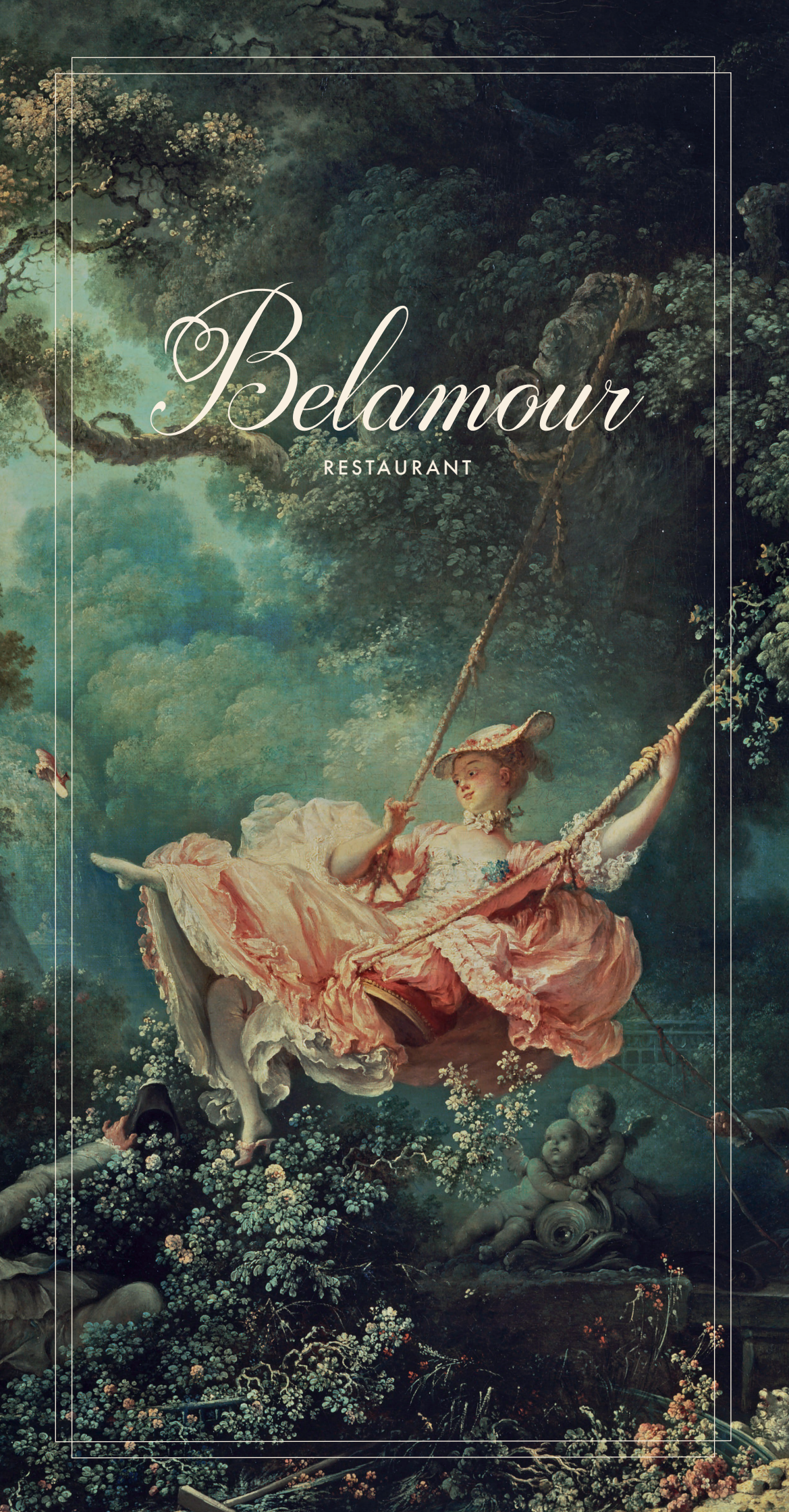


# *Belamour*

RESTAURANT





# ENTRÉES

## BRUSCHETTA PESTO - 10

*Pain grillé, burrata, pesto maison & tomates confites*

## ROLLS DE BŒUF À L'ITALIENNE - 11

*Carpaccio de bœuf roulé, garniture de parmesan, tomates séchées, échalote & citron confit*

## CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES - 12

*Cuit au jus de citron, citrons, pamplemousse, orange & sauce agrumes*

## TENTACULES DE POULPE - 12

*Grillées à l'orange, houmous de pois chiches aux herbes & cumin*

## FOIE GRAS - 17

*Chutney de figue & pain toasté*

## PLATS

# RISOTTOS ET PÂTES

## LINGUINE ALLE VONGOLE - 22

*Coquillages frais en persillade*

## RISOTTO VERDE - 24

*Risotto crémeux, sauce pesto, burrata fondante & copeaux de parmesan*

## RISOTTO DE SAINT-JACQUES - 26

*Crémeux de parmesan, pointes d'asperges & Saint-Jacques poêlées*

## MAFALDINE TARTUFATA - 26

*Sauce crème de truffe, copeaux de parmesan & burrata*

## PLATS

# POISSONS

## FILETS DE DAURADE - 25

*Daurade en croûte de noisettes, riz safrané & légumes de saison (≈ 300g)*

## PAVÉ DE THON MI-CUIT - 26

*Mousseline de patate douce, tagliatelles de légumes & sauce vierge asiatique (≈ 200g)*

*Cuisine faite maison*

*Carte des allergènes disponible sur demande*



PLATS  
VIANDES

**SUPRÊME DE VOLAILLE - 24**

*Cuisson basse température, sauce aux morilles & écrasé de pommes de terre*

**BURGER BLACK ANGUS - 25**

*Steak haché de bœuf Black Angus, pain toasté, tomate, oignons confits, cheddar, bacon, salade, sauce BBQ & frites maison*

**MAGRET DE CANARD - 27**

*Magret servi entier (≈ 300 à 350g), purée de pommes de terre maison & réduction à l'orange*

**NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE - 32**

*Juste grillée, frites maison, sauce tartare & légumes de saison*

SUPPLÉMENTS

**GARNITURES - 6**

Frites maison

Écrasé de pomme de terre

Légumes de saison

Riz safrané

**SAUCES - 2**

Poivre - Tartare - Roquefort

**CAVIAR ANTONIUS**

*« Le meilleur caviar naît de la passion, de l'expérience et de la vision pour atteindre la perfection »*

OSCIETRE 5    30G - 70€                      OSCIETRE 6    125G - 300€

**FORMULES DÉCOUVERTE**

FRENCH

—  
2 COUPES DE MUMM + CAVIAR 30G - 80€

PERRIER-JOUËT Blanc de Blancs (75cl) + CAVIAR 125G - 400€

RUSSIAN

—  
BELVÉDÈRE (20cl) + CAVIAR 30G 110€



# DESSERTS

## OMELETTE NORVÉGIENNE - 8

*Meringue, glace vanille & flambée au rhum*

## TIRAMISU DU MOMENT - 9

*Selon l'inspiration du chef*

## BRIOCHE PERDUE - 9

*Glace vanille, nappage caramel & chantilly*

## MOELLEUX AU CHOCOLAT - 10

*Glace vanille, nappage chocolat & chantilly*

## MENU AMOUR

44

### ENTRÉES

---

ROLLS DE BOEUF À L'ITALIENNE

*ou*

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES

### PLATS

---

SUPRÊME DE VOLAILLE

*ou*

FILET DE DAURADE

### DESSERTS

---

TIRAMISU DU MOMENT

*ou*

OMELETTE NORVÉGIENNE

*Prix nets en euros TTC. Service inclus.  
Service jusqu'à minuit*