














LES ENTRÉES

La Cocotte du Belleval 	8 €
<i>Céleri rave - pomme golden - chair de tourteau - échalotte - mayonnaise maison</i>	
Le Velouté de Saison  	8 €
<i>Potimarron - lait de soja</i>	
La Terrine de Canard 	7 €
<i>Servie avec son chutney d'oignons</i>	

LES PLATS

Le Pavé de Thon Rouge 	17 €
<i>Thon albacore - marinade d'huile d'olive, citron et miel - riz sauvage</i>	
L'Omelette  	13 €
<i>Œufs - patate douce rôtie - jambon blanc - emmental</i>	
Le Croque Belleval 	14 €
<i>Pain - jambon blanc - tomme de Savoie - béchamel maison</i>	
La Cuisse de Poulet 	15 €
<i>Poulet - sauce d'humeur - haricots verts - pommes de terre ratte</i>	
Le Bol du Chef 	15 €
<i>Aiglefin mariné aux agrumes - avocat - butternut rôti - betterave râpée - graines de courge</i>	
Le Toast Belleval 	15 €
<i>Tartine avocat - saumon aux 5 baies - quinoa - menthe - ciboulette - féta - citron - pousses de soja</i>	

LES DESSERTS

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

LE COIN DES ENFANTS

11 €

AU CHOIX

Steak hâché ou poisson pané

Haricots verts et/ou pommes de terre

Fromage blanc, coulis fruits rouges ou sorbet 2 boules (citron vert/fraise)

Sirop (menthe, violette, grenadine)



CARTE BOISSONS

		au verre	bouteille
BOISSONS CHAUDES			
Café Espresso - Americano	3 €		
Capuccino	5 €		
Latte	5 €		
Chocolat Chaud	4 €		
THÉS - Palais des thés	4 €		
EAU - Castalie	1 €		
<i>Une eau microfiltrée et gazéifiée sur place qui supprime emballages inutiles et transports polluants, la planète vous dira merci !</i>			
Bouteille eau plate - 75cl			
Bouteille eau gazeuse - 75cl			
BOISSONS FRAICHES	4 €		
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro			
Thé glacé Chari Tea			
Limonade			
Schweppes Agrum'			
Perrier			
Café ou Thé glacé Maison			
JUS DE FRUITS - L'Arbre à Jus	4 €		
Jus Orange - Poire - tomate			
JUS DE FRUITS - Le Coq Toqué	5 €		
Pomme vanille bourbon - Pomme pulpé - Pomme menthe verte			
CIDRES	6 €		
Le Coq Toqué - Cidre du Patron			
Appie - Poiré			
BIERES - Bouteille	6 €		
Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA			
Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rousse			
Brasserie Gallia - Weissbier Blanche			
Brasserie BAPBAP - Originale Blonde Pale Ale			
SELECTION DE VINS			
ROUGE			
Grisant Rouge - La Winerie Parisienne		6 €	30 €
Les Crayères - Chinon - AOC		6 €	30 €
Les Rochettes - Sancerre - AOC		7 €	35 €
BLANC			
Grisant Blanc - La Winerie Parisienne		6 €	30 €
Chablis - Domaine Chablis Colombier		6 €	30 €
Les Rochettes - Sancerre - AOC		7 €	35 €
ROSÉ			
San Pieru IGP - Ile de Beauté		5 €	25 €
Côtes de Provence - Château Cavalier		6 €	30 €
CHAMPAGNE			
Tsarine Brut		10 €	55 €
Laurent Perrier Brut		12 €	70 €
DIGESTIFS / APERITIFS			
Whisky Lagavulin		10 €	
Cognac Hine		10 €	
Calvados du Père François		10 €	
Get 27		8 €	
Martini		5 €	
Pastis Henri Bardouin		4 €	

COCKTAILS

12 €

ROMARIN TONIC

Gin - romarin fumé - concombre - citron vert pressé - tonic water

CAZIN

Whisky - sweet vermouth - jus de betterave & estragon maison
citron pressé - sirop de miel de lavande maison

ESPRESSO MARTINI

Vodka - Liqueur de Kahlua - espresso shot - sirop de vanille maison

KESSEL MULE

Vodka infusée au gingembre - sirop de coriandre & cardamome
maison - purée d'ananas - citron vert pressé - tonic water

SABIKA

Tequila infusée au piment & orange sanguine - Cointreau - citron
pressé - blanc d'œuf - sirop d'agave - jus de pamplemousse

SIDECAR

Cognac - Cointreau - citron pressé - sucre

À PARTAGER

Les Madeleines Belleval Salées, (Par 4, 8 et 12)

Accompagnées de crèmes de légumes maison

Saveurs : comté/jambon de pays, poulet/piment d'espelette

8€ - 14€ - 18€

Les Madeleines Belleval Sucrées (Par 4 et 8)

Saveurs : la madeleine originale, la fleur d'oranger

8€ - 14€

La Planche des Copains

Jambon de pays - jambon blanc - saucisse sèche - assortiment de fromages

15€