

Les Menus « TOUT COMPRIS »

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

Menu Gourmet à 80 €

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



La Farandole du Belvédère
(foie gras de canard maison, magret canard fumé, avocat)
ou

Les Pétales de Saumon Fumé & Toasts Grillés
ou

La Petite Tarte Tatin d'Endives & Scampì,
Sauce au Gorgonzola



Sorbet Citron, Arrosé de Limoncello



Le Pavé de Bœuf du Pays, Crème au Poivre
ou

La Caille Désossée Farcie, Sauce au Chambertin
ou

Les Filets de Rougets Rôtis, Crème de Ciboulette



Dessert au Choix



Café ou Thé

Vins & Boissons Compris

Menu Grillade à 85 €

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



La Cassolette de Saint-Jacques Gratinées
ou

Les Danseuses de Prairie au Beurre à l'Ail
(Cuisses de Grenouilles poêlées au beurre à l'ail)
ou

Les Os à Moelle Rôtis, à la Fleur de Sel
ou

La Cassolette d'Andouillette Flambée,
Crème au Poivre
ou

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne



Sorbet Citron, Arrosé de Limoncello



La Noix d'Entrecôte Irlandaise Grillée, Frites
ou

La Broche de Bœuf Grillée, Frites
ou

La Brochette de Gambas Décortiquées Grillées,
au Beurre Blanc

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



Dessert au Choix



Café ou Thé

Vins & Boissons Compris

Menu d'Automne à 90 €

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



Les Noix de Saint-Jacques Rôties,
Crème aux Champignons (cèpes, morilles, girolles)
ou

L'Assiette Gourmande de Saison
(terrinerie de faisan au Cognac, cuisse de caille, magret de
canard fumé, foie gras de canard maison)
ou

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Relevée aux 4 Épices, Confiture d'Oignons,
Toasts grillés & Petite Brioche Maison



Sorbet Citron, Arrosé de Limoncello



Les Suprêmes de Pigeonneau Flambés, au Poivre,
ou

Les Noisettes de Biche, Sauce Grand-Veneur
ou

Le Duo de Filets de Sole & Scampì,
Velouté à l'Émincé de Fenouil



Dessert au Choix



Café ou Thé

Vins & Boissons Compris

Menus Enfants

Menu à 24 €

Jus de fruits ou soda



Les Nuggets de Poulet, Frites

ou

Le Steak Haché Pur Bœuf, Frites

ou

Le Steak de Bœuf, Frites

ou

Le Jambon Frites



La Coupe Junior
(2 boules aux choix)

ou

La Mousse au Chocolat



Boissons Comprises

Menu à 31 €

Jus de fruits ou soda



Le Duo de Croquettes au Fromage

ou

La Croquette aux Crevettes Grises



Sorbet



Les Nuggets de Poulet, Frites

ou

Le Steak Haché Pur Bœuf, Frites

ou

Le Steak de Bœuf, Frites

ou

Le Jambon Frites



La Coupe Junior
(2 boules aux choix)

ou

La Mousse au Chocolat



Boissons Comprises

_____ Restaurant *Le Belvédère* _____

Créateur de bonheur

ENTRÉES

Entrées Froides

	€
Les pétales de saumon fumé & toasts grillés	18
La farandole du Belvédère (foie gras de canard maison, magret de canard fumé, avocat)	19
La terrine de foie gras de canard maison, relevée aux 4 épices, confit d'oignons, toasts grillés & petite brioche maison	20
L'assiette gourmande de saison (terrinerie de faisan au Cognac, cuisse de caille fumée, magret de canard fumé, foie gras de canard maison)	21

Entrées Chaudes

	€
Le trio de croquettes au fromage	16
Le duo de croquettes aux crevettes grises	18
La petite tarte tatin d'endives & scampi, sauce au Gorgonzola	18
Les os à moelle rôtis, à la fleur de sel	18
La cassolette d'andouillette flambée, crème au poivre	19
Les cuisses de grenouilles au beurre à l'ail	19
La douzaine d'escargots de Bourgogne	19
La cassolette de Saint-Jacques gratinées	21
Les noix de Saint-Jacques rôties, aux champignons (cèpes, morilles, girolles)	22
L'incontournable feuilleté de ris de veau braisés, façon Belvédère	27

PLATS DE RÉSISTANCE

Les Poissons

	€
Le trio de croquettes aux crevettes grises & leurs accompagnements	27
Les filets de rougets, crème de ciboulette	27
La brochette de gambas décortiquées grillées, au beurre blanc	28
Le duo de filets de sole & scampi, velouté à l'émincé de fenouil	32
Les noix de Saint-Jacques rôties, au beurre blanc & ses accompagnements	33

Les Viandes

	€
Le pavé de bœuf du pays	25
La caille désossée farcie, sauce au Chambertin	27
La broche de bœuf grillée	27
La noix d'entrecôte Irlandaise grillée	28
Les noisettes de biche, sauce Grand-Veneur	33
Les suprêmes de pigeonneau flambés, au poivre	34
Le feuilleté de ris de veau braisés, façon Belvédère & ses accompagnements	38
Nos sauces à 3€ : Beurre à l'ail - Béarnaise - Champignons - Poivre	

Les Végétariens

	€
Lasagne de légumes	21
Le végé-burger	22

Les « Kids » du Belvédère

	€
Les nuggets de poulet, frites - Mayo / ketchup	13
Le jambon, frites - Mayo / ketchup	13
Le steak haché pur bœuf, frites - Mayo / ketchup	13
Le steak de bœuf, frites - Mayo / ketchup	13