

# Le Belleville

Depuis 100 ans, la famille Luchaire vous accueille au Belleville, cette année un vent de modernité souffle les bougies, le restaurant et la brasserie ne font plus qu'un pour devenir un bistrot gourmand et l'hôtel est passé en trois étoiles!

## ❖ Le Café

Le café vous ouvre ses portes tous les jours à partir de 7H jusqu'à 22H ou 23 H en saison estivale, nous vous proposons des boissons mais également des pâtisseries et des coupes glacées à toute heure!

## ❖ Le Bistrot

Le bistrot, union du restaurant et de la brasserie, vous accueille 7 jours sur 7. Des plats traditionnels vous sont servis aux heures de repas. Du simple menu du jour au gourmand menu Belleville retrouvez nos classiques selon vos envies.

## ❖ L'Hôtel

De passage ou pour un long séjour, l'Hôtel \*\*\* vous propose des formules adaptées dans l'une de ses 50 chambres. Pour vous accueillir, deux catégories standard et supérieure ainsi que 2 chambres pour les personnes à mobilité réduite et des chambres familiales.

## ❖ Le Traiteur

Le Traiteur vous propose tous les jours des suggestions de plats à emporter, mais également des solutions pour vos réceptions, événements tel des apéritifs dinatoires, des paellas ou des repas gastronomiques.



# Carte des Boissons

## ❖ Apéritifs

<b>Kir</b> (cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne)	2.50 €
<b>Kir Royal</b> (au champagne) ou <b>Flûte</b>	5.90 €
<b>Anisé</b> (Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal)	2.20 €
<b>Classique</b> (Martini, Suze, Byrrh, Ambassadeur, Muscat, Carthagène, Sangria)	2.80 €
<b>Cocktails</b> (Americano, Mojito, Caïpirinha)	5.00 €
<b>Pina colada</b>	8.00 €
<b>Les classiques</b> 4 cL (whisky, rhum, tequila, gin, vodka, jet 27, bailey's .....	5.00 €

## ❖ Digestifs

### Whisky supérieurs

<b>Jack Daniel, Red Label</b>	7.00 €
<b>Macalan amber, Connemara</b>	8.00 €
<b>Glenfiddich, Singleton</b>	7.00 €
<b>Nikka « Japon », Jura 10 ans</b>	8.00 €

### Rhum

<b>Rhum « Maison »</b>	4.00 €
<b>Kraken</b>	7.00 €
<b>Don Papa, Diplomatico, Clément</b>	8.00 €
<b>Angostura 1919, Centenario 7 ans</b>	8.00 €

### Divers

<b>Cognac</b> (Fine champagne Rémy Martin, Courvoisier Luxe)	8.00 €
--	--------

### Digestifs classiques

<b>Disaronno « Italie », Get 27, Bailey .....</b>	5.00 €
<b>Amaretto, Grand Marnier, Cognac, Armagnac...</b>	5.00 €
<b>Vieille prune, Poire, Mirabelle, Limoncello....</b>	5.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Carte des Boissons

## ❖ Bières

<b>Pelfort blonde à la pression</b>	15cl 1.90 €	25cl 2.60 €	50cl 4.90 €
<b>Bière du moment à la pression</b>	15cl 2.10 €	25cl 3.10 €	50cl 5.50 €
<b>CineyTriple fermentation à la pression</b>	15cl 2.50 €	25cl 3.50 €	50cl 6.70 €
<b>Bière en bouteille</b>		33cl 4.00 €	50cl..5.00 €
<b>Bière Heineken sans alcool</b>			33 cl..2.80 €

## ❖ Rafrâchissements

<b>Perrier</b>			2.80 €
<b>Vittel</b>	33cL 2.30 €	50cL 3.30 €	1L 4.30 €
<b>Vernière</b>		50CL 3.30 €	1L25 4.30 €
<b>Soda, Jus de fruits Pago</b>			2.80 €
<b>Sirop</b>			2.00 €
<b>Limonade</b>			2.00 €
<b>Diabolo, Fun tea</b>			2.30 €
<b>Fruits pressés (Orange, citron)</b>			4.00 €
<b>Sans alcool (Palermo, Vennezzio)</b>			2.50 €

## ❖ Boissons chaudes

<b>Café, décaféiné</b>	1.40 €
<b>Noisette</b>	1.60 €
<b>Grand café</b>	2.30 €
<b>Cappuccino</b>	2.80 €
<b>Thé (Noir, vert, menthe, lait, citron)</b>	2.30 €
<b>Infusion (verveine, tilleul)</b>	2.10 €

