




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
- Foie gras de canard entier mi-cuit fait maison, pain au levain S,G
Home-made semi-cooked whole duck foie gras, sourdough bread

LES MARINÉS

ENTRÉES



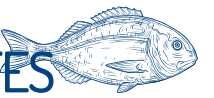
-  14 Ceviche de daurade, à l'huile d'olive citron, poivre de Timut P,C,S
Sea bream ceviche with lemon-infused olive oil and Timut pepper
- 13 Tartare de thon, avocat, radis roses, vinaigrette à l'Espelette P,M,S
Tuna tartare, avocado, pink radish, Espelette vinaigrette
- 15 Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes gaufrettes 80g O,M,S
Beef tartare cut with a knife, waffle chips 80g
- 8 Huîtres Fines de Claire N°2, parfumées aux agrumes (3 ou 6 pièces) MO
Fines de Claire N°2 oysters, citrus-flavored - 3 or 6 pieces 14/28

DANS NOS PRÉS



- Filet de bœuf charolais "Plaine Champenoise", sauce poivre Sarawak, frites fraîches maison à l'origan PL,C,G
Charolais beef tenderloin, Sarawak pepper sauce, fresh home fries with oregano 29
- Ris de veau croustillant, morilles, grenailles, jus au vin jaune PL,S
Crispy sweetbreads, morels, grenailles, yellow wine jus 24
- 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 23
- 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 19

PRÈS DE NOS CÔTES



- 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 23
- 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 22
- 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 29




FRAÎCHEURS DU POTAGER

ENTRÉE


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

PLATS

- Salade César, blanc de volaille, jambon de Parme croustillant F,PL,O,S,G,P,M
Caesar Salad, chicken breast, crispy Parma ham
-  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
- 18  Ziti gratiné au Comté, sauce Albuféra au foie gras G,O,PL,S
Gratinated Ziti with Comté, Albuféra Sauce with Foie Gras 20
- 17 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

- 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 20
-  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 29
- Bun's, boeuf Charolais, pancetta, comté, frites fraîches maison à l'origan (option végétarienne) G,PL,S,O,M
Bun's, Charolais beef, pancetta, comté, fresh home fries with oregano (vegetarian option) 19

LES ACCOMPAGNEMENTS



- Frites fraîches maison à l'origan
Fresh home fries with oregano 5
- Salade verte, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne O,M,S
Green salad with old-fashioned mustard vinaigrette 4
-  Riz parfumé sauté aux crevettes, œufs, et fines herbes CR,O,SO,PL
Fragrant rice sautéed with shrimp, eggs & herbs 6
- 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 5

 Plat signature Le Belvédère

Prix Nets - service compris // Net price - service included
Toutes nos viandes sont d'origine France // Our meat is from France

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

Prix Nets - service compris // Net price - service included
Toutes nos viandes sont d'origine France // Our meat is from France

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 crouste, jus vinaigré, pickles, émulsion de chou-fleur G,O,PL,S
Pastry-crusted 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...

Magret de canard sauce au miel et aux épices, cerises griottes et sa purée de pommes de terre beurre noisette S,PL,C,F
Duck breast with honey and spice sauce, morello cherries and mashed potatoes

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, straciatella G,O,PL,C 
Fried gnocchi Norma style, tomato basil sauce, straciatella

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