

Les Menus « TOUT COMPRIS »

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

Menu Gourmet à 82 €

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

Le feuilleté de chèvre,
salade folle automnale
aux petits lardons & champignons
ou

La douzaine d'escargots de Bourgogne

—◆—
Sorbet citron, arrosé de Limoncello

—◆—
Le pavé de bœuf du pays,
crème au poivre
ou

Cuissot de pintade désossé farci aux olives,
Sauce Madère
ou

Le filet de loup de mer,
à la bisque de homard

—◆—
Dessert au choix

—◆—
Café ou thé

vins & boissons compris

Menu Suggestion à 88 €

L'apéritif maison & sa mise en bouche
(Crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—◆—
La terrine de foie gras de canard maison
relevée aux 4 épices, confiture d'oignons,
toasts grillés & petite brioche maison
ou

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

—◆—
Sorbet citron, arrosé de Limoncello

—◆—
L'entrecôte grillée, frites
ou

La broche de bœuf grillée, frites
ou

La brochette de gambas décortiquées grillées,
au beurre blanc
ou

Le duo de filets de sole & lotte,
crème de ciboulette (+4€)

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 94 €

L'apéritif maison & sa mise en bouche
(Crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—◆—
L'assiette gourmande d'automne
(Foie gras de canard maison, terrine de sanglier,
cuisse de caille fumée, véritable jambon Serrano)
ou

L'incontournable feuilleté de ris de veau braisés,
Façon Belvédère
ou

Les noix de Saint-Jacques rôties,
au beurre blanc

—◆—
Sorbet citron, arrosé de Limoncello

—◆—
Les noisettes de biche,
Sauce Grand Veneur
ou

Les suprêmes de pigeonneau flambés,
Crème au poivre
ou

Le Mariage de sole & scampis,
Crème aux petits légumes

—◆—
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 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 d'automne (Foie gras de canard maison, terrine de sanglier, cuisse de caille fumée, véritable jambon Serrano...)	22

Entrées Chaudes

	€
Le duo de croquettes aux crevettes grises	19
Le feuilleté de chèvre, salade folle automnale aux petits lardons & Champignons	19
La douzaine d'escargots de Bourgogne	19
Les os à moelle rôtis, à la fleur de sel	19
Les cuisses de grenouilles au beurre à l'ail	20
La cassolette de Saint-Jacques gratinées	22
Les noix de Saint-Jacques rôties, au Beurre Blanc	22
L'incontournable feuilleté de ris de veau braisés, façon Belvédère	27
Le trio de croquettes au fromage	18
Les samoussas de légumes	18
La petite tarte tatin d'échalotes et sa burata	18

PLATS DE RÉSISTANCE

Les Poissons

	€
Le trio de croquettes aux crevettes grises & leurs accompagnements	27
Le filet de loup de mer, à la bisque de homard	27
La brochette de gambas décortiquées grillées, au beurre blanc	29
Le mariade de sole & scampis, crème aux petits légumes	32
Le duo de filets de sole & lotte, crème à la ciboulette	33
Les noix de Saint-Jacques rôties, au beurre blanc & ses accompagnements	33

Les Viandes

	€
Le pavé de bœuf du pays	26
La broche de bœuf grillée	28
La noix d'entrecôte Irlandaise grillée	30
Le cuissot de pintade désossé farci aux olives, sauce Madère	28
Les Noisettes de Biche, sauce Grand Veneur	33
Les suprêmes de pigeonneau flambés, crème 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

	€
L'assiette de légumes chauds	18
Lasagne de légumes	21
Le végété-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