc naturel régional emploie le nom « **Lac d'Orient** ».

- APÉRITIFS -

Kir royal 12 cl	9 €	Martini rouge ou blanc 4 cl	5 €
Kir 12 cl	5 €	Porto ou Suze 4 cl	5 €
Ricard 2 cl	5 €	Ratafia 4 cl	6 €
Whisky Moutard 4 cl	9 €	Lillet Rosé 6 cl	7 €
Whisky Nikka Day's 4 cl	9 €	Americano 14 cl	7 €

- APÉRI' SPRITZ -

Spritz Belvédère - Liqueur Italicus Rosolio de bergamote, prosecco, bitter Campari, orange	9 €
Bellini Spritz - Prosecco, purée de pêche blanche, framboises	9 €
Apérol Spritz - Apérol, prosecco, Perrier, orange,	9 €
Mesnil Spritz - Crème de pamplemousse, prosecco, Perrier, purée de framboise	9 €

À PARTAGER

Petites fritures , sauce tartare	7 €
Calamars croustillants , ail et persil, sauce tartare	10 €
Petite assiette de charcuterie italienne - Jambon de Parme	8 €
- Mortadelle	7 €
- Coppa	7 €
Assiette de fromages affinés de notre région	8 €

- COCKTAILS -

Le Belvédère	9 €	Le Cœur de Troyes	9 €
Champagne, purée de framboise		Prunelle de Troyes, Schweppes tonic, sirop de cerise, zeste de citron vert	
Mojito	9 €	Sex on the Beach	9 €
Rhum blanc Havana Club, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier		Vodka Wyborova, jus de cranberry, jus d'ananas, jus d'orange, crème de pêche	
Mojito Fraise	9 €	Piña Colada	9 €
Rhum blanc Havana Club, citron vert, menthe fraîche, purée de fraise, cassonade, Perrier		Rhum blanc Havana Club, jus d'ananas, crème de coco	
Ticky Fruity	9 €	Mule Passion	9 €
Rhum blanc Havana Club, Amaretto, purée de fruit de la passion, jus d'ananas		Vodka Wyborova, purée de fruit de la passion, jus de citron, Ginger Beer	
Gin Vert Soleil	9 €	Cocktail du moment	10 €
Gin Beefeater, sirop de concombre, jus de citron vert, Schweppes Tonic		Création de notre chef barman	

- MOCKTAILS -

(Cocktails sans alcool)

Virgin Mojito	6,9 €	Virgin Piña Colada	6,9 €
Jus de citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier		Nectar d'ananas, crème de coco, sirop de Rhum	
Rosso	6,9 €	Paradise	6,9 €
Purée de framboise, nectar de cranberry, limonade, orange		Jus d'ananas, jus de citron vert, jus de fruit de la passion, sirop de kiwi-banane	
Sublime	6,9 €	Pur Jus Détox	8 €
Nectar de fraise, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, Perrier		Orange, carotte, pomme verte, jus de citron, gingembre	

Contenance des cocktails de 10 à 20 cl (4 cl d'alcool)

- BOISSONS FRAÎCHES -

Coca-Cola 33 cl	4,5 €	Coca-Cola sans sucres 33 cl	4,5 €
Oasis Tropical 25 cl	4,5 €	Orangina 25 cl	4,5 €
Schweppes Tonic 25 cl	4,5 €	Schweppes Agrumes 25 cl	4,5 €
Fuze Tea Pêche 25 cl	4,5 €	Diabolo 25 cl	3 €

LA FERME D'HOTTE

Production agricole et cidricole - Eaux Puiseaux (Aube)

Cidre rosé BIO 33 cl	6 €
Cidre doux BIO 33 cl	6 €
Limonade BIO 33 cl	5 €
Jus de Pommes BIO 25 cl	6 €

JUS DE FRUITS

Jus de Pamplemousse ou d'Abricot GRANINI 25 cl	4 €
Nectar de Tomate GRANINI 25 cl	4 €
Jus d'Orange ou d'Ananas BIO GRANINI 25 cl	4,5 €

