



POUR COMMENCER

- L'Incontournable petite friture de poissons, sauce tartare G,O,P,M,S 8
The must-have small fried fish, tartar sauce
- Belles charcuteries italiennes finement tranchées à partager S 14
Beautifully sliced Italian cold cuts to share
- Ceviche de daurade, mangue passion O,P,SO,C,SE,S 14
Sea bream ceviche with mango and passion fruit
- Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, pignons de pins, roquette, câpres et Parmesan, poivrons du piquillo PL,P 12
Beef carpaccio with basil oil, pine nuts, arugula, capers, and Parmesan, served with Piquillo peppers
- Coquillages sautés à l'huile d'olive, jus marinère au safran PL,S,MO 15
Sautéed shellfish in olive oil, saffron marinere sauce
- Foie gras de canard entier mi-cuit maison, pain au levain de la maison Gérard S,G 16
Home-made semi-cooked whole duck foie gras, sourdough bread
- Tartare de thon, avocat, radis roses, vinaigrette à l'Espelette P,M,S 15
Tuna tartare with avocado, pink radish, and Espelette pepper vinaigrette
- Pâté en croûte lapin noisettes, pickles chou-fleur, carottes, navet, radis PL,S,F,O,M 12
Rabbit and hazelnut pâté en croûte, pickled cauliflower, carrots, turnip, and radish
- Gambas en tempura, sauce aigre douce G,C,O,SE,CR 13
Tempura prawns with sweet and sour sauce
- Escargots au beurre persillé servis en coquille PL,MO 10
Snails with Parsley Butter served in Shell 6 pièces / 6 pcs

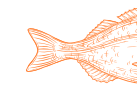


FRAÎCHEURS DU POTAGER

- Burrata des Pouilles, tomates colorées, pesto de basilic, vinaigrette tomatée PLS,F 18
Puglian burrata with colorful tomatoes, basil pesto, and tomato vinaigrette
- Salade niçoise, cœur d'iceberg, ventrèche de thon, haricots verts, radis, œufs de caille, pommes de terre, poivrons verts, cébette, tomates cerises O,P,M,S 19
Niçoise salad with iceberg heart, tuna belly, green beans, radish, quail eggs, potatoes, green peppers, spring onions, cherry tomatoes
- Salade caesar, blanc de volaille, jambon de Parme croustillant G,O,PL,M,S 18
Caesar salad with chicken breast and crispy Parma ham

STREET FOOD

- Croque monsieur à la truffe fraîche, jambon, Comté, pain au levain de la maison Gérard, accompagné de sa salade verte G,PL,M,S 20
Croque-monsieur with fresh truffle, ham, Comté cheese, sourdough bread, green salad
- Burger, bœuf Charolais, pancetta, Comté, frites fraîches maison G,O,PL,M,S 19
Burger with Charolais beef, pancetta, Comté cheese, and homemade fries
- Burger végétarien, steak végétal, Comté, frites fraîches maison G,O,PL,M,S 19
Burger with plant-based steak, Comté cheese, and homemade fries



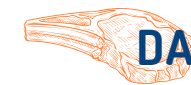
PRÈS DE NOS CÔTES

- Filet de bar sauce choron, marmelade de tomates-olives et courgettes fondantes P,PL,O,C,S 21
Sea bass fillet with Choron sauce, tomato-olive marmalade, and tender zucchini
- Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut, riz parfumé au safran CR,SO,PL,S 22
Lemongrass-marinated prawns, roasted kumquats, Timut pepper, and saffron-infused fragrant rice
- Paella aux fruits de mer du Belvedere, calamars, moules, gambas et coquillages CR,P,PL,C,S,MO 24
Belvedere seafood paella with squid, mussels, prawns, and shellfish
- Demi-homard rôti au beurre demi-sel, frites fraîches maison, sauce béarnaise CR,O,PL,S,C 29
Half-roasted lobster with semi-salted butter, homemade fresh fries, and Béarnaise sauce
- Fish and chips, sauce tartare, frites fraîches maison G,O,P,PL,M,S 18
Fish and chips, tartar sauce, homemade fresh fries



