



— Jeudi 14 février 2019 —

A partir de 19H00,  
le Belvédère vous propose  
son menu Saint-Valentin

— menu unique —

Menu Saint-Valentin à 75 €

boissons comprises jusqu'au dessert

Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eaux, softs, café

La Coupe de Champagne & sa Mise en Bouche



Le Dos de Skrei en Croûte d'Herbes  
Réduction de Sauvignon, Fondue de Poireaux,  
Beurre Blanc, Mâche & Roquette



ou

Noix de Saint-Jacques Rôties, au Beurre Blanc  
ou

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,  
Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges



Le Petit Rafrâichissant



La Caille Désossée & Farcié aux Champignons,  
Sauce aux Trois Poivres,  
Salsifis aux Truffes Noires, Pommes Amandine  
ou

Le Duo de Sole & Lotte, Crème aux Petits Légumes  
ou

Le Pavé de Bœuf Poêlé,  
Flambé au Whisky, Crème au Poivre



Le Coup de Coeur de Cupidon



Le Prince Noir & sa Suite

— Samedi 16 février 2019 —

Dès 20H00,  
le Belvédère vous propose  
son menu & soirée dansante de  
Saint-Valentin

— menu unique —

Menu Saint-Valentin à 75 €

boissons comprises jusqu'au dessert

Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eaux, softs, café

La Coupe de Champagne & sa Mise en Bouche



Le Dos de Skrei en Croûte d'Herbes  
Réduction de Sauvignon, Fondue de Poireaux,  
Beurre Blanc, Mâche & Roquette



Le Petit Rafrâichissant



La Caille Désossée & Farcié aux Champignons,  
Sauce aux Trois Poivres,  
Salsifis aux Truffes Noires, Pommes Amandine



Le Coup de Coeur de Cupidon



Le Prince Noir & sa Suite

Musique - Ambiance - Sono

Arrivée Souhaitée à 20 Heures - sur réservation

— Restaurant Le Belvédère —

créateur de bonheur...

Menu Gourmet à 65 €

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche  
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)

—◆—  
La Farandole du Belvédère  
(foie gras de canard maison, magret canard fumé, melon)  
ou

Les Pétales de Saumon Fumé d'Ecosse,  
accompagnées de Leur vodka Glacée  
ou

Les Ravioles aux Noix & Gorgonzola,  
Crème aux Giroles & Pleurotes

—◆—  
Sorbet

—◆—  
Le Pavé de Bœuf Poêlé,  
Flambé au Whisky, Crème au Poivre  
ou

Le Confit de Canard, Caramélisé à l'Orange  
ou

Dos de Lieu Noir Rôti,  
Velouté Légèrement Citronné,  
Piment d'Espelette & Fleur de Sel

—◆—  
Le Délice de Maître Renard

—◆—  
Dessert au Choix

—◆—  
Le Prince Noir & sa Suite

Menu Suggestion à 75 €

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche

—◆—  
Le Délice du Périgord  
(foie gras, confit & magret de canard fumé,  
gésier, cuisse de caille fumée)  
ou

Les Noix de Saint-Jacques Rôties, au Beurre Blanc  
ou

Le Feuilleté de Ris de Veau Braisés,  
Crème aux Champignons

—◆—  
Sorbet

—◆—  
Le Duo de Sole & Lotte, Crème aux Petits Légumes  
ou

Les Noisettes de Biche, Sauce Grand Veneur  
ou

L'Émincé de Rumsteak d'Agneau, Sauce au Poivre

—◆—  
Le Délice de Maître Renard

—◆—  
Dessert au Choix

—◆—  
Le Prince Noir & sa Suite

Menu Grillade à 70 €

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche

—◆—  
Les Danseuses de Prairie au Beurre d'Escargot  
(cuisses de Grenouilles poêlées au beurre à l'ail)  
ou

Les Os à Moelle Rôtis, au Sel de Quérande  
ou

La Cassolette de Saint-Jacques Gratinées  
ou

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne  
ou

La Cassolette d'Andouillette Flambée, Crème au Poivre

—◆—  
Sorbet

—◆—  
Le Magret de Canard, Grillé  
Ou, L'Entrecôte Grillée, Frites

ou, La Broche de Bœuf Grillée, Frites  
ou, La Brochette de Gambas Décortiquées Grillées,  
Nos grillades sont accompagnées  
de beurre à l'ail, ou béarnaise, ou champignons crème,  
ou poivre, ou Roquefort.