## ❖ Salon de thé

<b>Crêpe ou Gaufre (sucre, confiture, Nutella, miel)</b>	3.00 €
<b>Crêpe ou Gaufre Gourmande (1 boule de glace + chantilly)</b>	4.50 €

## Pour l'Apéro ou les Petits Creux

L'assiette de frites	3.50 €
Tapas de la mer (friture de joels et rabas de seiche)	8.00 €
Tapas de charcuterie	8.00 €

## Les Rendez-vous gourmands

Tous les vendredis soirs : <b>Parillade de Poissons + ¼ de chardonnay</b>	19.50 €
Tous les jeudis : <b>Couscous aux 3 viandes et ses légumes</b>	11.90 €

### En saison

Les mardis soirs <b>Moules frites à volonté</b>	13.90 €
Tous les jeudis soirs « soirée musicale » repas à thème	



# Le Menu du Jour

(Servi uniquement le midi du lundi au samedi hors jours fériés)

## Sur l'ardoise

### ❖ Le Menu

Entrée, Plat, Dessert

Les midis du Lundi au Samedi	13.20 €
Les soirs à panacher avec le menu Bistrot	17.00 €
Les dimanches et jours fériés	21.00 €

### ❖ Le Menu Express

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

Le midi en semaine	11.20 €
Le soir en semaine	13.20 €
Les dimanches et jours fériés	17.00 €

### ❖ A la carte

Plat du jour, le midi en semaine	9.60 €
Plat du jour le soir	10.80 €
Plat du jour dimanche et jours fériés	13.50 €
L'Entrée du Jour	6.80 €
La Pâtisserie du Jour	4.20 €

**LA SUGGESTION DU JOUR 11.90 €**



## Menu Belleville à 27.00 €

### Mise en Bouche

\*\*\*

**6 Huîtres de Bouzigues**, Vinaigre d'échalote et pain de seigle

**Foie gras de canard « maison »**, Confit d'abricot et pain grillé (Sup. + 2 €)

### Salade Vivaldi d'été

Salade, melon, pastèque, brochette de gambas marinée aux épices douces et grillée

**Ou Jambon de canard, confiture d'oignon rouge**, pain de campagne et salade du moment

\*\*\*

### Bar de Méditerranée grillé, crème anisée

Purée d'artichaut et pomme de terre

**Noix de St Jacques snackées, coulis de basilic frais** (Sup. + 2 €)

Risotto et roulé d'aubergine aux tomates

**Filet de lotte en panure d'herbe sauce aioli (gigot de la mer)**

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive noire

**Selle d'agneau rôtie, jus au thym frais**, Légumes du moment

**Ou Mignon de porc de notre région, jus de viande**

Piperade au chorizo, rattes rôties

\*\*\*

Dessert ou coupe glacée à la carte

## Menu Enfant à 7.90 €

(Uniquement réservé au moins de 12 ans)

Lasagnes à la bolognaise, Steak haché, Rabas de seiche **Ou Jambon blanc**

\*\*\*

Accompagnement au choix : Frites, Purée, Légumes du moment...