NOUVEAUTÉ

Production Alain Milliat

Jus de Dégustation 33 cl	6,5 €
Nectar de Framboise / Nectar de Pêche blanche / Nectar de Fraise / Nectar de Poire	
Infusions glacées BIO 25 cl - sans arômes et sans sucres ajoutés	6 €
Gingembre, Citron vert et Pomme / Fleur de Sureau, Citron vert et Pomme	

- BOISSONS FRAÎCHES -

EAUX

Vittel 50 cl	4 €	San Pellegrino 50 cl	4,5 €
Vittel 100 cl	5 €	San Pellegrino 100 cl	5,5 €
Perrier 33 cl	4,5 €	Supplément Sirop	0,5 €

- BIÈRES -

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl		25 cl	50 cl
Jupiler	4,5 €	6,5 €	Panaché	4,5 €	7,5 €
Leffe	5,5 €	8,5 €	Monaco	4,5 €	7,5 €
Hoegaarden rosé	5,5 €	8,5 €	Picon Bière	4,5 €	7,5 €

EN BOUTEILLE

Leffe sans alcool 33 cl	5,5 €	Leffe Ruby 33 cl	6,5 €
-------------------------	-------	------------------	-------

BIÈRES ARTISANALES DE L'AUBE

La Roof - Fouchères

Blonde 33 cl	6 €
Blanche 33 cl	6 €
Ambrée 33 cl	6 €
Triplée 33 cl	7 €

Bulle de Paradis - Arsonval

Blonde 33 cl	6 €
Blanche 33 cl	6 €
Ambrée 33 cl	6 €

- BOISSONS CHAUDES -

Café	2,4 €	Décaféiné	2,4 €
Café allongé	2,4 €	Décaféiné allongé	2,4 €
Café double	3,5 €	Décaféiné double	3,5 €
Café viennois	4,8 €	Chocolat viennois	4,8 €
Café noisette	2,5 €	Chocolat chaud	3,8 €
Cappucino	4,3 €	Grand Café Crème	4,1 €
Latte Macchiato	4,7 €	Café Latte	4,1 €
Irish Coffee	8 €	Troyen' Coffee	9 €
Sélection de Thés KUSMI TEA®	4 €		

- AOC CHAMPAGNES DU VIGNOBLE DE L'AUBE -

COUPES

Cheurlin Dangin - Carte Or Brut - Celles-sur-Ource	COUPE 12 cl	8 €
Cheurlin Dangin - Rosé de Saignée Brut - Celles-sur-Ource		9 €
Coupe Découverte - Champagne de l'Aube		9 €

COUPE PISCINE

Moutard - M de Moutard Ice - Buxeuil	PISCINE 15 cl	10 €
---	---------------	------

MONTGUEUX

Lassaigne - Cuvée Brut Réserve - Chardonnay de trois millésimes	BOUTEILLE 75 cl	59 €
--	-----------------	------

CÔTE DES BARS

Langry - Perle rare - Floral et gourmand - Pinot noir et Pinot blanc 80% - Celles-sur-Ource	BOUTEILLE 75 cl	39 €
- Médaille d'Or du Concours International de Lyon 2022 -		

Chassenay d'Arce - Brut Cuvée Première - Pinot noir et Chardonnay - Ville-sur-Arce		39 €
---	--	------

Cheurlin Dangin - Carte Or Brut - Pinot noir et Chardonnay - Celles-sur-Ource		39 €
--	--	------

Cheurlin Dangin - Cuvée Origance - Pinot noir, Chardonnay et Pinot blanc - Celles-sur-Ource		49 €
--	--	------

Moutard - Brut Nature - Cuvée 6 cépages millésimé - Buxeuil		69 €
--	--	------

Moutard - Brut Nature - Cuvée des 2 Sœurs - Pinot noir 50% et Chardonnay 50% - Buxeuil		65 €
---	--	------

Drappier - Brut Nature - Zéro dosage - Pinot noir - Urville		59 €
--	--	------

Drappier - Grande Sèndrée - Pinot noir et Chardonnay Millésimé - Urville		89 €
---	--	------

