

DESSERTS

TARTE FRUITS DE SAISON - 9

Crème montée vanille mascarpone

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

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 & PÂTES

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

FILET DE DAURADE - 25

Daurade en croûte de noisette, julienne de légumes & riz aux herbes et citron (≈ 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