\*\*\*

Flan, Yaourt ou 1 boule de Glace chantilly

# Menu Bistrot à 17.00 €

Hors dimanche midi et Jours Fériés

**Soupe de poisson de roche « maison »**

**Terrine de cochon aux baies de Genièvre, confiture d'oignon recette du papy !**

**Fondants Belleville aux amandes (3 pièces)**

**Melon au jambon de montagne, caramel de porto**

**Ma tomate mozzarella à l'huile de basilic**

**Ou L'entrée du Jour (sauf dimanches et jours fériés)**

\*\*\*

**Steak de thon grillé coulis de Piquillos, ratatouille**

**Seiche grillée sauce aïoli, pommes de terre au four**

**Suprême de volaille du Languedoc au chorizo, pâtes à l'ail**

**Faux filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel**

**La suggestion du jour**

**Ou Le plat du jour (sauf dimanches et jours fériés)**

\*\*\*

**Assiette de 3 fromages**

**Coupe de glace (2 boules)**

**Ou Dessert du jour**

**Les garnitures des plats peuvent être modifiées, au choix :**

**Frites, pommes vapeur, pâtes, légumes du jour, riz, pommes au four, salade**

**Sauce roquefort ou sauce poivre 2.00 €**



# La Carte

## ❖ Les Entrées Froides et Chaudes

<b>6 Huîtres de Bouzigues</b> , Pain de seigle, vinaigre d'échalote	9.50 €
<b>Ardoise de charcuterie Aveyronnaise</b>	8.80 €
<b>Terrine du papy aux baies de Genièvre</b> , confiture d'oignon	9.50 €
<b>Foie gras de canard « maison »</b> , confit d'abricot et ses toasts	14.50 €
<b>Jambon de canard, confiture d'oignon rouge</b> , pain de campagne et salade du moment	13.00 €
<b>Soupe de poissons de roche</b> , rouille, croûtons et fromage râpé	7.80 €
<b>Fondants « Belleville » aux amandes</b> (4 pièces)	9.50 €

## ❖ Le Coin des Salades

<b>Salade végétarienne</b>	petite : 8.50 € grande : 9.80 €
(Salade, concombre, radis, avocat, tomate, artichaut, betterave)	
<b>Salade d'été</b>	petite : 8.50 € grande : 12.80 €
(Salade, tomate confite, courgette, aubergine, poivron grillé, involtinis)	
<b>Salade Méditerranée</b>	petite : 8.80 € grande : 12.50 €
(Salade, dés de concombre, féta, olives noires et menthe)	
<b>Salade lado del mar</b>	petite : 9.50 € grande : 13.50 €
(Salade, anchois et fruits de mer marinés, pamplemousse, piqué de crevettes)	
<b>Salade César</b>	petite : 8.80 € grande : 12.80 €
(Salade romaine, poulet grillé, œuf dur, croûtons, sauce César, parmesan)	
<b>Salade fraîcheur « estivale »</b>	petite : 8.80 € grande : 12.80 €
(Salade, melon, pastèque, tomate, billes de mozzarella, jambon sec)	
<b>Salade Belleville</b>	grande : 15.80 €
(Salade, fondants aux amandes, chèvre chaud et dés de foie gras)	



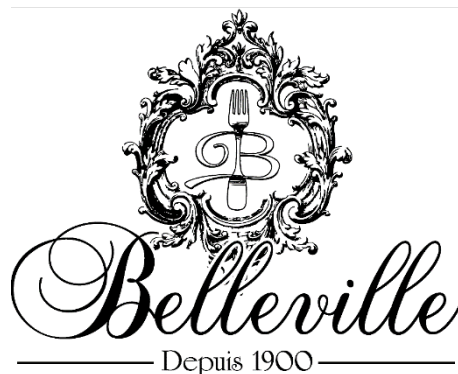
# La Carte

## ❖ Les Pâtes – Omelettes - Risotto

Tortellini farci (raviole) ricotta, épinard, crème et parmesan	11.80 €
Pâtes au roquefort et jambon de montagne	10.50 €
Gratin de lasagnes à la bolognaise	9.80 €
Omelette nature	9.00 €
Omelette jambon ou fromage	9.50 €
Risotto crémeux aux crevettes roses, pesto de basilic	13.00 €

## ❖ Les Poissons

Seiche grillée sauce aïoli, pommes de terre au four	14.50 €
Gambas à la plancha sauce aïoli (6 pièces), pommes snackées	14.50 €
Steak de thon grillé coulis de Piquillos, ratatouille	14.50 €
Sole grillée ou meunière (environ 300 g), légumes printanier	19.50 €
Parillada de poissons (assortiment de la mer à la plancha)	20.50 €
Gigot de mer (lotte) en panure d'herbes sauce aïoli, écrasé de P de terre à l'huile d'olives	17.50 €



# La Carte

## ❖ Les viandes

<b>Le Tartare classique</b>	14.90 €
<b>Le César tourne-retourne</b>	15.90 €
<b>Le Haché boucher</b> (à cheval + 1 €)	9.80 €
<b>Le Burger Belleville</b> (steak haché 200 g) (Steak haché du boucher, tomate, oignon frit, salade, pain brioché)	12.90 €
<b>Le Faux filet grillé nature</b> , pommes frites	13.90 €
<b>L'Entrecôte grillé nature</b>	16.80 €
<b>Le suprême de volaille du Languedoc au chorizo</b> , pâtes à l'ail	13.80 €
<b>Le Magret de canard entier</b>	16.80 €
<b>Mignon de porc de notre région</b> , jus de viande, piperade au chorizo, rattes rôties	14.50 €
<b>Selle d'agneau rôtie</b> , jus au thym frais, légumes du moment	15.80 €

