



### *édito*

« Le retour de la belle saison nous invite à rêver généreusement de saveurs simples et authentiques... Faites votre choix dans nos formules ou à la carte...

*Bonne dégustation à tous ! »*

*Marie-Noëlle & Eric PAAL*

*Après 20 ans passés successivement dans les 3 premières maisons de France, Eric et Marie-Noëlle se proposent de réjouir vos papilles dans un cadre accueillant et chaleureux.*

### *Saveur du Marché 14.50 €*

*(entrée, plat, dessert - uniquement le midi du mardi au vendredi)*

*Selon disponibilité*

*Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 4 €*

### *MENU du Petit Gastronomes 9.50 € (- de 12 ans)*

*Melon*

—

*Filet de volaille à la plancha*

*ou*

*Suprême de Saumon*

*Tagliatelles*

—

*Deux boules de glace*

*Toute allergie doit être signalée avant la commande*

## CARTE

### *entrées*

*Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 16€*

### *plats*

*Plat au choix dans la formule 19€*

*Les entrées peuvent également être déclinées en plat 19€*

*Assiette végétarienne 19€*

*ou*

*Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 28€*

*Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main à l'italienne 29€*

*Le Jurnados Rossini 29€*

### *\* plats sur commande uniquement*

*La Jête de Veau du P.R. \* 21€*

*La Bouillabaisse du Chef \* 35 €*

*Le Homard entier (prix en fonction du cours) \**

### *fromages*

*Fromage du moment 7,50 €*

## Desserts

Dessert au choix dans la formule

8 €

## FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat + 1 dessert)

26 €

Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)

31 €

Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)

36 €

Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 6 €)

Menu Epicurien

50 €

Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert  
(servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)

## ENTREES

Melon poêlé Périgourdine

-  
*Cocktail de gambas façon Bellevue*

-  
*Anchoïade*

-  
*Ardoise du Chef*

-  
*La suggestion du Chef*

## *PLATS*

*Steak de gigot d'Agneau à la plancha*

-  
*Pluma de cochon Ibérique - jus clair*

*Pressé de Coquelet - sauce Diable*

-  
*Dorade Meunière au jus de citron*

-  
*La Suggestion du Chef*

## *FROMAGES*

*Les Fromages du Moment*

# DESSERTS

*Fondant au chocolat noir - Sauce vanille*

—

*Coupe Bellevue*

—

*Carpaccio de Fruits et sorbet passion*

—

*Franche Glacée Meringue italienne*

—

*La suggestion du Chef*

*Prix Nets - Service Compris*

*A emporter : Foie Gras Maison 140€ / Kg*