—◆—  
Le Délice de Maître Renard

—◆—  
Dessert au Choix

—◆—  
Le Prince Noir & sa Suite

Menu Dégustation à 88 € (2 entrées)

L'Apéritif Maison & sa Mise en Bouche

—◆—  
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,  
Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges & Toasts grillés  
ou

Les Noix de Saint-Jacques, au Beurre Blanc

—◆—  
Le Foie Gras Poêlé, sur sa Petite Compotée de Pommes  
ou

Le Feuilleté de Ris de Veau,  
Crème aux Champignons

—◆—  
Sorbet

—◆—  
Le Filet Pur d'Agneau Flambé,  
Sauce à l'Armagnac  
ou

Les Noisettes de Lotte, au Beurre Blanc

—◆—  
Le Délice de Maître Renard

—◆—  
Dessert au choix

—◆—  
Le Prince Noir & sa Suite

## Menus Enfants

### Menu à 21 €

Jus de Fruits & Toasts



Steak de Bœuf, frites

ou

Steak Haché Pur Bœuf, frites

ou

Jambon frites

ou

Filets de Sole, frites



Coupe Junior

ou

Mousse au Chocolat



Boissons Comprises

### Menu à 25 €

Jus de Fruits & Toasts



Le Duo de Croquettes au Fromage

ou

La Croquette aux Crevettes Grises



Sorbet



Un plat du menu à 21 €



Coupe Junior

ou

Mousse au Chocolat



Boissons Comprises

### Troisième Menu

Le même menu que les adultes,  
sans le fromage, en plus petites quantités et à demi-prix.

## ENTREES

### Entrées Froides

	€
Les Pétales de Saumon Fumé d'Écosse, accompagnées de sa Vodka Glacée	17
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges	18
La Farandole du Belvédère (foie gras de canard maison, magret de canard fumé, melon,...)	18
Le Carpaccio de Saint-Jacques, à l'Huile de Truffes	19
Le Délice du Périgord (foie gras, confit & magret de canard fumé, gésier, cuisse de caille fumée)	20

### Entrées Chaudes

	€
Les Croquettes aux Crevettes Grises (2 pièces)	15
Les Os à Moelle Rôtis, au Sel de Guérande	16
Les Ravioles aux Noix & Gorgonzola, Crème aux Girolles & Pleurotes	17
Les Danseuses de Prairie au Beurre d'Escargot (cuisses de grenouilles au beurre à l'ail)	18
La Cassolette d'Andouillette Flambée, Crème au Poivre	18
La Douzaine d'Escargots de Bourgogne	18
Le Foie Gras Poêlé, sur sa Petite Compotée de Pommes	18
La Cassolette de Saint-Jacques Gratinées	19
Les Noix de Saint-Jacques Meunières	19
Les Noix de Saint-Jacques Rôties, sauce Hollandaise	19
Les Noix de Saint-Jacques Grillées, sur Filet de Crème Balsamique	19
Le Feuilleté de Ris de Veau Braisés, Crème aux Champignons	21

## PLATS DE RESISTANCE

### Les Poissons

	€
Les Croquettes aux Crevettes Grises (3 pièces) & ses Accompagnements	21
Le Dos de Lieu Noir Rôti, velouté légèrement citronné, Piment d'Espelette & Fleur de Sel	21
La Brochette de Gambas Décortiquées Grillées, au Beurre Blanc	23
Les Duo de Filets de Sole & Lotte, Crème aux Petits Légumes	24
Les Noisettes de Lotte, au Beurre Blanc	24
Les Noix de Saint-Jacques Meunières & ses Accompagnements	24

### Les Viandes

	€
Le Pavé de Bœuf Poêlé, Flambé au Whisky, Crème au Poivre	21
Le Confit de Canard, caramélisé à l'Orange	21
La Broche de Bœuf Grillée - Sauce au choix *	23
Le Magret de Canard du Sud-Ouest, Grillé - Sauce au choix *	23
L'Entrecôte Grillée - Sauce au choix *	23
L'Émincé de Rumsteak d'Agneau, Sauce au Poivre	25
Les Noisettes de Biche, Sauce Grand Veneur	26
Les Ris de Veau Braisés Crème aux Champignons & ses Accompagnements	27
Les Le Filet Pur d'Agneau Flambé, Sauce à l'Armagnac	27
Le Duo de Filet d'Agneau & Ris de Veau Crème	28

\*Sauce comprise, au choix : Beurre à l'ail- Béarnaise- Champignons Crème- Poivre- Roquefort

