













LES ENTRÉES

Le Gaspacho  	8 €
<i>Tomate - poivron - ail - piment</i>	
Les Tomates Mozzarella  	7 €
<i>Tomate ancienne - mozzarella - huile d'olive au basilic</i>	
Le Pâté de Campagne	7 €
<i>Servi avec son chutney d'oignons</i>	

LES PLATS

Le Tartare de Saumon Gravlax	16 €
<i>Saumon mariné - guacamole - blini - chantilly à l'aneth</i>	
L'Omelette  	14 €
<i>Œuf - jambon cuit - comté - champignons poêlés</i>	
Le Croque Belleval 	15 €
<i>Jambon cuit - tomme de Savoie - béchamel aux herbes</i>	
L'Araignée de Porc	17 €
<i>Porc mariné à l'huile d'olive - thym et laurier à la plancha - pommes de terre grenailles sauce d'humeur</i>	
Le Bol du Chef  	15 €
<i>Thon rouge mariné - salade - avocat - tomate ancienne - mozzarella - vinaigrette au basilic graines de sésame - riz basmati</i>	
Le Pavé de Saumon 	17 €
<i>Saumon rôti aux herbes - duo d'haricots verts poêlés - sauce d'humeur</i>	
Les Brochettes de Poulet	17 €
<i>Poulet mariné - pommes de terre grenailles - sauce ciboulette</i>	

LES DESSERTS

Assortiment de Fromages	7 €
Le Tiramisu	7 €
La Panna Cotta Fruits Rouges	7 €
Le Dessert du Chef	6 €
La Salade de Fruits	6 €
Le Café Madeleines	7 €
Les Glaces & Sorbets - 2 parfums au choix	
<i>Glacier Gérard Cabiron - Meilleur Ouvrier de France</i>	6 €
<i>Parfums : citron vert - fraise - vanille - chocolat</i>	

À PARTAGER

Les Madeleines Belleval Salées (Par 4, 8 et 12) <i>Saveur : olive noire</i>	6€ - 12€ - 16€
Les Madeleines Belleval Sucrées (Par 4 et 8) <i>Saveur : fleur d'oranger</i>	6€ - 12€
La Planche des Copains <i>Jambon de pays - jambon cuit - chorizo - assortiment de fromages</i>	17€
La Planche de la Mer <i>Saumon gravlax - thon rouge mariné - saumon fumé - crevettes - salicornes</i>	20€



CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

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

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	2 €
Bouteille eau gazeuse - 75cl	2 €

BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	4 €
Limonade Lorina	4 €
Schweppes Agrum'	4 €
Perrier	4 €
Thé glacé Maison	5 €
Smoothie	6 €

JUS DE FRUITS - L'Arbre à Jus (25cl)

Jus Orange - Poire - Tomate	4,5 €
-----------------------------	-------

JUS DE FRUITS - Le Coq Toqué (25cl)

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

CIDRES (33cl)

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

BIERE PRESSION

25cl	50cl
4,5 €	8 €

BIERES - Bouteille (33cl)

Brasserie La Parisienne - Le Titi Parisien IPA	6 €
Brasserie La Parisienne - Amber Ale Rouse	
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 €
Pessac-Léognan - Le Dauphin d'Olivier	-	48 €

BLANC

Chablis - Bouchard Ainé & Fils - AOC	7,5 €	37 €
Chardonnay - Maison Castel - IGP	6 €	30 €
Riesling - AOC	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	12 €	60 €
Laurent Perrier Brut	-	80 €

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin - 16 ans d'âge	12 €
Whisky Monkey Shoulders	10 €
Whisky Makers Mark	10 €
Vodka Grey Goose	10 €
Rhum Saint James ambré	10 €
Rhum blanc Bacardi	10 €
Tequila Sauza blanca	10 €
Gin Tanqueray	10 €
Martini	6 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Cognac Rémy Martin	12 €
Calvados du Père François	12 €
Limoncello	6 €

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

BLOODY CINNAMON

Martini rouge - whisky - liqueur de cassis - jus d'orange

MARGARITA MYRTILLE BASILIC

Tequila - Cointreau - citron vert - confiture de myrtilles - basilic

KESSEL MULE

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

Espresso Martini

Vodka - kahlúa - espresso