

## **SALADES ET ENTREES**

**9 Huîtres de Bouzigues, 14.00 €**

pain de seigle, vinaigre aux échalotes

**Foie gras de canard mi-cuit « maison »,**

Chutney de fruits et pain d'épice **14.50 €**

**L'Assiette Gourmande de Noël**

(saumon cuit au sel de Guérande, magret fumé, sucette de foie gras au sésame) **16.50 €**

**Carpaccio de saumon cuit au sel de Guérande et son blinis 14 €**

**L' assiette marine en fête 14.50 €**

(3 huîtres de Bouzigues, saumon cuit au sel de Guérande, crevettes roses)

**Foie gras poêlé au pain d'épice et clémentine, jus au Banyuls 18 €**

## **POISSONS**

**Filet de bar aux huîtres chaudes, risotto crémeux 16 €**

**Médaille de lotte rotie rôtie, bouillon de crabe vert**

Légumes safranés **15.50 €**

**Pavé de saumon aux coquillages, légumes safranés 14.50 €**

## **VIANDES ET VOLAILLES**

**Ballotin de suprême de dinde de Noël farci aux pommes 17 €**

Quelques marrons et pommes de terre croquettes

**Pavé de biche aux baies rouges et sa garniture de Noël 17.50 €**

**Filet d'agneau en croûte de pain d'épice et sa garniture de Noël 17.50 €**

**Filet de bœuf au foie gras et sa garniture de Noël 23 €**

**Effiloché de magret de canard à la clémentine corse, jus au Banyuls 17 €**

Garniture de Noël

(purée de marron, pommes de terre croquettes, ravioles de champignons)

*Toute l'équipe du*  
**BELLEVILLE**  
*Vous propose ses*  
**MENUS DE NOEL**  
*Et vous souhaite de*  
*Joyeuses Fêtes*



**Les 24/12/2011 soir et 25/12/2011 midi**

**GRAND MENU TRADITION DE NOËL A 48 €**

Apéritif maison « le Royal Belleville » Brut  
Feuilletés Maison  
\*\*\*

Assiette Gourmande de Noël  
(saumon cuit au sel de Guérande, magret fumé et sucette de foie gras au sésame)

Foie Gras de Canard Mi-cuit 'Maison',  
Chutney de Fruit et Pain d'Épice  
\*\*\*

Filet de Bar aux Huîtres Chaudes  
Rissoto Crémeux

Lotte Rôtie, Bouillon de Crabe Vert  
Légumes Safranés  
\*\*\*

Ballotin de Suprême de Dinde de Noël Farci aux Pommes,  
Quelques Marrons et Pommes de Terre Croquettes

Pavé de Biche aux Baies Rouges  
Et sa Garniture de Noël  
\*\*\*

Le Parfait Moelleux de Chèvre Frais aux Noix et Miel  
\*\*\*

La Bûche de Noël Tradition  
\*\*\*

les Mignardises et chocolats

**MENU GOURMAND DE NOËL A 39 €**

Apéritif maison « le Royal Belleville » Brut  
Feuilletés Maison  
\*\*\*

Assiette Marine en Fête  
(3 huîtres de Bouzigues, saumon cuit au sel de Guérande, bouquet de crevettes roses)

Foie Gras de Canard Mi-cuit 'Maison',  
Chutney de Fruits et Pain d'Épice  
\*\*\*

Lotte Rôtie, Bouillon de Crabe Vert  
Légumes Safranés

Pavé de Bar et Effiloché de Seiche, Jus de Crustacé  
Potimarron aux Oignons Fumés

Ballotin de Suprême de Dinde de Noël Farci aux Pommes  
Quelques Marrons et Pommes de Terre Croquettes  
\*\*\*

Le Parfait Moelleux de Chèvre Frais aux Noix et Miel  
\*\*\*

la Bûche de Noël « maison » au chocolat  
\*\*\*

les Mignardises et chocolats

# BRASSERIE LE BELLEVILLE

## MENU CARTE DE NOËL 26.00 €

<i>6 Huîtres de Bouzigues, Pain de Seigle et Vinaigre aux Échalotes</i>	10.00 €
<i>Assiette Marine en Fête</i>	11.00 €
<i>(3 huîtres, saumon cuit au sel et bouquet de crevettes roses)</i>	
<i>Le Parfait de Mousse de Foie de Canard 'Maison'</i>	10.00 €
<i>Terrine de Chevreuil et sa Confiture d'Oignons</i>	10.00 €
<i>Saumon Froid de Belleville, Salade de Concombre et Crème Raifort</i>	10.00 €
<i>Fondants 'Belleville' aux Amandes</i>	10.00 €
<i>Assiette Gourmande de Noël</i>	11.00 €
<i>(Fondants, Magret Fumé, Saumon cuit au sel de Guérande)</i>	
***	
<i>Ballotin de Suprême de Dinde de Noël Farcie aux Pommes,</i>	15.50 €
<i>Quelques Marrons et Pommes Croquettes</i>	
<i>Pavé de Saumon aux Coquillages, Légumes Safranés</i>	13.00 €
<i>Faux Filet Sauce aux Cèpes, Gnocchis aux Champignons</i>	13.50 €
<i>Effiloché de Magret de Canard aux Clémentines de Corses, Jus au Banyuls</i>	14.00 €
<i>Civet de Sanglier Sauce Grand Veneur, Garniture de Noël</i>	13.00 €
***	
<i>Assiette de Fromages</i>	4.00 €
***	
<i>Bûche de Noël Tradition</i>	5.00 €
<i>Bûche de Noël Glacé</i>	5.00 €