

# HÔTEL RESTAURANT LE BELLEVUE

Nous vous proposons une cuisine de tradition, classique, un menu du jour ou une carte composée de produits régionaux et de saison réalisée dans l'art du métier

\*\*\*\*\*

Le restaurant est fermé le dimanche soir et lundi

Pour les groupes nous consulter

(Selon la saison et l'affluence)

De 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21H30 Réservation au :

04.73.86.07.62 ou 07.49.83.40.56 Par mail :

[reservation@hotel-bellevue-sas.fr](mailto:reservation@hotel-bellevue-sas.fr)

Notre site : [www.hotel-bellevue-sas.fr](http://www.hotel-bellevue-sas.fr)

7 Rue Alfred Punett

63140 Châtel-Guyon



## Les Entrées

- ❖ L'ardoise de charcuteries de notre région à la confiture d'échalotes **17.50€**
- ❖ Le bocal de canard au foie gras truffé du chef **18.50€**
- ❖ Le gravelax de saumon au 5 baies et aneth toastes et beurre salé **17.00€**
- ❖ Les 3 minis chaussons d'escargots au basilic et pignons de pins à la crème de cognac sur son lit de mesclun (temps de cuisson 15 minutes env) **17.50€**
- ❖ Salade de saint Jacques à la vinaigrette de truffes et citrons confits **20.00€**
- ❖ Les huitres (6) sur lit de glace (Mareine-Oléron) Vinaigre d'échalote et citron **15.50€**
- ❖ Les huitres (12) sur lit de glace (Mareine-Oléron) Vinaigre d'échalote et citron **26.00€**

## Les Viandes

- ❖ Le filet de bœuf Charolais 250g env **29.00€**
- ❖ Le burger de bœuf façon Rossini 250g env foie gras/truffes/Pavin (mixer minute) **35.00€**
- ❖ L'entrecôte Charolaise 250g env **25.50€**
- ❖ Le tartare de filet de bœuf (mixer minute) (Céleris, moutarde, câpres, cornichons,..) **30.00€**
- ❖ Le jambon Blanc grillé frites/salade **18.00€**
- ❖ Les Tranches magret de canard au miel et fleurs de lavande **19.50€**
- ❖ L'omelette (fromage ou jambon) frites et salade du jour **15.00€**
- ❖ La truffade accompagnée de charcuteries et salade du jour **19.00€**
- ❖ Côtes d'agneaux grillées (3) selon arrivage **22.00€**

## Les Poissons (surgelés)

- ❖ Le pavé de saumon grillé au thym frais **18.00€**
- ❖ Crevettes géantes sauvage (4 pièces) **35.00€**
- ❖ Dorade Royale entière (250/300g) **21.00€**
- ❖ Loup (bar) (250/300g) **22.50€**
  
- ❖ Poissons frais selon arrivage (à demander)

## Les Fromages de région

A l'assiette 3 choix

**9.50€**

## Les Desserts

- ❖ La crème caramel **6.50€**
- ❖ Fondant chocolat (15 min de cuisson) **7.50€**
- ❖ Café ou thé gourmand (4 découvertes) **9.90€**
- ❖ Desserts du jour (à demander) **8.50€**
- ❖ Glace 3 boules parfums au choix **7.50€**
- ❖ Coupe colonel (sorbet citron/ vodka) **10.00€**
- ❖ Omelette norvégienne en coupelle **9.50€**
- ❖ Panacotta du chef **6.80€**

### MENU DU JOUR

Plat + dessert

**16.00€**

Entrée + plat + fromage ou dessert

**19.50€**

Servi uniquement le midi du lundi

au samedi

(hors dimanche et jours fériés)

Sauces au choix

bleu, champignons,  
bordelaise, moutarde, poivre  
**Sauce aux truffes + 5.00€**

Nos accompagnements  
Légumes du jour ou frites ou  
riz

### MENU ENFANT -10 ANS

Entrée + plat + dessert Proposition du

jour par le Chef

**11.00€**

**Les tarifs indiqués sur l'ensemble de la carte sont TTC**

Nos viandes à la carte sont d'Origine Française (salers, Charolaise et régionale)

