

MENU REVEILLON GRAND SIECLE

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 59 €
Entrée, Poisson, Plat, Fromage, Dessert 69 €

Flûte de Champagne
et ses Feuilletés

Foie gras de Canard mi-cuit 'maison',
pain brioché et chutney de fruits
OU
Nems de langoustine aux petits légumes,
coulis de crustacés

Noix de St Jacques et langues de couteaux,
Beurre d'herbes, Potimarron aux oignons
OU
Médaillon de langouste et grosses gambas
à l'infusion de vanille, Quinoa Gourmand

Noisettes de veau aux morilles
Pommes noisettes, Purée de Marrons

OU

Filet de Bœuf au foie gras
Ravioles de champignons

Quenelle de roquefort au muscat
Bouquet de salade mesclun

Entremet au deux chocolats, crème à la pistache

Mignardises et Chocolats

Animation Musicale
avec Jean François Armand
Le 31.12.2011 au Soir

Toute l'équipe du
Belleville, vous propose ses
MENUS DE
REVEILLON
Et DU JOUR DE L'AN
et
vous présente ses
Meilleurs Vœux



MENU DU JOUR DE L'AN à 40 €

Servi le 1er Janvier 2012 midi

« Le royal Belleville », apéritif maison
Crème brûlée au foie gras et caviar de lentilles vertes

Carpaccio d'avocat, roquette et chair de crabe,
Copeaux de saumon fumé

Le parfait de mousse de foie de canard, caramel balsamique

Effiloché de magret de canard aux clémentines de Corse,
Jus au Banyuls et gnocchi de pommes de terre aux champignons

Filet de daurade royale aux coquillages
Ragout de légumes d'hiver

Quenelle de roquefort au muscat, salade mesclun

Entremet aux deux chocolats
Crème de pistache

Mignardises et chocolats

MENU GRAND SIECLE

Servi le 1er Janvier 2012 midi

Entrée, Plat, Fromage, Dessert à 47 €
Entrée, Plat, Poisson, Fromage, Dessert à 56 €

« Le royal Belleville », apéritif maison
Crème brûlée au foie gras et caviar de lentilles vertes

l'Assiette Belleville du Jour de l'An
(saumon cuit au sel de Guérande, magret fumé et sucette de foie gras au sésame)

Foie gras mi-cuit 'maison', pain brioché et chutney de fruits

Noix de St Jacques et langues de couteaux, beurre d'herbes
Potimarron aux oignons fumés

Piquet de Grosses gambas sauvages
À l'infusion de vanille, Quinoa Gourmand

Filet de Bœuf au foie gras poêlée,
Jus Truffé, Ravioles aux champignons

Noisettes de veau aux morilles
Pommes croquettes, Purée de Marrons

Quenelle de roquefort au muscat et salade mesclun

Entremet aux deux chocolats

mignardises et chocolats

BRASSERIE LE BELLEVILLE
MENU CARTE DU NOUVEL AN

Terrine de Chevreuil et sa Confiture d'Oignons

8.50 €

Fondants 'Belleville' aux Amandes

8.50 €

Cappuccino d'Avocat-Roquette, Chair de Crabe et Copeaux de Saumon

8.50 €

Filet de Saumon aux Coquillages, Ragoût de Légumes d'Hiver

14.50 €

Piqué de Grosses Gambas à l'Infusion de Vanille

14.50 €

Effiloché de Magret de Canard aux Clémentines Corses, Jus au Banyuls, Pommes Croquettes

14.50 €

Noisettes de Veau Sauce aux Cèpes, Pommes Croquettes

14.50 €

Quenelle de Roquefort au Muscat et Salade Mesclun

4.00 €

Entremet aux Deux Chocolats, Crème à la Pistache

5.00 €