Carte des Boissons

Les softs

Eau plate / pétillante Chaudfontaine 20cl/50cl/1L	2,20 /4 /6,50 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	2,40 €
Fanta Orange	2,40 €
Sprite	2,40 €
Jus d'orange /ananas /pomme /tomate	2,60€
Gini	2,60 €
Fuze Tea Peach	2,60 €
Nordic Tonic / Agrum'	2,60 €

Pour grignoter à l'apéro ou avec une bonne bière

Planche apéro « Tradition » -9,50€
Saucissons, dés de fromage, rillettes moutarde, cornichons, toasts

Planche apéro « Ibérico-Italienne » -12€
Jambon Serrano, Jambon blanc Italien aux herbes, billes de mozzarella, olives, tomates confites,pain

Calamars frits & scampi sauce tartare -12€

L'assiette de Bruschetta (6 pièces) -5€

Le boudin blanc en rondelles, rôti au four, échalotes & persil -6€

L'assiette de pilons de poulet marinés, épicés (6 pièces) -5€

Les apéritifs

Le Maison (crème pêche, Cognac, méth.champenoise)	8 €
Coupe de Champagne	9 €
Coupe de Cava	7 €
Kir Royal (cassis, framboise, mûres, violette)	9 €
Kir Vin Blanc	5 €
Américano "Maison"	7 €
Apérol Spritz	8 €
Baileys	6 €
Get 27	6 €
Martini Blanc	5 €
Martini Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Porto Blanc	5 €
Porto Rouge	5 €
Ricard	5 €
Picon Bière	6 €
Picon Vin Blanc "Maison"	6,50 €
Campari - orange ou soda	8 €
Gin Bombay Saphire -Tonic- Agrum'-orange	10 €
Malibu - orange ou ananas	8 €
Pisang - orange ou ananas	8 €
Passoa - orange ou ananas	8 €
Safari - orange ou ananas	8 €
Vodka - orange ou ananas	8 €
Whisky Johnnie Walker - Red Label	6,50 €
Whisky JB	6,50 €
Whisky Chivas	9 €
Apéritif sans Alcool (cramberry, pêche, jus d'orange)	5 €

Les bières

Bières pression	
Jupiler	2,40 €
Augustijn Grand Cru Tripel - 9%	4,50 €
Bières en bouteille	
Jupiler 00	2,50 €
Carlsberg	3,30 €
Gueuze Belle-Vue	3,50 €
Hoegaarden Blanche	3 €
Hoegaarden Rosée	3,50 €
Kriek Extra	3,50 €
Rodenbach	3,30 €
Leffe Blonde	4 €
Leffe Brune	4 €
Bières de caractère	
Bon Secour Myrtille- 6,2%	4,50 €
Bush Ambrée - 12%	4,50 €
Duvel - 8,5%	4,50 €
Fourchette – 7,5%	4,50 €
Gulden Draak - 10,5%	4,50 €
Kwak - 8,4%	4,50 €
Queue de Charrue Triple - 9%	4,50 €
Paix Dieu - 10%	4,80 €
Tripel Karmeliet - 8,4%	4,50 €
Bières Trappistes	
Chimay Bleue - 9%	4,50 €
Orval - 6,2%	4,70 €
Westmalle Tripel - 9%	4,50 €

La Carte du Belvédère

Les entrées

Le duo de croquettes au fromage	10 €
Le duo de croquettes aux crevettes grises	14 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne	15 €
L'assiette de saumon fumé et toasts grillés	15 €
La terrine de foie gras de canard maison, relevé aux 4 Epices, confit d'Oignons & Toasts grillés	16,50 €
La farandole du Belvédère foie gras de canard maison, magret de canard fumé, melon...	17 €
La cassolette de Saint-Jacques gratinées	18,50 €
Les noix de Saint-Jacques rôties, au beurre blanc	18,50 €

Les Viandes

L'émincé de volaille lardé, aux champignons	16 €
Le pavé de bœuf Poêlé	18 €
La broche de bœuf grillée	19 €
L'entrecôte grillée	20 €
Le magret de canard du Sud-Ouest, grillé	19 €
Le filet d'agneau aux senteurs de Provence, jus réduit	25 €
La salade de chèvre chaud en feuille de brick & lardons fumés	17 €

Nos Sauces

beurre à l'ail - béarnaise – champignons – poivre	2,50 €

Les Végétariens

La lasagne Végé	14 €
Le Végé-Burger	16 €

Les Poissons

Le pavé de saumon rôti, crème de ciboulette	19 €
Le trio de croquettes aux crevettes grises	20 €
La belle tomate aux crevettes grises de la Mer du Nord	21 €
La brochette de gambas grillées, beurre blanc	22 €
Les noix de Saint-Jacques au Beurre Blanc, garnitures	22 €

Les « Kids » du Belvédère

Le steak haché pur bœuf, frites – Mayo / ketchup	9 €
Les nuggets de poulet, frites – Mayo / ketchup	9 €
Le jambon, frites – Mayo / ketchup	9 €
Le spaghetti Bolognaise	8 €

Les Desserts

La coupe junior - 2 boules de glace au choix et chantilly	4 €
La gaufre de Bruxelles, sauce chocolat maison ou chantilly	6,50 €
La mousse au chocolat	6,50 €
La crème brûlée à la vanille de Tahiti	7 €
La dame blanche, sauce au chocolat maison et chantilly	7 €
La brésilienne, caramel beurre salé maison et chantilly	7 €
La coupe Belvédère glaces vanille, chocolat blanc et spéculoos, sauce caramel beurre salé maison, pignons de pin caramélisés, chantilly	7,50 €
La coupe Colonel (sorbet citron généreusement arrosé de vodka)	8 €
L'irish coffee	8 €
L'assiette de 4 fromages	9 €

