



ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
28€

VELOUTÉ DE CAROTTE AU LAIT DE COCO

Croûtons, huile verte, ciboulette

AVOCAT - CREVETTE

Crème d'avocat, salade de crevettes, sauce cocktail, fruit de la passion

POULPE GRILLÉ

Légumes au chorizo, pesto de roquette

CHEESE BURGER

Bœuf Black Angus, cheddar, tomate, bacon, laitue, sauce cocktail, frites de patate douce

SALADE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ

Mesclun, tomate, croûtons, noix, pickles d'oignon rouge

FORMULES

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
32€

ENTREES 9€

ASPERGES VERTES RÔTIES AU GRANA PADANO

Roquette, réduction de balsamique

PLATS 21€

CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

Houmous, sauce vierge à la grenade, roquette

DEMI MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

Purée de pommes de terre, ananas rôti aux épices, sauce au vin rouge

DESSERTS

GLACE AU THÉ MATCHA 8€

Mousse au chocolat noire & crumble

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

+2€ dans le menu

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON 8€

 **TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS FRAIS** 

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h
Les prix affichés sont en euros, nets, taxes et service compris



COCKTAILS

LE BELLEVAL

Gin Hendrick's - Grand Marnier - Fruit de la passion - Poivre de Timut 12€

MOJITO

Rhum blanc - Sucre de canne - Citron vert - Menthe - Eau gazeuse 12€

GIN TONIC

Gin Beefeater - Tonic - Citron - Concombre 12€

MOSCOW MULE

Vodka Absolut - Ginger Beer - Citron vert 12€

NEGRONI

Gin Beefeater - Campari - Martini - Orange 13€

AMERICANO

Campari - Martini Rouge - Eau gazeuse - Orange 12€

MAI THAI

Rhum blanc - Rhum ambré - Cointreau - Citron vert - Sirop d'orgeat 13€

CAÏPIRINHA

Cachaça - Sucre de canne - Citron vert 12€

COSMOPOLITAN

Vodka - Cointreau - Jus de cranberry - Citron 13€

WHITE RUSSIAN

Vodka - Liqueur de café - Lait 12€

BLOODY MARY

Vodka - Jus de tomate - jus de citron - Sauce Worcestershire - Tabasco - Sel de céleri 13€

MARGARITA

Tequila - Cointreau - Jus de citron 12€

SPRITZ

Aperol ou Saint-Germain ou Limoncello - Prosecco - Eau gazeuse 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Jus de fruits exotiques - Jus d'ananas - Jus de cranberry - Limonade - Citron 8€



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

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

THÉS - KUSMI TEA

Thés vert, menthe, jasmin, agrumes, ceylan, rooibos, camomille, verveine, verveine -menthre, détox, maté	4.5€
--	------

EAU - CASTALIE (75CL)

2€

BOISSONS FRAÎCHES (25CL-33CL)

Coca-Cola / Coca-Cola zéro	4€
Limonade artisanale	
Schweppes tonic - agrumes	
Perrier	
Ginger beer	

JUS DE FRUITS - ZENAT (20CL)



Pomme, Orange, Poire, Tomate	6€
Pêche, Mangue-Passion,	
Cassis, Fraise-Banane	

Thé glacé maison	5€
------------------	----

Jus d'orange pressé - citronnade	6€
----------------------------------	----

CIDRE EXTRA BRUT-



APPIE (33CL)	9€
--------------	----

BIÈRE PRESSION

1664	5€ 25cl
	9€ 50cl

BIÈRE BOUTEILLES (33CL)



La Parisienne - Le Titi Parisien IPA	7€
La Parisienne - Rousse	
Gallia - Weiss & Versa blanche	
Gallia - Follamour - Lager	

SELECTION DE VINS

Verre Pichet
12.5cl 25cl/50cl

ROUGE

AOP Bordeaux - Château La Rose Videau	7€	14€/27€
---------------------------------------	----	---------

BLANC

Octerra - Chardonnay & Viognier	7€	14€/27€
---------------------------------	----	---------

IGT Terra Siciliana - Pinot Grigio	7€	14€/27€
------------------------------------	----	---------

Côte de Gascogne - Uby n°4 - Gros & Petit Manseng (Moelleux)	6€	
--	----	--

ROSE

Côte de Gascogne - Byo by Uby n°26	6€	
------------------------------------	----	--

CHAMPAGNE

Mercier - Brut	12€	
----------------	-----	--

Prosecco Brut - Sartori di Verona	9€	
-----------------------------------	----	--

DIGESTIFS / APERITIFS (4cl)

Whisky Lagavulin - 16 Ans d'âge	18€	
---------------------------------	-----	--

Whisky Ballantines	10€	
--------------------	-----	--

Vodka Absolut	10€	
---------------	-----	--

Gin Hendrick's	12€	
----------------	-----	--

Gin Beefeater	10€	
---------------	-----	--

Rhum Diplomatico	15€	
------------------	-----	--

Rhum Havana Club - 3 ans d'âge	10€	
--------------------------------	-----	--

Rhum Especial	10€	
---------------	-----	--

Tequila Olmeca	10€	
----------------	-----	--

Martini rouge ou blanc	7€	
------------------------	----	--

Ricard	7€	
--------	----	--

Pernod Absinthe	12€	
-----------------	-----	--

Kahlua	7€	
--------	----	--

Cognac Hennessy - Very Special	14€	
--------------------------------	-----	--

Calvados Le Pommeray - 10 ans	12€	
-------------------------------	-----	--

Get 27	7€	
--------	----	--

Lillet blanc	8€	
--------------	----	--

Limoncello	7€	
------------	----	--



VINS

VINS ROUGES

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux	27€
Menetou Salon - Les Bornés	43€

RHÔNE

Côte du Rhône - Viridi	36€
------------------------	-----

BEAUJOLAIS

Morgon - La Chanaisse	38€
-----------------------	-----

BOURGOGNE

Mercurey - Domaine Meix Foulot	69€
--------------------------------	-----

BORDEAUX

Pomerol - Château Lafleur	
Grangeneuve	69€

VINS BLANCS

LOIRE

Château de Sancerre	54
Valençay - Cuvée Chèvrefeuille	45€

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne - Uby n°2- Chardonnay	19€
Côte de Gascogne - Uby n°4 - Gros & Petit Manseng	24€

ALSACE

Gewurtzraminer - Famille Hugel	66€
--------------------------------	-----

BOURGOGNE

Chablis 1er Cru - Vau de Vey	62€
------------------------------	-----

VINS ROSÉS

PROVENCE

Côtes de Provence - M Minuty	35€
------------------------------	-----

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne - Byo by Uby n°24 - Bio	24€
--	-----

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

Prosecco Brut - Sartori di Verona	40€
--------------------------------------	-----

Champagne Mercier - Brut	60€
-----------------------------	-----

Maison Jacquart - Blanc de blancs	80€
-----------------------------------	-----

HAPPY HOUR 18H-20H

LUNDI AU VENDREDI

COCKTAILS 9€

BIÈRES (50CL) 7€

VERRES DE VIN 5€

SODAS 3€