

Carte des Boissons

Les softs

Eau plate / pétillante Chaudfontaine	
20cl / 50cl / 1L	2,30 / 4,50 / 7 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	2,50 €
Fanta Orange	2,50 €
Sprite	2,50 €
Jus d'orange / ananas / pomme / tomate	2,70 €
Fuze Tea Peach	2,70 €
Nordic Tonic / Agrum'	2,70 €
Red Bull	3,50 €

Pour grignoter à l'apéro ...

Les 6 amuses bouche chauds» - 5 €

L'assiette de Bruschetta (6 pièces) - 5 €

Planche apéro « Fritti » -12 €

Calamars frites & scampi, sauce tartare

Les boissons chaudes

Café	2,50 €
Café déca	2,50 €
Expresso	2,50 €
Thé	2,50 €
Infusion	2,50 €
Irish coffee	8 €

Les apéritifs

Le Maison (crème pêche, Cognac, méth.champenoise)	8 €
Coupe de Champagne	9 €
Coupe de Cava	7 €
Kir Royal (cassis, framboise, mûres, violette)	9 €
Kir Vin Blanc	5 €
Américano "Maison"	7 €
Apérol Spritz	8 €
Bacardi	6,50 €
Baileys	6 €
Get 27	6 €
Martini Blanc	5 €
Martini Rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Porto Blanc	5 €
Porto Rouge	5 €
Ricard	5 €
Picon Bière	6 €
Picon Vin Blanc "Maison"	6,50 €
Campari - orange ou soda	8 €
Gin Bombay Sapphire -Tonic- Agrum'-orange	10 €
Malibu - orange ou ananas	8 €
Pisang - orange ou ananas	8 €
Passoa - orange ou ananas	8 €
Safari - orange ou ananas	8 €
Vodka - orange ou ananas	8 €
Whisky Johnnie Walker - Red Label	6,50 €
Whisky JB	6,50 €
Whisky Chivas	9 €
Apéritif sans Alcool (oramberry, pêche, jus d'orange)	5 €

Les bières

Bières pression

Jupiler	2,50 €
Augustijn Grand Cru Tripel - 9%	4,50 €

Bières en bouteille

Jupiler 00	2,70 €
Carlsberg	3,50 €
Gueuze Belle-Vue	3,50 €
Hoegaarden Blanche	3 €
Hoegaarden Rosée	3,50 €
Kriek Extra Belle-Vue	3,50 €
Leffe Blonde	4 €
Leffe Brune	4 €

Bières de caractère

Bon Secours Myrtille- 6,2%	4,70 €
Bush Ambrée - 12%	4,50 €
Duvel - 8,5%	4,50 €
Fourchette - 7,5%	4,50 €
Gulden Draak - 10,5%	4,50 €
Kwak - 8,4%	4,50 €
Queue de Charrue Triple - 9%	4,50 €
Paix Dieu - 10%	4,80 €
Tripel Karmeliet - 8,4%	4,50 €

Bières Trappistes

Chimay Bleue - 9%	4,70 €
Orval - 6,2%	4,70 €
Westmalle Tripel - 9%	4,70 €

La Carte du Belvédère

Les entrées

Le trio de croquettes au fromage	13 €
Le duo de croquettes aux crevettes grises	15 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne	17 €
Les cuisses de grenouilles au beurre à l'ail	18 €
L'assiette de saumon fumé et toasts grillés	17 €
La farandole du Belvédère foie gras de canard maison, magret de canard fumé, melon	17 €
La terrine de foie gras de canard maison, relevé aux 4 Epices, confit d'Oignons, Toasts grillés & Petite Brioche Maison	19 €
La cassolette de Saint-Jacques gratinées	20 €
Les noix de Saint-Jacques rôties, au beurre blanc	20 €

Les Viandes

Le pavé de bœuf Poêlé	19 €
Le confit de canard caramélisé au miel d'acacia	20 €
La broche de bœuf grillée	21 €
L'entrecôte grillée	21 €
Le noisettes de biche, sauce Grand Veneur	25 €
Le feuilleté de ris de veau braisés, crème aux champignons & ses accompagnements	28 €

Nos Sauces

beurre à l'ail - béarnaise – champignons – poivre	3 €
---	-----

Les Végétariens

Le Végé-Burger	17 €
----------------	------

Les Poissons

Le trio de croquettes aux crevettes grises	21 €
Le filet de lieu noir, crème aux petits légumes	21 €
La brochette de gambas décortiquées grillées, au beurre blanc	23 €
Le dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce à l'Ostendaise	25 €

Les « Kids » du Belvédère

Le steak haché pur bœuf, frites – Mayo / ketchup	9 €
Les nuggets de poulet, frites – Mayo / ketchup	9 €
Le jambon, frites – Mayo / ketchup	9 €

Les Desserts

La coupe junior - 2 boules de glace au choix et chantilly	4 €
La gaufre de Bruxelles, sauce chocolat maison ou chantilly	6,50 €
La mousse au chocolat	6,50 €
La dame blanche, sauce au chocolat maison et chantilly	7 €
La brésilienne, caramel beurre salé maison et chantilly	7 €
La coupe Belvédère glaces vanille, chocolat blanc et spéculoos, sauce caramel beurre salé maison, pignons de pin caramélisés, chantilly	7,50 €
La coupe Colonel (sorbet citron généreusement arrosé de vodka)	8 €
L'irish coffee	8 €
L'assiette de 4 fromages	9 €

----- Restaurant *Le Belvédère* -----

créateur de bonheur...