**- Entrées Froides -**

La Trilogie de Saumon Rose, Parfumée aux Herbes Fraîches .....12 € (saumon en Belle Vue, Fumé, en Tartare)	
Le saumon fumé d'Ecosse, émincé d'échalotes et toasts grillés .....12 €	
Le saumon rose en Belle Vue.....13 € (saumon frais, tomate aux crevettes grises, crevettes bouquets, garnitures)	
L'ananas garni en parure de fête (1/2 ananas garni de crabe et crevettes grises)13 €	
La Terrine de foie gras de canard MAISON, confit d'oignons et pain brioché.....13 €	
La gourmandise des mers.....14 € (variante de crabe, tomates aux crevettes grises, saumon frais, garnitures)	
La farandole du Belvédère.....15 € (terrinerie de foie gras, magret de canard fumé, melon)	
Le Délice du Grand Bleu.....18 € (saumon fumé, petite tomate aux crevettes grises, gambas, langoustine...)	
La salade folle de homard et gambas aux pignons de pins .....19 €	
La demie queue de langouste en Belle Vue .....25 €	
La petite folie.....35 € (1/2 homard, médaillons de langouste, langoustines, crabe, crevettes grises, saumon)	

**- Entrées Chaudes -**

La douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre à l'ail.....11 €	
Les cuisses de grenouilles à la crème d'ail.....11 €	
Le duo de scampí et de pétoncles à la diable.....13 €	
Le mariage de filets de sole et de saumon rose aux deux sauces .....15 €	
Les filets de sole farcis au saumon fumé, crème de ciboulette.....15 €	
La cassolette de filets de sole et de pétoncles, sauce Cardinal.....15 €	
Les filets de sole tournés, sauce archiduc.....15 €	
Les noix de St-Jacques et queues de scampí, sauce homardine ..... 16 €	
La cassolette de Saint-Jacques gratinée.....ou.....au beurre blanc.....16 €	
Les noisettes de lotte aux petits légumes.....ou.....à l'Armoricaine..... 17 €	
Le feuilleté de ris de veau braisés à la crème d'estragon..... 18 €	

**- Plats de résistance -**

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures.

Les gigotins de coquelet au Chambertin.....14 €	
Le rôti Ardennois, sauce aux herbes fraîches.....14 €	
La poitrine de dinde braisée aux champignons des bois.....14 €	
Le confit de canard au miel d'acacia.....14 €	
Les médaillons de filet mignon de porclet au poivre vert.....14 €	
Les suprêmes de pintade à la Bordelaise.....14 €	
Les aiguillettes de chapon aux baies roses.....14 €	
La caille désossée farcie en parure de fête.....16 €	
Le magret de canard sauce périgourdine.....16 €	
Le contre-filet de bœuf en croûte, façon Wellington.....18 €	
Le rumsteck d'agneau sauce périgourdine .....18 €	
Les noisettes de biche Grand-Veneur.....20 €	
Le filet de veau aux deux poivres.....17 €	
Le pigeonneau de Bourgogne farci au ris de veau.....22 €	
Le filet pur d'agneau grillé aux senteurs de Provence.....22 €	
L'alliance de filet d'agneau et ris de veau crème.....23 €	
Le filet de saumon rose en croûte, crème à la bisque de homard.....17 €	
Les filets de sole à la crème de ciboulette.....20 €	
La fricassée de St Jacques et de lotte, crème à la brunoise de petits légumes..23 €	

**- Desserts -**

L'omelette Norvégienne (spécialité de la maison).....3,50 €  
(individuelle ou en plateau selon le nombre de personnes désiré)

Notre chef pâtissier vous propose un grand choix de desserts à convenir suivant vos circonstances et souhaits... (à partir de 3 € la part)

- Nos Autres Plaisirs -

Forfait amuse-bouche chauds - 5 pièces.....4 €  
- 8 pièces.....7 €

La soupe de poisson, le litre..... 8 €

La bisque de Homard, le litre..... 12 €

Terrine de foie gras de canard maison 9,50 € / 100 G.

Notre sélection de vins :

- Ode -muscat moelleux-
- Sauvignon Val de Loire, Château de Putille
- Bordeaux Les Belles Murailles
- Champagne sélection Belvédère

(pour les tarifs, merci de nous consulter)

Restaurant *Le Belvédère*

182, rue de la Martinoire - 7700 Mouscron (Belgique)

☎ 056.33.16.15 - de France : 0032.56.33.16.15

[www.le-belvedere.net](http://www.le-belvedere.net) [www.vieuxpuits.be](http://www.vieuxpuits.be)

*Pour vos fêtes de fin d'année*

*Le Belvédère*

*Vous propose*

*Son*

*Service Traiteur*

*Pour toute commande,  
merci de nous contacter au minimum 48h à l'avance.*

Restaurant *Le Belvédère*

*créateur de bonheur...*