Morize - Brut Réserve - Pinot noir et Chardonnay - 6 ans de cave - Les Riceys		45 €
--	--	------

Moutard - Champ Persin - Chardonnay - Buxeuil		45 €
--	--	------

Brisson - Cuvée Tendresse - Chardonnay millésimé élevé en fûts - Noë-les-Mallets		59 €
---	--	------

Fleury - Brut Nature - Fleur de l'Europe BIO - Pinot noir et Chardonnay - Courteron		59 €
--	--	------

Devaux - Brut Cuvée D - 5 ans de cave - Pinot noir et Chardonnay - Bar-sur-Seine		59 €
---	--	------

Moutard - M de Moutard Ice - Pinot Noir de Drink piscine - Buxeuil		45 €
---	--	------

Drappier - Brut Nature rosé - Zéro dosage - Pinot noir - Urville		59 €
---	--	------

Cheurlin Dangin - Rosé de Saignée Brut - Celles-sur-Ource		43 €
--	--	------

MAGNUMS

Cheurlin Dangin - Carte Or Brut - Celles-sur-Ource	BOUTEILLE 150 cl	75 €
---	------------------	------

Cheurlin Dangin - Rosé de Saignée Brut - Celles-sur-Ource		79 €
--	--	------

Moutard - Champ Persin - Chardonnay - Buxeuil		89 €
--	--	------

- VINS SÉLECTIONNÉS -

ROSÉS

AUBE EN CHAMPAGNE

Rosé des Riceys - Horiot P&F

VERRE 12 cl	DEMI-BTL 37,5 cl	BTL 75 cl
-	-	39 €

LA SÉLECTION DU BELVÉDÈRE

Côtes de Provence - Château des Marres

Notre coup de cœur 2023, un rosé fin et intense,
note de pêche blanche et fraise, belle rondeur

VERRE - 12 cl	6 €
DEMI-BOUTEILLE - 50 cl	23 €
BOUTEILLE - 75 cl	34 €
MAGNUM - 150 cl	55 €

BLANCS

MONTGUEUX

Coteaux Champenois blanc - Montgueux - Devaux

VERRE 12 cl	DEMI-BTL 37,5 cl	BTL 75 cl
-	-	49 €

BOURGOGNE

Chablis **BIO** - Domaine Goulley

Chablis - 1^{er} Cru Fourchaume **BIO** - Domaine Goulley

Chablis - Grand Cru Bougros - Moutard

Pouilly Fuissé - Vieilles Vignes - Collovray-Terrier

Viré-Clessé - Maison A. Bichot

Saint-Véran - Tradition - Domaine Collovray-Terrier

Marange - Domaine Regnard

Hautes-Côtes-de-Nuits - Les Millotes - Domaine Rion

Nuits Saint-Georges - Château Gris - Maison A. Bichot

-	24 €	39 €
8 €	-	46 €
-	-	69 €
-	-	47 €
7 €	-	39 €
-	-	29 €
-	-	49 €
-	-	42 €
-	-	89 €

PAYS DE LA LOIRE

Cheverny - Domaine Pascal Bellier

Pouilly Fumé - « Argiles à S » - Domaine Bouchié-Chatelier

Sancerre - « Mont Damnés » - Domaine Reverdy - Bailly

Coteaux du Layon - Domaine La Petite Roche - vin moelleux

-	-	24 €
7 €	-	36 €
-	-	44 €
5 €	-	25 €

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - Les Charmeuses - Domaine Mucyn

Côtes du Rhône - Belleruche Chapoutier

-	-	34 €
-	-	29 €

ALSACE

Gewurztraminer - Collines de Granit **BIO** - Domaine Frey

Pinot gris - Cuvée Symbiose **BIO** - Domaine Frey

7 €	-	35 €
-	-	29 €

VINS DÉCOUVERTE

Sauternes - Château Fontebrière - Vin Moelleux

Chili - Chardonnay El Grano - Domaine Duveau

7 €	-	38 €
6 €	-	29 €

- VINS SÉLECTIONNÉS -

ROUGES

AUBE EN CHAMPAGNE

	VERRE 12 cl	DEMI-BTL 37,5 cl	BTL 75 cl
Coteaux-Champenois - Réserve - Cristian Senez - Fontette	-	25 €	39 €
Coteaux-Champenois - Louise Brison - Noé-les-Mallets	-	-	44 €