# LA CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES

## Les Vins Blancs EN 75/150CL

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 75CL 16.50€
- ❖ LE VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 75CL 19.00€
- ❖ LE VOLCAN AOC 0.75CL 25.00€
- ❖ 2022 « DAME BLANCHE » (Châteaugay) 75CL 21.00€
- ❖ 2023 « 1465 » AOP Cote Auvergne (châtel) 75cl 30.00€

## Les Vins Blancs AU VERRE

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 12CL 5.50€
- ❖ LE VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 12CL 6.00€
- ❖ LE VOLCAN AOC 12CL 7.00€
- ❖ 2022 « DAME BLANCHE » (Châteaugay) 12CL 7.90€
- ❖ 2023 « 1465 » AOP Cote Auvergne (châtel) 12cl 8.50€

## Les Vins Rosés

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 75CL 16.50€
- ❖ LA VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 75CL 20.00€
- ❖ CUVÉ VALÉRIE AOC DU VAR 150CL 46.00€
- ❖ BANDOL RESTANQUE DES MOULINS AOP 75CL 30.50€
- ❖ ESTANDON BIO ADP DU VAR 75CL 27.50€
- ❖ L'ANCRE D'OR SAINT EMILION AOC 75CL 24.00€
- ❖ LE VOLCAN AOC 75CL 25.00€
- ❖ CUVE 2022 « PERLE DU MATIN » AOC 75CL 21.00€
- ❖ ALTITUDE AOP CÔTE AUVERGNE (Châtel) 75cl 22.00€

## Les Vins Rosés AU VERRE

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 12CL 5.50€
- ❖ LA VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 12CL 6.00€
- ❖ L'ANCRE D'OR SAINT EMILION AOC 12CL 6.50€
- ❖ LE VOLCAN AOC 12CL 7.00€
- ❖ CUVÉE 2022 « PERLE DU MATIN » AOC 12CL 6.50€
- ❖ ALTITUDE AOP CÔTE AUVERGNE (Châtel) 12cl 6.00€

## Les Vins Rouges

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 75CL 16.50€
- ❖ LE VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 75CL 22.00€
- ❖ L'IMPROMPTU AOC 75CL 32.00€
- ❖ L'ANCRE D'OR SAINT EMILION AOC 75CL 24.00€
- ❖ LE VOLCAN AOC 75CL 25.00€
- ❖ CUVÉE 2022 « PERLE DU MATIN » AOC 75CL 21.00€
- ❖ ALTITUDE AOP CÔTE AUVERGNE (Châtel) 75cl 22.00€
- ❖ NUÉE ARDENTE IGP « PUY DE DÔME » 75CL 30.00€
- ❖ 2021 AOC « CUVÉE LES PLATS » 75CL 28.00€
- ❖ 2021 AOC « CUVÉE 1690 » 75CL 22.00€

## Les Vins Rouges AU VERRE

- ❖ IGP D'OC DE VIGNE ANTIQUE MERLOT 12CL 5.50€
- ❖ LE VALADAS COTE DE PROVENCE AOC 12CL 6.00€
- ❖ L'ANCRE D'OR SAINT EMILION AOC 12CL 6.50€
- ❖ LE VOLCAN AOC 12CL 7.00€
- ❖ CUVÉE 2022 « PERLE DU MATIN » AOC 12CL 5.80€
- ❖ ALTITUDE AOP CÔTE AUVERGNE (Châtel) 12cl 6.00€
- ❖ 2021 AOC « CUVÉE LES PLATS » 12CL 7.00€
- ❖ 2021 AOC « CUVÉE 1690 » 12CL 6.00€