PÂTES ARTISANALES

- Linguine au basilic, gambas, asperges vertes, tomates cerises G,CR,O,PL,C,P 20
Linguine with basil, prawns, green asparagus, and cherry tomatoes
- Linguine à la truffe fraîche de saison, légèrement crémée L,G,O,PL,C 22
Linguine with seasonal fresh truffle, lightly creamy



DANS NOS PRÈS

- Souris d'agneau confite, purée de pommes de terre beurre noisette G,PL,C,S 26
Slow-cooked lamb shank with mashed potatoes and brown butter
- Bavette de bœuf black Angus, sauce au poivre Sarawak, frites fraîches maison G,C,S,PL 25
Black Angus flank steak with Sarawak pepper sauce, served with homemade fresh fries
- Paillard de poulet mariné au citron, frites fraîches maison et salade verte M,S 18
Lemon-marinated chicken paillard, served with homemade fresh fries and green salad
- Magret de canard laqué au miel de la Forêt d'Orient, pistaches, cerises griottes, purée de pommes de terre beurre noisette S,PL,C,F 20
Honey-lacquered duck breast from Forêt d'Orient, with pistachios, sour cherries, and mashed potatoes with brown butter
- Andouillette de Troyes 5A, sauce au Chaource, frites fraîches maison PL,M,S,C,G 19
Andouillette de Troyes 5A with Chaource sauce, served with homemade fresh fries
- Carpaccio de bœuf XXL à l'huile de basilic, pignons de pins, roquette, câpres et Parmesan, poivrons du piquillo, frites fraîches maison PL,P 20
XXL beef carpaccio with basil oil, pine nuts, arugula, capers, and Parmesan, piquillo peppers, and homemade fresh fries
- Filet de bœuf, sauce aux morilles, gratin dauphinois PL,G,C,S 29
Beef fillet with morel sauce, with Dauphinoise gratin
- Tartare de bœuf Charolais au couteau, assaisonné par vos soins, frites fraîches maison et salade verte O,S,M 19
Charolais beef tartare, hand-cut and seasoned to your taste, with homemade fresh fries and salad



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches maison, Salade verte et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne (O,M,S), Riz parfumé au safran (C,PL), Purée de pommes de terre beurre noisette (PL), Marmelade de tomates olives et courgettes fondantes 4



Plat signature Le Belvédère



Plat végétarien

Prix Nets - service compris // Net price - service included

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | 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



Plat végétarien

Prix Nets - service compris // Net price - service included

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | 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 croûte lapin noisettes, pickles chou-fleur, carottes, navet, radis PL,S,F,O,M
Rabbit and hazelnut pâté en croûte, pickled cauliflower, carrots, turnip, and radish

Ceviche de daurade, mangue passion O,P,SO,C,SE,S
Sea bream ceviche with mango and passion fruit

 Entrée du moment*
Starter of the moment

Paillard de poulet mariné au citron, frites fraîches maison et salade verte M,S
Lemon-marinated chicken paillard, served with homemade fresh fries and green salad

Filet de bar sauce choron, marmelade de tomates-olives et courgettes fondantes P,PL,O,C,S
Sea bass fillet with Choron sauce, tomato-olive marmalade, and tender zucchini

 Burrata des Pouilles, tomates colorées, pesto de basilic, vinaigrette tomate PLS,F
Puglian burrata with colorful tomatoes, basil pesto, and tomato vinaigrette

A suivre...

Fromages affinés de notre région G,PL
A selection of aged cheeses from our region

Notre mousse au chocolat, cacahuètes caramélisées PL,O,F
Our chocolate mousse with caramelized peanuts


Profiteroles du Belvédère G,PL,O,S,F
Belvedere profiteroles

Glaces & Sorbets (3 boules) O,P,L
Ice creams & Sorbets (3 scoop)

Les gourmandises

MENU MOUSSAILLON 12 EUROS



 Linguine à la sauce tomate maison G,O
Linguine with homemade tomato sauce

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

Plat

Dessert

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

 Plat végétarien

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

