

## CARTE BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

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

### THÉS - Palais des Thés

Thés vert, menthe, noir, agrumes, earl grey, rooibos, infusions	4,5€
---	------

### EAU - Castalie (75cl)

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

2€

### BOISSONS FRAICHES (25cl-33cl)

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

### JUS DE FRUITS - L'Arbre à Jus (25cl)

Poire - Tomate - Abricot - Orange - Pomme	4,5€
---	------

### CIDRE - Fils de Pomme (33cl)

Le Sauvage - Brut	6€
-------------------	----

### BIERE PRESSION

25cl	50cl
4,5€	8€

### BIERES - Bouteilles (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	
Brasserie Vezeley - Hefeweizen Blanche 	

### 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	6,5€	32€

#### ROSÉ

San Pieru - Ile de Beauté - IGP	5,5€	28€
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

### SPRITZ

Apérol - Prosecco - eau gazeuse - orange	10€
--	-----

### GIN TONIC

Gin - tonic water - citron jaune - concombre	12€
--	-----

### MOSCOW MULE

Vodka - citron vert - ginger beer - concombre	12€
---	-----

### BLOODY MARY

Vodka - jus de tomate - jus de citron jaune - Worcestershire sauce - Tabasco - sel de céleri - poivre	12€
---	-----

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Les prix affichés sont nets, taxes et service compris.





sans gluten -  certifié agriculture biologique






LE BELLEVAL

## LES ENTRÉES

<b>Salade de fèves</b> <i>Pois chiche - tomates cerises confites - vinaigrette pimentée</i>	8 €
<b>Aubergine confite</b>  <i>Sauce yaourt menthe - pignons de pin torréfiés</i>	8 €
<b>Salade de pastèque</b>  <i>Féta - tomates jaunes - vinaigrette sésame et soja</i>	8 €

## LES PLATS

<b>Haut de cuisse de poulet</b>  <i>Mousseline de maïs - choux pak choï braisé - jus de volaille</i>	17 €
<b>Poulpe au paprika</b>  <i>Pommes de terre Sarladaises - courgettes grillées - guacamole</i>	17 €
<b>Halloumi grillé</b>  <i>Sauce vierge - boulgour au poivron</i>	17 €



## LES DESSERTS

<b>Salade d'oranges</b> <i>Chantilly tiramisu spéculoos</i>	7 €
<b>Fraise</b> <i>Sauce mojito - crumble 5 baies</i>	7 €
<b>Rocher coco</b>  <i>Ganache chocolat - bananes</i>	7 €
<b>Café Mignardise</b>	5 €

## LES FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert  
22 €

Entrée + plat + dessert  
26 €

 Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais 

 sans gluten