**Les garnitures des plats peuvent être modifiées, au choix :**

**Frites, pommes vapeur, pâtes, légumes du jour, riz, pommes au four, salade**

**Sauce roquefort ou sauce poivre 2.00 €**



# Carte des Desserts

## ❖ Le Fromage - Les Desserts

L'Assiette de 3 fromages	5.00 €
La Pâtisserie du jour	4.50 €
Flan aux œufs et caramel	4.50 €
Brownies au chocolat et sa crème anglaise	4.50 €
La tarte aux pommes - cannelle	4.50 €
La tarte aux fruits de saison	4.50 €
Parfait glacé et sa nougatine au miel	5.00 €
Salade de fruits frais	4.50 €

## ❖ Les Glaces et Sorbets

Vanille, café, chocolat noir, marron, amande, pistache, caramel, citron,  
Pomme, menthe chocolat, fraise, coco, rhum raisin, poire, framboise

<b>1 Boule</b> 2.20 €	<b>2 Boules</b> 4.20 €	<b>3 Boules</b> 6.00 €
Supplément chantilly		1.00 €
<b>Coupe languedocienne</b>		6.50 €
(Glacé abricot, glacé amande, glacé pistache, fruits secs et chantilly)		
<b>Coupe poire – caramel</b>		6.50 €
(Glacé poire, glacé caramel, pépites caramélisées, chantilly, coulis de caramel)		
<b>Coupe framboise folle</b>		6.50 €
(Glacé framboise, glacé vanille, crème anglaise, crumble et chantilly)		
<b>Coupe café ou chocolat liégeois</b>		7.50 €
(Glacé café ou chocolat, glacé vanille, café ou chocolat et chantilly)		
<b>Coupe colonel</b>		7.50 €
(Sorbet citron et vodka)		



# Carte des Vins

## ❖ Au Pichet

Domaine de la Reynardière (IGP Pays d'Oc) Rouge, rosé, blanc

Le verre 2.10€

25cL 3.80€

50cL 5.50€

## ❖ Les Rouges

### D'ici...

Domaine St martin des champs Rouge « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <u>Rond</u>		15.00 €
Domaine Estève Rouge (AOC Faugères) <u>Tannique</u>	½ 8.50 €	17.50 €
Auprès de mon cep Rouge « Chevalier LU » (Mons – La Trivalle) Nature <u>Léger</u>		19.50 €
Shisterelle Rouge « Coup de Cœur » (AOC Faugères) <u>Rond</u>		19.50 €
Domaine Des Cimes (AOC St Chinian) <u>Puissant</u>		25.00 €
Château Jonquières Rouge « Barronie » (AOC Terrasse du Larzac) AB <u>Équilibré</u>		29.00 €
Domaine Léon Barral « Jadis » (AOC Faugères) AB <u>Puissant</u>		49.00 €

### D'ailleurs...

Oratoire de Chasse-Spleen (Moulis en Médoc Bordeaux)		29.00 €
Deschants St-Joseph (M. Chapoutier Côte du Rhone)		29.00 €

## ❖ Les Rosés

Domaine St martin des champs Rosé « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <u>Vif</u>		15.00 €
Domaine Estève Rosé (AOC Faugères) <u>Équilibré</u>	½ 9€00	17.50 €
Shisterelle Rosé « Saveur Estivale » (AOC Faugères) <u>Clair, fruité</u>		18.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# Carte des Vins

## ❖ Les Blancs

### D'ici...

Domaine St martin des champs Blanc « Méli-mélo » (IGP Pays d'Oc) <i>Rond</i>		15.00 €
Picpoul de Pinet <i>Vif, sec</i>	½ 7.50 €	14.50 €
Shisterelle Blanc « Parfum d'ivresse » (AOC Faugères) <i>Rond</i>		19.00 €
Domaine Les terrasses de Gabrielle Blanc « 12 de la noche en la Habana » (AOC St Chinian)		25.00 €
Château Jonquières Blanc « Barronie » (AOC Terrasse du Larzac) <i>AB Minéral</i>		29.00 €
Domaine Léon Barral <i>fruits confits</i>		49.00€

### D'ailleurs...

## ❖ Les effervescents

Veuve Pelletier	39.00 €
Moët et Chandon	59.00 €

## ❖ La réserve

Château Branaire 1989 (Appellation St Julien contrôlée)	145.00 €
Château Lynch Bages 1995 (Appellation Pauillac contrôlée)	295.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

