

Restaurant Le Bellevue



*Carte et menu vente à emporter
Du 29 octobre 2021 au 19 décembre 2021*

L'établissement sera fermé du 1 novembre au 8 novembre 2021

A partir de mi-novembre notre carte traiteur spécial fêtes sera à votre disposition

Réservez par

mail: hotel.restaurant.bellevue@orange.fr

Tel: 03 81 96 51 53

Site: www.le-bellevue-hotel.fr

Pas de réservation sur 

Friture de carpe (300grs) frites et salade 16€

Menu 23€

Ferrine de chevreuil, petites crudités

Ou

Croute aux champignons et morilles

Civet de cerf, garniture chasse

Ou

Pavé de truite rose au coulis de poireaux

Clafoutis aux quetsches

Ou

Croquant choco passion +1.50

Les Entrées Chaudes et Froides

- *Ferrine de foie gras, Chutney de saison 13€*
- *Ferrine de chevreuil, petites crudités 10€*
- ♦ *Crème de potiron aux éclats de marrons 7€*
- *La croûte aux Champignons et morilles 8 €50*
- *La croûte aux morilles 15€*

Les Poissons avec garniture

- ♦ *Pavé de sandre au vin jaune 14€*
- ♦ *Pavé de truite rose au coulis de poireaux 13€*
- ♦ *Filet de dorade sauce champagne 14€*
- ♦ *Pavé de turbot sauce aux girolles 17€*

Les viandes, abat et gibiers avec garniture

- ♦ *Paleron de veau (longue cuisson) sauce arboisienne 14€*
- ♦ *Sauté de rognon de veau flambé au marc du Jura 14€*
- ♦ *Civet de cerf, garniture chasse 14€*
- ♦ *Filet de cerf sauce grand veneur 18.€*
- ♦ *Dos de sanglier sauce saint-Hubert 15€*

Nos desserts Fait maison

- ♦ *Nougat glacé aux griottes, coulis 4€*
- ♦ *Clafoutis aux quetsches 4€*
- ♦ *Croquant choco passion 5€50*
- ♦ *Cup forêt noire 5€*