

Toute allergie doit être signalée avant la commande

Saveur du Marché 16.50 €

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

Selon disponibilité

Tout changement (sur proposition du chef) entraîne un supplément de 5 €

MENU du Petit Gastronomes 13 € (- de 12 ans)

Melon

—

Filet de volaille à la plancha

Pâtes

—

Deux boules de glace

CARTE

entrées

Entrée au choix dans la formule (page suivante) - 19€

plats

Plat au choix dans la formule 22€

Les entrées peuvent également être déclinées en plat 22€

Assiette végétarienne 22€

ou

Tartare de Filet de Bœuf minute coupé main 34€

Le Filet de Bœuf au poivre vert 34€

fromages

Fromage du moment 10€

desserts

Dessert au choix dans la formule 10€

FORMULES

Composez votre Menu selon les propositions ci-dessous :

Formule Carat (1 plat +1 dessert)	30 €
Formule Matignon (1 entrée + 1 plat)	37 €
Formule Elysée (1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert)	43 €
Supplément Fromage pour la formule Elysée (+ 8€)	
 Menu Epicurien	 58 €
Surprise du chef comprenant 2 entrées, 1 plat, fromage, 1 dessert (servi à l'ensemble de la table & commandé avant 20h30)	

ENTREES

Mozzarella « bufala » au balsamique et fruits

—

César aux gambas minute

—

Millefeuille provençal au Crabe

—

Salade folle au magret de canard fumé

—

La suggestion du Chef

PLATS

Dorade rôtie au thym « verdi »

—

Mixed grill « Bellevue », sauce chimichurri

—

Pluma de cochon à la plancha

—

Tataki de Thon aux légumes croquants

—

La Suggestion du Chef

FROMAGES

Les Fromages du Moment

DESSERTS

Fondant au chocolat noir - Sauce vanille

—

Opéra glacé – sauce vanille

—

Coupe façon « Bellevue »

—

Pavlova framboise aux éclats de « chouchous »

—

La suggestion du Chef

Prix Nets – Service Compris