

la Maison Bellevue

MEZZE TO SHARE

Plateau 34.00

A l'unité 9.00

Houmous - Tzatziki - Baba ganoush - Muhammara

CRUDO - RAW FISH

Tartare de Maigre et Gambas, Crème Safran, Agrumes 19.00

Meagre Tartare and Prawns, Saffron Oil, Citrus Fruits

Crudo de Daurade, Cébette, Grenade, Vinaigrette Agrumes, Herbes fraîches 21.00

Sea Bream Crudo, Spring Onion, Pomegranate, Mandarin Vinaigrette, Fresh Herbs

Thon rouge en tartare et fines tranches, Poutargue rapée, Huile et Sel fumé 20.00

Red tuna tartare and thin slices, bottarga, oil and smoked salt

Poulpe en fines tranches, Roquette, Vinaigrette Bergamote 18.00

Thinly sliced octopus, arugula, bergamot vinaigrette

PITA - PITA SANDWICHES

Pita Ladiere Pain pita, Oignons, Anchois, Olives Kalamata 12.50

Pita bread, onions, anchovies, Kalamata olives

Pita Parma, Scamorza, Chips de Jambon de Parme, Roquette 16.00

Scamorza, Parma Ham Chips, Arugula

Pita Tartufo Stacciatella, Jambon à la Truffe, Truffe fraîche (Tuber Aestivum) 19.00

Stacciatella, Truffle Ham, Fresh Truffle (Tuber Aestivum)

Pain Pita de la Maison “Evangelos” Maison familiale Grecque 4.50

Pita Bread

ENTREES - STARTERS

Halloumi Grillé, Fruits de Saison Grenade, Miel, Balsamique blanc 15.00

Grilled Halloumi, Seasonal Fruits, Pomegranate, Honey, White Balsamic

Aubergine en Salade “Melintzansalata” préparée minute Cébettes, Ail, Tomate 18.00

Eggplant Salad prepared Minute, Spring onions, Garlic, Tomato

Chou Fleur rôti, Miel au Thym, Fruits secs, Grenade, Tahini aux herbes 17.00

Roasted Cauliflower, Thyme Honey, Dried Fruits, Pomegranate, Herb Tahini

Tyropita, Filo, Féta, Menthe, Sésame, Miel 14.00

Filo, Feta, Mint, Sesame seed, Honey

VEGGIE

Aubergine “Alla Milanese”, panée au Panko, Mesclum 19.00

Eggplant, breaded with Panko, Mesclum

la Maison Bellevue

À PARTAGER - TO SHARE

Nos plats signatures

Côte de Boeuf “Race à Viande Française”, Flambée au Thym, Sauce Choron 11€/100 grammes

Epaule d’agneau de 7 heures, “Cuisson Basse température”, Harissa Miel 89.00

Daurade Royale en Croûte de Sel, Feuilles de Figuiers, Beurre Agrumes (selon arrivage) environ 1,2 Kg 90.00

PATES - PASTA

Spaghetti “Cacio e pepe”, Pecorino Romano, Poivre Concassé, Zaatar 24.00

Spaghetti “Cacio e pepe”, Pecorino Romano, Crushed Pepper, Zaatar

Linguine “All’Amalfitana”, Tartare de Gambas, Bisque, zestes d’agrumes 28.00

Linguine “All’ Amalfitana”, Prawn Tartare, Bisque, Citrus Zest

Linguine à la Truffe fraîche “Tuber Aestivum” 36.00

Linguine with fresh truffle “Tuber Aestivum”

VIANDE - MEAT

Osso Bucco, Linguine, Os à Moelle, Gremolata 30.00

Osso Bucco, Linguine, Marrow Bone, Gremolata

Faux Filet “Race à viandes Française” 250 gr, Padron Grillés, Sauce Choron 35.00

Sirloin Steak, French Meat Breed 250 gr, Grilled Padron, Choron Sauce

Shawarma de Poulet, “Cuisson à la Broche”, Tzatziki, Oignons Pickles, Herbes 28.00

Chicken Shawarma, “Spit-Roasted”, Tzatziki, Pickled Onions, Herbs

POISSON - FISH

Poulpe Grillé alla Puttanesca, Sauce Tomate, Capres, Anchois, Olives Kalamata 34.00

Grilled Octopus alla Puttanesca, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives

Loup Grillé Entier en Portfeuille, Vierge au Citron Confit, Sel Fumé 35.00

Whole Grilled Sea Bass, Virgin with Preserved Lemon, Smoked Salt

Pavé de Maigre Grillé de Méditerranée, Artichauts et Olives Kalamata 28.00

Grilled Mediterranean Meager Steak, Artichokes and Kalamata Olives

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - SIDE

Pommes grenailles

Purée maison

Ratatouille

Kamounet Banadourat

Brocoli asperge

**accompagnement supplémentaire 6 euros*

Prix nets en Euros, TVA comprise, notre établissement n’accepte pas les chèques. Tous nos plats sont faits “Maison”.
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Nos volailles, viandes bovines et porcines sont d’origine UE.