- Si vous souffrez d'intolérance ou d'allergie, merci de nous le faire savoir -

Les Menus « TOUT COMPRIS »

Nos menus sont proposés boissons comprises :
1 apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café

Menu Gourmet à 67 €

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



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

L'Assiette de Saumon Fumé & Toasts Grillé
ou

Le Filet de Bar Rôti,
sur Lit de Roquette, Sauce Vierge



Sorbet



Le Pavé de Bœuf,
Sauce aux Champignons
ou

Le Confit de Canard,
Caramélisé au Miel d'Acacia
ou

Le Filet de Lieu Noir,
Crème aux Petits Légumes



Dessert au Choix



Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

Menu Grillade à 72 €

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



La Cassolette de Saint-Jacques Gratinées
ou

Les Danseuses de Prairie au Beurre à l'Ail
(Cuisses de Grenouilles poêlées au beurre à l'ail)

ou

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne



Sorbet



L'Entrecôte Grillée, Frites

ou

La Broche de Bœuf Grillée, Frites

ou

La Brochette de Gambas Grillées,
au Beurre Blanc

Nos grillades sont accompagnées
de beurre à l'ail, ou béarnaise, ou champignons, ou poivre



Dessert au Choix



Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

..... Restaurant *Le Belvédère*

créateur de bonheur

Menu Suggestion à 77 €

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



La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Relevé aux 4 Epices, Confiture d'Oignons,
Toasts grillés & Petite Brioche Maison

ou

Le Feuilleté de Ris de Veau Braisés,
Crème aux Champignons

ou

Les Noix de Saint Jacques Rôties,
au Beurre Blanc



Sorbet



Les Noisettes de Biche,
Sauce Grand Veneur

ou

Le Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes,
Sauce à l'Ostendaise



Dessert au Choix



Le Prince Noir & sa Suite

Vins & Boissons Compris

Menus Enfants

Menu à 21 €

Jus de fruits ou soda



Les nuggets de poulet, frites

ou

le steak haché pur bœuf, frites

ou

le steak de bœuf, frites

ou

le jambon frites



Coupe Junior

ou

Mousse au Chocolat



Boissons Comprises

Menu à 26 €

Jus de fruits ou soda



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,
en plus petites quantités et à demi-prix.*

Restaurant Le Belvédère

créateur de bonheur

ENTREES

Entrées Froides

€

L'assiette de saumon fumé & toasts grillés	17
La farandole du Belvédère (foie gras de canard maison, magret de canard fumé, melon,...)	17
La terrine de foie gras de canard Maison, relevé aux 4 Epices, confit d'Oignons & Toasts grillés	19

Entrées Chaudes

€

Le trio de croquettes au fromage	13
Le duo de croquettes aux crevettes grises	15
La douzaine d'escargots de Bourgogne	17
Les cuisses de grenouilles au beurre à l'ail	18
La cassolette de Saint-Jacques gratinées	20
Les noix de Saint-Jacques rôties, au beurre blanc	20
Le feuilleté de ris de Veau braisés, crème aux champignons	23

PLATS DE RESISTANCE

Les Poissons

€

Le trio de croquettes aux crevettes grises & leurs accompagnements	21
Le filet de lieu noir, crème aux petits légumes	21
La brochette de gambas Décortiquées grillées, au beurre blanc	23
Le dos de cabillaud en croûte d'herbes sauce à l'Ostendaise	25

Les Viandes

€

Le pavé de bœuf Poêlé	19
Le confit de canard, caramélisé au miel d'Acacia	20
La broche de bœuf grillée	21
L'Entrecôte Grillée	21
Le noisettes de biche, sauce Grand Veneur	26
Le feuilleté de ris de veau braisés, crème aux champignons & ses accompagnements	28

Nos sauces : Beurre à l'ail - Béarnaise – Champignons crème – Poivre 3 €

Les Végétariens

€

Le Végé-Burger	17
----------------	----

Les « Kids » du Belvédère

€

Le steak haché pur bœuf, frites – Mayo / ketchup	9
Les nuggets de poulet, frites – Mayo / ketchup	9
Le jambon, frites – Mayo / ketchup	9

-----restaurant *Le Belvédère*-----

créateur de bonheur

