

## DESSERTS

TARTE FRUITS DE SAISON - 9

BRIOCHE PERDUE - 9

*Glace vanille, nappage caramel & chantilly*

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 10

*Glace vanille, nappage chocolat & chantilly*

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES - 10

*Sirup de Basilic & chantilly*

## MENU AMOUR

43

### ENTRÉES

ROLLS DE JAMBON CRU BURRATA & ROQUETTE

*ou*

BRUSCHETTA PESTO

### PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE

*ou*

PAVÉ DE SAUMON

### DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

*ou*

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

*Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC et service compris.  
Service jusqu'à minuit*



# LE JARDIN

BELAMOUR

**LE RESTAURANT**  
*Service de 19h à 23h30*

# ENTRÉES

FETA, PASTÈQUE, OLIVE, MENTHE - 9

BRUSCHETTA PESTO - 10

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

ROLLS JAMBON CRU - 11

*Burrata & roquette*

CARPACCIO MINI - 11

CŒUR DE THON ROUGE MARINÉ, BLINIS - 14

SAUMON AVOCAT SPICY - 14

## PLATS

# RISOTTOS & PATES

RIGATTONI PESTO ROSSO - 20

*Éclats de pignons, parmesan affiné & burrata fondante*

RISOTTO VERDE - 23

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

RISOTTO CRÉMEUX DE SAINT-JACQUES - 26

*Saint-Jacques poêlées, combava & zestes d'agrumes*

MAFALDINE TARTUFATA - 26

*Burratina, sauce crème de truffe & copeaux de parmesan*

## PLATS

# VIANDES

TARTARE ITALIEN - 22

*Tomates séchées, pignons, basilic, copeaux de parmesan, servi avec frites & salade*

LE CARPACCIO XL - 23

*Frites & salade*

SUPRÊME DE VOLAILLE - 24

*Cuisson basse température, jus de volaille & écrasé de pommes de terre*

BURGER BLACK ANGUS - 25

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

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE - 32

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

# POISSONS

DOS DE CABILLAUD TERRE-MER - 26

*Guanciale croustillant, riz sauté au citron et herbes fraîches (≈ 300g)*

PAVÉ DE SAUMON - 27

*Tagliatelles de courgette & mousseline patate douce (≈ 200g)*

## PLATS

# SALADES REPAS

LA COBB - 21

*Poulet pané aux corn flakes, parmesan, bacon, œuf, avocat, tomates cerises, oignons rouges, mesclun & sauce blanche*

LA BURRATA - 24

*Tomates cerises, tomates séchées, parmesan, jambon cru*

# SUPPLÉMENTS

GARNITURES - 6

*Frites maison — écrasé de pomme de terre — Légumes de saison — riz sauté au citron & aux herbes*

SAUCES - 2

*Poivre — Truffe — 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€

*Carte des allergènes disponible sur demande*