

la Maison Bellevue

MEZZE TO SHARE

Plateau 34.00

A l'unité 9.00

Houmous - Tzatziki - Halloumi Grillé - Tarama

CRUDO - RAW FISH

Crudo de Daurade, Cébette, Badiane, Céleri, Vinaigrette Agrumes, Herbes fraîches 21.00

Sea Bream Crudo, Spring Onion, Celery, Citrus Vinaigrette, Fresh Herbs

Thon rouge en tartare et fines tranches, Poutargue rapée, Huile et Sel fumé 22.00

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

6 Huîtres -Numéro 3- de la "Baie de TAMARIS", Pain de Campagne, Vinaigre Méditerranéen 19.00

Mediterranean Oysters -Number 3- from "La Baie de Tamaris"

PITA - PITA SANDWICHES

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

Pita bread, onions, anchovies, Kalamata olives

Pita "Vitello Tonnato", Veau Froid cuit en basse température, Mayonnaise Capres & Thon 19.00

Pita Sandwich, Thinly Sliced Veal, Tuna & Caper Mayonnaise

Pita "Tartufo", Jambon à la truffe & burrata, Roquette 22.00

Pita Sandwich, Truffle ham & Burrata, Arugula

ENTREES - STARTERS

12 Beaux Escargots "Kritika", Sauce Tomate, Ail, Origan 22.00

Baked Snails With Tomato Sauce, Garlic & Origano

Aubergine en Salade "Melizanosalata" 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

Spanakopita, Filo, Féta, Menthe, Épinards, Miel 16.00

Greek Spinach Pie, Feta, Crispy Filo Crust, Mint & Honey

VEGGIE

Aubergine "Alla Milanese", panée au Panko, Mesclum 19.00

Eggplant, breaded with Panko, Mesclum

la Maison Bellevue

PATES - PASTA

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

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

Linguine “All’ Amalfitana”, Tartare de Gambas, Bisque, zestes d’agrumes 29.00

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

Rigatoni “Alla Zozzona”, Amatriciana x Carbonara 27.00

VIANDE - MEAT

Osso Bucco, Linguine, Os à Moelle, Gremolata 30.00

Osso Bucco, Linguine, Marrow Bone, Gremolata

“Tigre qui Pleure” Méditerranéen, Faux Filet 250 grammes, “ Races à Viandes”, Marinade très Epicée 35.00

Sliced Sirloin Steak, French Meet Breed 250g, grilled Padron, Spicy Sauce

Shawarma de Poulet, “Cuisson à la Broche”, Houmous, Pain Pita, Herbes Fraîches 28.00

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

POISSON - FISH

Poulpe frit “Alla Puttanesca”, Sauce Tomate, Capres, Anchois, Olives Kalamata 34.00

Fried Octopus, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives

Loup entier en Portfeuille au four, Vierge Citron confit, Tomates, Cébettes 35.00

Whole Sea Bass, Virgin olive oil, Spring onion, Tomatoes

Pavé de Maigre Grillé de Méditerranée, Courgettes du Pays, Olives Kalamata, Jus Corsé 30.00

Grilled Mediterranean Meager Steak, Zucchini and Kalamata Olives

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 Confite de 7 heures, “Cuisson Basse température”, Harissa Miel 89.00

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - SIDE

Pommes grenailles

Purée maison

Ratatouille

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.