

Belamour

LE BISTRO EST OUVERT
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 12H À 14H30

L'ardoise du Jour

ENTRÉE DU JOUR - 9€

PLAT DU JOUR - 15€

DESSERT DU JOUR - 7€

LE MENU BELAMOUR - 19€

Entrée du jour + Plat du jour

LE MENU GOURMAND - 19€

Plat du jour + Dessert du jour ou Glace 2 boules

LE MENU COMPLET - 23€

Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert du jour ou Glace 2 boules

*Nos menus et plats du jour sont disponibles uniquement
du lundi au vendredi, hors week-ends et jours fériés*

MENU ENFANT

-12ans

12€

POULET PANÉ
ou **STEAK**

+

FRITES MAISON
ou **PÂTES**

+

1 BOULE DE GLACE

+

SIROP À L'EAU
au choix

NOS ENTRÉES

maison

 **DEMI-CAMEMBERT RÔTI** - 9€
au miel et toasts grillés

MINI CROQUE À LA TRUFFE - 12€
Pain de mie grillé, béchamel truffée et jambon truffé

CASSOLETTE SAVOYARDE - 11€
Pommes de terre, lardons et oignons, reblochon fondu

TATAKI DE THON - 15€
Jeunes pousses de soja, sésame torréfié, pistaches et agrumes

PLANCHE CHARCUTERIE - 16€
Mini planche de charcuterie à partager

NOS SALADES

repas


SALADE DE LA MER - 22€
Mesclun, tomate, avocat, dés de thon, crevettes panées, dés de mangue, fèves, crevettes, suprêmes d'orange et de pamplemousse, vinaigrette aux agrumes

SALADE DE CHÈVRE - 19€
Tartine de chèvre chaud, abricots moelleux, bacon, figues, jambon serrano, noix, tomates, oignons, mesclun et miel

SALADE COBB - 19€
Poulet pané aux corn flakes, parmesan, bacon, œuf, avocat, tomates cerises, oignons rouges, mesclun et sauce blanche

SALADE DE POULPE - 20€
Poulpe mariné, sauce soja sucrée-salée, poivrons, roquette, cébette et oignons rouges

SALADE CAMPAGNARDE - 20€
Endives rouges, mesclun, dés d'Emmental, noix, chiffonnade de jambon truffé, tomates, oignons rouges, lardons, croûtons, œuf mollet

 **BUDDHA BOWL** - 18€
Édamame, ananas, avocats, carottes, tomates cerises, oignons rouges, sésame, houmous de betterave, sauce soja marinée, pain focaccia

Cuisine faite maison

**FOURNISSEURS EN
CIRCUIT COURT**

NOS VIANDES

succulentes

ENTRECÔTE GRILLÉE - 28€
≈350g, sauce roquefort, frites maison et salade

TARTARE À L'ITALIENNE - 23€
≈200g, échalote, parmesan, citron confit, tomates séchées, pesto, frites maison, salade

MAGRET DE CANARD - 26€
≈350g, sauce poivre, frites maison et salade

FAUX FILET DE VEAU - 24€
≈250g, sauce forestière, frites maison et salade

STEAK À CHEVAL - 22€
Steack haché ≈160g, cheddar fondu, cheddar, poitrine fumée, œuf miroir, frites, salade

Accompagnements

Tous nos plats de viande sont accompagnés de frites maison et de salade.

Cet accompagnement peut être remplacé par **des légumes de saison ou du riz**.

Supplément : sauce roquefort, poivre, forestière, cheddar (+2€)

NOS POISSONS

frais

THON MARINÉ - 24€
≈200g, légumes de saison et sauce vierge

FILET DE DORADE - 23€
≈200g, dorade en croûte de noisettes, julienne de légumes, riz

PÂTES & GNOCCHIS

crémeuse

GNOCCHIS GORGONZOLA - 21€
coppa et roquette

 **MAFALDINE À LA TRUFFE** - 22€
burratina et copeaux de parmesan

NOS BURGERS

maison

BURGER DE SEICHE - 24€
Pain à l'encre de seiche, seiche, sauce aïoli, pickles, oignons frits, salade, tomates, cheddar, frites maison

BURGER BELAMOUR - 20€
Pain aux céréales, steak ≈180g, Saint-Nectaire, bacon, salade, tomates, confit d'oignons, frites maison

CHICKEN BURGER - 20€
Pain brioché, poulet pané aux corn flakes, guacamole, houmous de betterave, salade, tomates, cheddar, frites maison

NOS DESSERTS

gourmands

BRIOCHE PERDUE - 8€
Glace vanille, nappage caramel et chantilly

NEW-YORK PROFITEROLL - 11€
Revisite de la profiterole – Pain croissant rolls, glace vanille, nappage chocolat chaud, chantilly

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 10€
Glace vanille, nappage chocolat et chantilly

TIRAMISU DU MOMENT - 9€
Selon l'inspiration du chef

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 9€
Café ou thé au choix et mignardises

Glaces à composer



2 BOULES DE GLACE - 8€

3 BOULES DE GLACE - 11€
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, menthe-chocolat, coco, mangue, cassis, abricot ou citron