















LES ENTRÉES

Les Rillettes de Thon 	8 €
<i>Thon rouge - ricotta - saumon - toasts de pain grillé</i>	
Le Velouté de Saison  	8 €
<i>Potiron - lait de soja</i>	
La Terrine de Canard 	7 €
<i>Servie avec son chutney d'oignons</i>	

LES PLATS

Le Pavé de Saumon 	17 €
<i>Saumon grillé - riz basmati - sauce au miel</i>	
L'Omelette  	14 €
<i>Œufs - patate douce rôtie au miel - jambon blanc - emmental</i>	
Le Croque Belleval 	14 €
<i>Pain - jambon blanc - tomme de Savoie - béchamel maison</i>	
La Cuisse de Canard Confit 	17 €
<i>Canard - sauce d'humeur - purée de pomme de terre ou haricots verts</i>	
Le Bol du Chef  	15 €
<i>Thon rouge mariné aux agrumes - avocat - potiron - graines de courge - riz</i>	
Le Gravlax de Saumon 	16 €
<i>Saumon confit à l'huile d'olive et aneth - patate douce - salade - sauce savora</i>	

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages	7 €
La Mousse au Chocolat	7 €
La Panna Cotta Fruits Rouges	7 €
Le Tiramisu Café	7 €
Le Café Madeleines	7 €
Le Dessert du Chef	6 €

À PARTAGER

Les Madeleines Belleval Salées (Par 4, 8 et 12)	8€ - 14€ - 18€
<i>Saveur : canard & emmental</i>	
Les Madeleines Belleval Sucrées (Par 4 et 8)	8€ - 14€
<i>Saveur : fleur d'oranger</i>	
La Planche des Copains	17€
<i>Jambon de pays - jambon blanc - saucisse sèche - assortiment de fromages</i>	
La Planche de la Mer	20€
<i>Saumon gravlax - thon rouge mariné - saumon fumé - rillettes de thon - salicornes</i>	



CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano 3 €
 Cappuccino 5 €
 Latte 5 €
 Chocolat Chaud 4 €

THÉS - Palais des thés

Thés vert, menthe, noir, agrumes, earl grey, rooibos, infusions

EAU - Castalie

Une eau microfiltrée et gazéifiée sur place qui supprime emballages inutiles et transports polluants, la planète vous dira merci !

Bouteille eau plate - 75cl 1 €
 Bouteille eau gazeuse - 75cl 1 €

BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 4 €
 Thé glacé pétillant Chari Tea
 Limonade
 Schweppes Agrum'
 Perrier
 Thé glacé Maison
 Smoothie 6 €

JUS DE FRUITS - L'Arbre à Jus (25cl)

Jus Orange - Poire - Tomato 4,5 €

JUS DE FRUITS - Le Coq Toqué (25cl)

Pomme vanille bourbon - Pomme pulvé - Pomme menthe verte 5 €

CIDRES (33cl)

Fils de Pomme - Le Sauvage - Brut 6 €
 Appie - Poiré

BIERES - Bouteille (33cl)

Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA 6 €
 Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rousse
 Brasserie Gallia - Weissbier Blanche
 Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale

SELECTION DE VINS

au verre 12cl bouteille 75cl

ROUGE

Château du Bousquet - Côte de Bourg - AOC 6,5 € 33 €
 Saint Nicolas de Bourgueil - AOC 6,5 € 35 €
 Pinot Noir - Maison Castel - IGP 6 € 30 €
 Syrah - Maison Castel - IGP 6 € 30 €
 Les Crayères - Chinon - AOC 6,5 € 32 €

BLANC

Chablis - Domaine Chablis Colombier - AOC 7 € 37 €
 Chardonnay - Maison Castel - IGP 6 € 30 €
 Muscadet Sur Lie - Clos des Orfeuilles - AOC (Vin bio) 6 € 32 €
 Jurançon Doux - AOC 6 € 32 €

ROSÉ

San Pieru - Ile de Beauté - IGP 5,5 € 27 €
 Côtes de Provence - Château Cavalier 6 € 30 €

CHAMPAGNE

Tsarine Brut 60 €
 Laurent Perrier Brut 14 € 80 €

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin 12 €
 Whisky Monkey Shoulders 10 €
 Whisky Makers Mark 10 €
 Vodka Grey Goose 10 €
 Vodka Kettel One 10 €
 Rhum Bacardi Reserva ambré 10 €
 Rhum blanc Bacardi 10 €
 Tequila Sauza blanca 10 €
 Gin Tanqueray 10 €
 Get 27 8 €
 Lillet 6 €
 Martini 6 €
 Pastis Henri Bardouin 5 €
 Cognac Rémy Martin 12 €
 Calvados du Père François 12 €

COCKTAILS (12-25cl)

12 €

ROMARIN GIN & TONIC

Gin - bitters tonic - citron vert - tonic water - romarin fumé

FACUNDO

Rhum - Citron vert - sirop de framboise - sucre blanc

NUT FASHIONED

Whisky - bitters - sirop de noisettes grillées - thym - zeste d'orange

MARGARITA PÊCHE

Tequila - Cointreau - citron vert - sirop de pêche - thym

KESSEL MULE

Vodka - purée d'ananas - citron vert - sirop de gingembre - tonic water

SIDECAR

Cognac - Cointreau - citron jaune - confiture d'abricot