

# BELLEVAL

## HÔTEL, RESTAURANT, PATIO

16 RUE DE LA PÉPINIÈRE,  
75008 PARIS



### BOISSONS

#### Boissons Chaudes

Café Espresso, Americano 3.00 €  
Cappucino, Latte, Chocolat chaud 5.00 €  
Café Frappé 4.00 €  
Café noisette 3,50 €

Thés (Kusmi Tea) 4.50 €  
N'hésitez pas à demander nos différents parfums

Eau, (Castalie) 75cl 2.00 €

Boissons Fraîches, 33cl 4.00 €  
Sirop à l'eau, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,  
Limonade Phénix, Schweppes Agrumes,  
Perrier, Ginger Beer

Jus de Fruits Bio, 20cl 6.00 €  
Pomme, Orange, Tomate, Cassis,  
Fraise-Banane

Nectar de Charles Papillon 7.50 €  
Pêche de vigne, Fraise, Poire Williams, Abricot

Jus "detox" du moment pressé minute 9.00 €  
Pomme, Poire, Carotte, Gingembre

Thé Glacé 5.00 €  
Jus d'orange pressé, citronnade 8.00 €  
Cidre, Extra-Brut Bio 33cl, (Appie) 9.00 €

Bière Pression 5.00 €  
1664, 25cl 5.00 €  
1664, 50cl 9.00 €

Bière Bouteilles Bio, 33cl 7.00 €  
La Parisienne, Le Titi Parisien (IPA)  
La Parisienne, Amber Ale (Rousse)  
Gallia Champ Libre (Blonde non filtrée)  
Gallia, Weiss & Versa (Blanche)

Sélection de Rouges 6.00 €  
Les Magérans Côte du Rhône AOC  
Verre, 12cl 6.00 €  
Pichet 25cl / 50cl 12.00 € / 24.00 €

Chianti DOCG Piccini Organic 7.00 €  
Verre, 12cl 7.00 €  
Pichet 25cl / 50cl 14.00 € / 28.00 €

Sélection de Blancs 7.00 €  
Mont-Prés-Chambord Cheverny AOC  
Verre, 12cl 7.00 €  
Pichet 25cl / 50cl 14.00 € / 28.00 €

La Cantina dei Feudi, Pinot Grigio DOC 7.00 €  
Verre, 12cl 7.00 €  
Pichet 25cl / 50cl 14.00 € / 28.00 €

XVIII Saint Luc Côtes de Gascogne IGP (moelleux) 7.00 €  
Verre, 12cl 7.00 €

Sélection de Rosé 6.00 €  
Gris blanc,  
Verre, 12cl 6.00 €

Sélection de Pétillants 12.00 €  
Champagne, Mercier, Brut.  
Verre, 12cl 12.00 €

Prosecco, Sartori di Verona, Brut. 9.00 €  
Verre, 12cl 9.00 €

Digestifs, Apéritifs, 4cl 18.00 €  
Whisky Lagavulin, 16 ans d'âge 18.00 €  
Whisky Ballantines 10.00 €  
Vodka Absolut 10.00 €  
Gin Hendrick's 12.00 €  
Gin Beefeater 10.00 €  
Rhum Diplomatico 15.00 €  
Rhum Havana Club, 3 ans d'âge 10.00 €  
Rhum Especial 10.00 €  
Tequila Olmeca 10.00 €  
Martini Rouge ou Blanc 7.00 €  
Ricard 7.00 €  
Pernod Absinthe 12.00 €  
Kahlua 7.00 €  
Cognac Hennessy, Very Special 14.00 €  
Calvados Le Pommeray, 10 ans 12.00 €  
Get 27 7.00 €  
Lillet Blanc 8.00 €  
Limoncello 7.00 €  
Mezcal Artesanal 12.00 €  
Pisco Quebranta 12.00 €  
Disaronno - Italian Liqueur 15.00 €

