













LE BELLEVAL

## LES ENTRÉES

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

## LES PLATS

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

## 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

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

### BIERE PRESSION

	25cl	50cl
	4,5 €	8 €

### BIERES - Bouteille (33cl)

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

### 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 Aîné & 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*