















LE BELLEVAL

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



CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso - Americano	3 €
Cappucino	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 - 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	

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