BOURGOGNE

Épineuil - Pinot noir - Moutard	-	19 €	29 €
Mercurey - Vieilles vignes - Domaine Faiveley	-	-	45 €
Irancy - La Croix Buteix - Moutard	7 €	-	35 €
Pommard - Clos des Ursulines - Domaine du Pavillon	-	-	69 €
Vosne-Romanée - Joseph Drouhin	-	-	96 €
Chassagne-Montrachet - Domaine Regnard	10 €	-	49 €
Savigny-Lès-Beaune - 1 ^{er} cru - Les Lavières Bouchard P&F	11 €	-	56 €
Aloxe-Corton - Domaine du Pavillon	-	-	59 €
Gevrey-Chambertin - Domaine T. Mortet	-	-	69 €

BORDEAUX

Lussac Saint-Émilion - Roc de Giraudon	-	18 €	28 €
Lalande de Pomerol - Château Chevrol Bel Air	-	-	32 €
Fronsac - Château Villars 2011	-	-	34 €
Pessac-Léognan - Château Coquillas	-	-	35 €
Pauillac - Grand Monpélou 2015 - Cru Bourgeois	-	-	59 €
Saint-Émilion - Grand Cru - Château Carteau	12 €	-	69 €

PAYS DE LA LOIRE

Sancerre - La Mercy Dieu - Domaine Bailly-Reverdy	6 €	-	32 €
--	-----	---	------

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Belleruche Chapoutier	5 €	-	27 €
Saint-Joseph - Les Salamandres - Domaine Mucyn	-	-	33 €
Crozes-Hermitage - Les Meysonniers BIO - Chapoutier	-	-	36 €

VINS DÉCOUVERTE

Argentine - Malbec BIO - Domaine Bousquet	6 €	-	28 €
Italie - Luma - Nero d'Avola - Sicile	-	-	29 €

- SPIRITUEUX -

WHISKYS

	VERRE 4 cl
Moutard - Vieillessement en fûts de Ratafia Champenois - 45°	9 €
Clan Campbell - Écosse - 40°	6 €
Jack Daniel's - Tennessee - USA - 40°	8 €
Jameson Black Barrel - Irlande - 40°	8 €
Nikka Day's - Japon - 40°	9 €
Kirin Fuji Sankoru - Japon - Mont Fuji - 50°	10 €
Aberlour - 10 Ans - Écosse Single Malt - 40°	9 €
The Glenlivet - 15 Ans - Écosse Single Malt - 40°	9 €
Chivas - 12 Ans - Écosse Blended - 40°	9 €
Supplément soft	1 €

RHUMS

	VERRE 4 cl
Don Papa - Philippines - 40°	7 €
Hechicera - Solera 21 ans - Colombien - 40°	8 €
Zacapa - Solera 23 - Guatemala - 40°	11 €

DIGESTIFS

	VERRE 4 cl
Prunelle de Troyes , distillée au pied de la cathédrale depuis 1840 - 40°	7 €
Cognac Tesseron - Lot n°90 XO - 40°	12 €
Eau de vie : Poire William, Mirabelle ou Framboise - 45°	5 €
Mandarine Impériale - 38°	6 €
Gin Monkey 47 - 47°	7 €
Get 27 - 21°	6 €
Cointreau - 40°	6 €
Fine de Champagne XO - Moutard - 40°	14 €
Limoncello della Scogliera - 24,5°	5 €
Armagnac - Château de Laubade XO - 40°	11 €

www.lebelvedere-restaurant.com



Le Belvédère, Brasserie Contemporaine



@lebelvedere_mesnil