PRIX AFFICHÉS EN EUROS, NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

### SNACKING

DE 17:00 À 22:30

#### ENTRÉES / À PARTAGER

Velouté du moment 8.00 €

Houmous de pois chiches 6.00 €

Wings de poulet sauce barbecue 8.00 €

Assiette de frites 5.00 €

#### PLANCHES

Planche de charcuterie 18.00 €

Planche de fromage 18.00 €

Planche mixte 23.00 €

Camembert rôti, frites « potatoes » 14.50 €

#### PLATS

Fish & chips 17.00 €

Filet de colin pané, frites maison,  
salade et sauce tartare

Crispy Chicken Burger 18.00 €

Pain brioché, poulet pané, tomates confites,  
roquette, cheddar fumé, pesto

Salade de poulet pané, sauce pad Thai 16.00 €

Mesclun, poulet pané mariné, légumes croquants,  
sauce pad Thai

Pinsa Romana 16.00 €

Jambon cru, sauce tomate, mozzarella,  
roquette, olives, parmesan

Pinsa Végétarienne 16.00 €

Légumes grillés, pesto, sauce tomate,  
mozzarella, roquette

#### DESSERTS

Moelleux au chocolat glace vanille 8.00 €

Tarte Tatin et crème fraîche 7.00 €

Salade de fruits 6.00 €

Tartelette chocolat caramel beurre demi-sel 8.00 €

Tous nos plats sont cuisinés sur place  
à partir de produits frais

Le restaurant est ouvert  
du lundi au vendredi  
de 12h à 14h

### VINS

#### Vins Rouges

##### Loire

Menetou Salon, Les Bornés 43.00 €

##### Rhône

Côte du Rhône, Viridi 36.00 €

##### Beaujolais

Morgon, La Chanaise 38.00 €

##### Bourgogne

Mercurey, Domaine Meix Foulot 69.00 €

##### Bordeaux

Pomerol, Château Sergant AOC 45.00 €

##### Languedoc Roussillon

Pic Saint Loup 35.00 €

#### Vins Blancs

##### Sud-Ouest

Côte de Gascogne Saint Luc XVIII (moelleux) 25.00 €

##### Alsace

Gewurtztraminer, Famille Hugel 66.00 €

##### Bourgogne

Chablis 1er Cru, Beauroy 60.00 €

Bourgogne Aligoté - André Ducal 27.00 €

##### Centre Val de Loire

Cheverny AOC 25.00 €

#### Vins Rosés

##### Languedoc Roussillon

Gris blanc 23.00 €

Albrières, Grenade 20.00 €

##### Côte de Provence

Amaryllys 35.00 €

#### Vins Pétillants

##### Prosecco

Brut, Sartori di Verona 40.00 €

##### Champagne

Mercier, Brut 60.00 €

Jacquart 55.00 €



Cocktails - 9.00 €

Bières (50cl) - 7.00 €

Verres de vin - 5.00 €

Sodas - 3.00 €

### COCKTAILS

Tous nos cocktails sont réalisés sur place  
avec des produits sélectionnés.

Le Belleval 12.00 €

Gin Hendrick's, Grand Marnier,  
Fruit de la passion, Poivre de Timut

Gin Tonic 12.00 €

Gin Beefeater, Tonic, Citron  
Baies Roses

Negroni 13.00 €

Gin Beefeater, Campari,  
Martini, Orange

Moscow Mule 12.00 €

Vodka Absolut, Ginger Beer,  
Citron vert, Concombre

Cosmopolitan 13.00 €

Vodka, Cointreau, Citron,  
Jus de cranberry

White Russian 12.00 €

Vodka, Liqueur de café, Lait

Bloddy Mary 13.00 €

Vodka, Jus de tomate, Jus de citron,  
Sauce Worcestershire, Tabasco,  
Sel de céleri

Mojito 12.00 €

Rhum blanc, Sucre de canne,  
Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

Mai Thai 13.00 €

Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau,  
Citron vert, Sirop d'orgeae

Americano 12.00 €

Campari, Martini Rouge, Orange,  
Eau gazeuse

Caipirinha 12.00 €

Cachaça, Sucre de canne,  
Citron vert

Margarita 12.00 €

Tequila, Cointreau, Jus de citron

Spritz 12.00 €

Aperol ou Saint-Germain ou  
Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse

Cocktails sans alcool 8.00 €

Jus de fruits exotiques,  
Jus d'ananas, Jus de cranberry,  
Limonade, Citron

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HÔTEL BELLEVAL,  
16 RUE DE LA PÉPINIÈRE,  
75008 PARIS, FRANCE

HÔTEL BELLEVAL  
SAINT-LAZARE, PARIS