- Si vous souffrez d'intolérance ou d'allergie, merci de nous le faire savoir -

Les Menus du Dimanche

Nos menus sont proposés boissons comprises :
1 apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café

Nos menus sont servis pour toute la table

Menu Gourmet à 62 €

L'Apéritif Maison & sa Gourmandise
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—♦—

Le Duo de Croquettes aux Crevettes Grises
ou
La Farandole du Belvédère
(foie gras de canard maison, magret canard fumé, melon)
ou
L'Assiette de Saumon Fumé d'Ecosse
& Toasts Grillés

—♦—

Sorbet

—♦—

Le Pavé de Bœuf Poêlé,
sauce au Poivre Mignonette
ou
Le Dos de Saumon, Crème de Ciboulette

—♦—

Dessert au Choix

—♦—

Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

Menu Grillade à 68 €

L'Apéritif Maison & sa Gourmandise
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—♦—

La Cassolette de Saint-Jacques Gratinées
ou
Les Danseuses de Prairie au Beurre d'Escargot
(Cuisses de Grenouilles poêlées au beurre à l'ail)
ou
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne

—♦—

Sorbet

—♦—

Le Magret de Canard, Grillé
ou
L'Entrecôte Grillée, Frites
ou
La Broche de Bœuf Grillée, Frites
ou
la Brochette de Gambas Grillées,
au Beurre Blanc

Nos grillades sont accompagnées
de beurre à l'ail, ou béarnaise, ou champignons, ou poivre

—♦—

Dessert au Choix

—♦—

Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

Menu Suggestion à 72 €

L'Apéritif Maison & sa Gourmandise
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—♦—

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Relevé aux 4 Epices, Confiture d'Oignons,
Toasts grillés & Petite Brioche Maison
ou
Les Noix de Saint-Jacques Rôties, au Beurre Blanc

—♦—

Sorbet

—♦—

Le Filet Pur d'Agneau, aux Senteurs de Provence
ou
Les Noisettes de Filet de Lotte

—♦—

Dessert au Choix

—♦—

Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

Restaurant *Le Belvédère*

créateur de bonheur

Carte des Vins

Vins Blancs	€
Loire - Sauvignon - Château de Putille 2018	19
Loire - Pouilly Fumé - Michel Laurent 2017	29
Bourgogne Aligoté -Valentin Vignot 2012	25
Bourgogne - Chablis - Valentin Vignot (½ bouteille) 2018	15
Bourgogne - Chablis - Valentin Vignot 2018	28
Alsace - Riesling – Henri Weber 2016	23
Alsace - Pinot Gris - Henri Weber 2018	25
Languedoc Roussillon - ODE - Muscat Moelleux	26

Vins Rosés	€
Saint Chinian - L'Excellence de Saint-Laurent	18
Rosé Gris - Terre Marine Vigneron de Grimaud	20
Côte de Provence - Golf de Saint-Tropez	24
Alsace - Pinot Noir -	25

Vins Rouges	€
Loire - Chinon Domaine de la Perrière (½ bouteille) 2018	15
Loire - Chinon Domaine de la Perrière 2015	24
Loire - Anjou - Château de Putille 2018	18
Bordeaux - Château Lamothe (½ bouteille) 2015	15
Bordeaux – Les Belles Murailles 2016	20
Bordeaux - Côtes de Blaye - Château Les Jouuberts 2014	24
Bordeaux - Mouton Cadet Baron Philippe 2010	29
Bordeaux - Graves - Château Le Bonnat 2016	35
Bordeaux - Graves - Château Le Bonnat 2016	35
Bourgogne - Pinot Noir - Valentin Vignot 2017	24
Côtes du Rhône - Domaine Saint-Privat-Vielles Vignes 2018	22
Côtes du Rhône - Vacqueyras – Cuvée Prestige 2018	33

Vins du monde…	€
Chilie - Canepa - Merlot 2016	19
Espagne - Vizconde de la Villa - Crianza 2014	19
Italie - Tor Derl Colle - Riserva 2015	19
Italie - Biferno Rosso - Riserva 2012	21
Portugal - Flor de Crasto – Douro 2014	21
Portugal - Monte Velho – Esporao 2014	21

Les millésimes sont susceptibles de changer sans que nous ayons eu la possibilité de les modifier sur notre carte.

Carte des Vins

Sélection du Belvédère : blanc, rosé ou rouge

Blanc sec - le verre : 4 €	Le ¼ : 7 €	Le ½ : 12 €
Blanc Moelleux - le verre : 5 €		
Rosé - le verre : 4 €	Le ¼ : 7 €	Le ½ : 12 €
Rouge - le verre : 4,50 €	Le ¼ : 8 €	Le ½ : 14 €

Les Bulles

	€
Champagne - Réserve du Belvédère -	49
Champagne Laurent Perrier	60
Blanc de Blancs Adrien Romet	29
Cava, Visiega - Espagne	29

Digestifs

	€
Limoncello	5
Eau de Villée	8
Armagnac	7
Cognac	7
Calvados	7
Cointreau	7
Framboise	7
Grand Marnier	7
Grappa	7
Mandarine Napoléon	7
Poire Williams	7
Poire Cognac	8
Irish Coffee	8