## Les CHAMPAGNES

- ❖ MERCIER 75CL 65.00€
- ❖ LOUIS CONSTANT 75CL 55.00€
- ❖ MÖET et CHANDON 75CL 75.00€

## Le MOUSSEUX

- ❖ COMTE DE RIBEAUCOURT 75CL 24.00€





# - LES APERITIFS-

## LES ALCOOLS

❖ PASTIS 2CL	2.00€
❖ RICARD 2CL	3.50€
❖ WHISKY JB 2CL	6.50€
❖ WHISKY JB 4 CL	10.00€
❖ WHISKY W-LAWSON'S 2CL	5.50€
❖ WHISKY W-LAWSON'S 4CL	8.50€
❖ ABERLOUR 10 ANS 2CL	10.00€
❖ ABERLOURD 10 AN 4 CL	15.00€
❖ RHUM BLANC ST JAMES 40° 4CL	5.50€
❖ RHUM BRUN ST JAMES 45° 4CL	6.20€
❖ MARTINI (BLC/ROUG/ROSÉ) 4CL	4.90€
❖ PORTO 4CL	4.20€
❖ KIR VIN BLANC (VOLCAN) 12CL	6.50€
❖ KIR ROYAL (LOUIS CONSTATNT) 12CL	14.00€
❖ LE CAMPARI-PERRIER 4CL	5.50€
❖ LA SUZE 4CL	4.50€

## LES SANS ALCOOLS

❖ Coca-cola 33cl	3.50€
❖ Coca-cola 0% 33cl	3.50€
❖ Orangina 25cl	3.50€
❖ Fuze tea 25cl	3.10€
❖ Schweppes 25cl	3.50€
❖ Schweppes agrumes 25cl	3.60€
❖ Perrier 33cl	2.90€
❖ Citron pressé	4.50€
❖ Orange pressée	4.90€
❖ Jus Pago (orange, pom,tom,poir) 20cl	3.30€
❖ Diabolo 25 cl	3.50€
❖ Fanta citron 25cl	3.10€
❖ Sirop à l'eau (parfum aux choix)	2.00€
❖ Supplément sirop	1.00€

## Les Cocktails avec ou sans Alcools

❖ Le Punch Agrum 16cl (Rhum, Schweppes, ananas, grenadine)	8.50€
---	-------

❖ Le Blue Hawaiian 16cl Rhum, curaçao, crème cacao, ananas	12.00€
---	--------

❖ Le Cosmopolitan 10cl Vodka, Cointreau, Cranberry, citron vert	9.00€
--	-------

❖ Le Basic Smash 10 cl gin, citron vert, sucre de canne, basilic	8.50€
---	-------

❖ Passion Martini 10cl Vodka, fruit de la passion, canne, citron vert	6.50€
--	-------

❖ Le Chantaco (s-alcool) Orange, ananas, citron, sirop de fraise	5.20€
---	-------

## LES DIGESTIFS

Cognac le Palin VS 40°4cl	6.00€
---------------------------	-------

Armagnac 4cl	7.50€
--------------	-------

Calvados Beaujour 40° 4cl	6.20€
---------------------------	-------

Get 27 4cl	7.90€
------------	-------

Bailey's 4cl	8.50€
--------------	-------

## LES BOISSON SCHAUDES

EXPRESSO	2.00€
----------	-------

CHOCOLAT AU LAIT	3.50€
------------------	-------

INFUSION (AU CHOIX)	2.30€
---------------------	-------

## LES ALCOOLS D'AUVERGNE

### « DISTILLERIE DES SCORIES »

❖ EAU DE VIE DE MALT LE 2CL	7.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT BRUT DU FUT 2CL	12.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT SAFRAN 2CL	11.00€
❖ EAU DE VIE DE MALT VANILLE 2CL	10.00€
❖ EAU DE VIE GENÉVRIER VERV/CITRO 2CL	8.60€
❖ EAU DE VIE CITRON VODKA 2CL	6.00€
❖ LIQUEUR DE RAISIN CUVÉ R 2CL	5.20€

## LES BIERES

❖ PRESSION HEINEKEN 25CL	4.90€
❖ 1664 25CL	4.00€
❖ DESPERADOS 33CL	5.50€
❖ PELFORT BRUNE 33CL	6.00€
❖ BIERE BLANCHE 33 CL GRIMBERGEN	4.80€
❖ MONACO (bière/limonade/grenadine)	4.50€
❖ PICON en sup	1.50€

## LES EAUX

❖ VOLVIC 150CL	4.00€
❖ BADOIT 100CL	4.20€
❖ SAN-PELEGRINO 100CL	4.20€
❖ CHÂTELDON (ROI SOLEIL) 75cl	6.50€
❖ EVIAN 100CL	4.50€