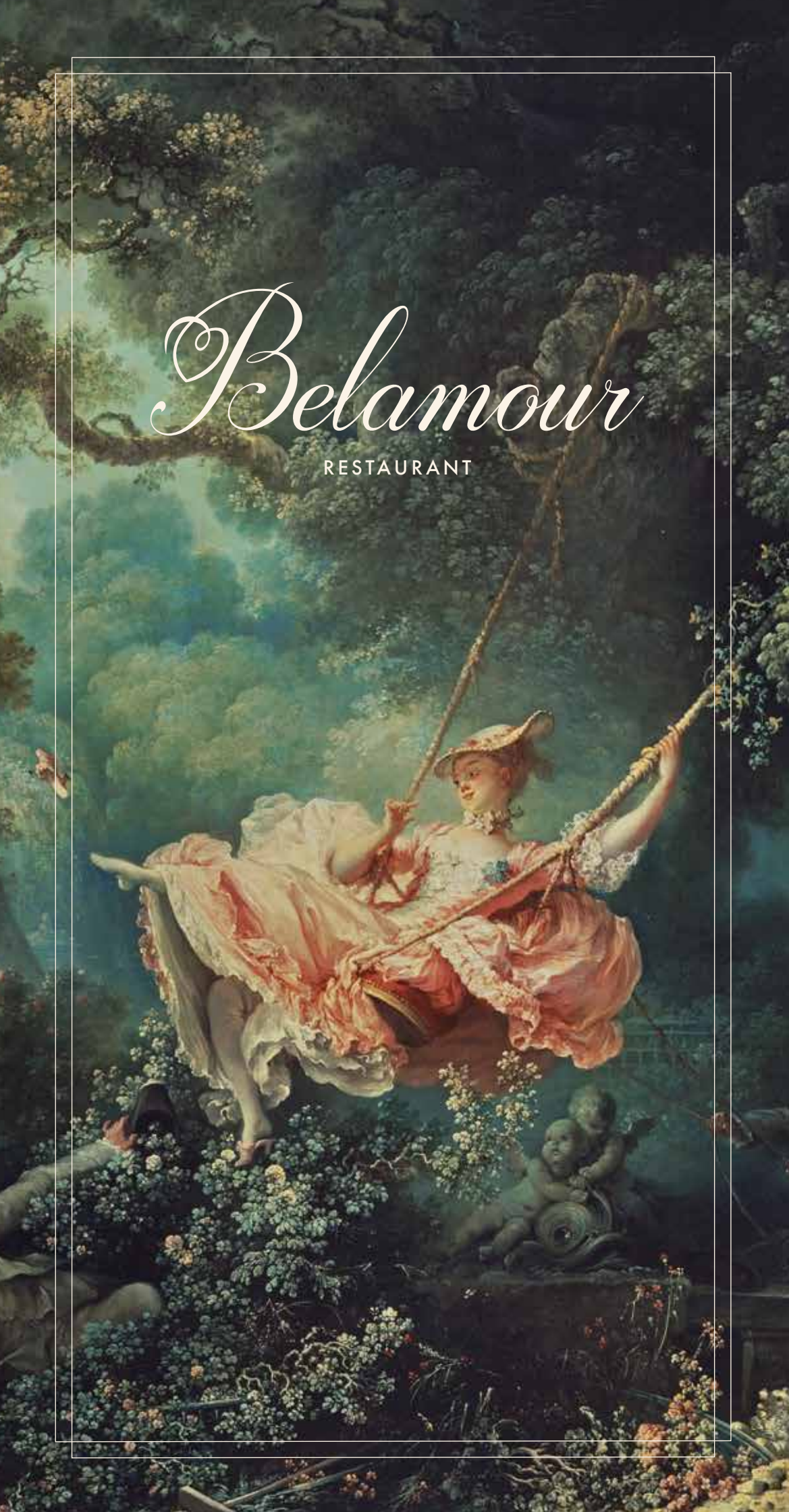


Belamour

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*