

BELLEVAL

HÔTEL, RESTAURANT, PATIO

COCKTAILS « SIGNATURE » - 14€

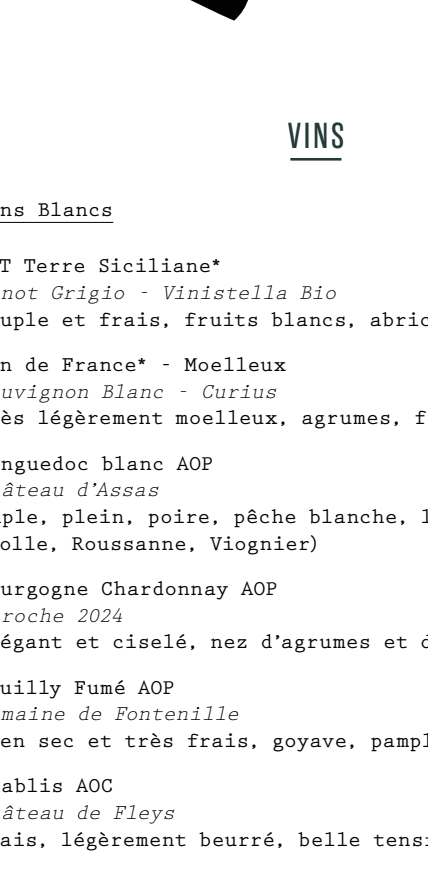
<u>Éclat de Clémentine</u> , 12cl	
Jus de clémentine, fraises fraîches, amaretto	
Adriatico, vodka Absolut, sirop de vanille, jus de citron	
<u>Porn Star Martini</u> , 12cl	
Vodka Absolut, sirop de vanille, purée de passion, Passoa, jus de citron vert	
<u>Last Word</u> , 12cl	
Gin Hendrick's, chartreuse verte, liqueur de maraschino, jus de citron vert, cerise	
<u>White Linen</u> , 16cl	
Gin Beefeater, liqueur de sureau, sirop de canne, concombre en rondelles, jus de citron vert et eau gazeuse	
<u>Crimson Pisco</u> , 12cl	
Pisco Quebranta, jus de cranberry, crème de pêche, sirop de gingembre, sirop de sucre, jus de citron vert	
<u>Mary Pickford</u> , 12cl	
Rhum blanc Havana Club 3 ans, jus d'ananas, liqueur de Maraschino, sirop de grenadine et jus de citron	

COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

<u>Spritz</u> , 18cl
Aperol
Limoncello
Saint-Germain
Campari
<u>Mules</u> , 16cl
Moscow Mule
Mezcal Mule
London Mule
<u>Cocktails</u> , 12cl
Faites-nous part de vos envies !
<u>Cocktails de la semaine</u> , 14cl

MOCKTAILS - 10€

<u>Virgin Spritz</u> , 22cl
Sprz nl, Schweppes Tonic
<u>Sunset Passion</u> , 22cl
Purée de passion, jus de fraise, jus de banane, ginger beer
<u>Blueberry Limonade</u> , 22cl
Citron, sucre, eau pétillante, myrtille



<u>Cocktails</u> - 10€
<u>Mocktails</u> - 9€
<u>Bières</u> (50cl) - 8€
<u>Verres de vin*</u> - 6€
<u>Sodas</u> - 4€

VINS

	12cl	50cl	75cl
<u>Vins Blancs</u>			
IGT Terre Siciliane*	7€	25€	33€
<i>Pinot Grigio - Vinistella Bio</i>			
Souple et frais, fruits blancs, abricot			
Vin de France* - Moelleux	7€	25€	33€
<i>Sauvignon Blanc - Curius</i>			
Très légèrement moelleux, agrumes, fruits de la passion			
Languedoc blanc AOP			36€
<i>Château d'Assas</i>			
Ample, plein, poire, pêche blanche, légèrement toasté (Rolle, Roussanne, Viognier)			
Bourgogne Chardonnay AOP	8.5€	30€	39€
<i>Laroche 2024</i>			
Élégant et ciselé, nez d'agrumes et de citron			
Pouilly Fumé AOP	12.5€	45€	56€
<i>Domaine de Fontenille</i>			
Bien sec et très frais, goyave, pamplemousse (Sauvignon)			
Chablis AOC			56€
<i>Château de Fleys</i>			
Frais, légèrement beurré, belle tension minérale			
<u>Vins Rosés</u>			
IGP Méditerranée*	7€	25€	33€
<i>Ponton n7</i>			
Très pâle, frais, souple et léger, baies acidulées			
Côtes de Provence AOC			39€
<i>Ch. La Tour de l'Evêque - Sainte-Anne Bio</i>			
Frais et velouté comme une pêche			
Coteaux d'Aix en Provence AOP	9.5€	35€	44€
<i>AIX</i>			
Lumineux, frais et salin, orange sanguine			
<u>Vins Rouges</u>			
IGP Pays d'Oc*	7€	25€	33€
<i>Pinot Noir - Orchys</i>			
Soyeux, très fruité, cerise, baies rouges			
Bordeaux Supérieur AOC*	7€	25€	33€
<i>Château Guillot</i>			
Charnu et enrobé, fraise des bois et note toastée (70% Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon)			
Côtes du Rhône AOC			33€
<i>Les Grès de Gayanne Bio</i>			
Plein, rond, fruits mûrs (Grenache, Syrah)			
Saumur Champigny AOP			36€
<i>Les Calcaires Bio</i>			
Frais et croquant, framboise et bois de ronce (Cabernet Franc)			
Valpolicella DOC (Italie)			39€
<i>Bertani</i>			
Léger et frais, cassis (Corvina Veronese et Rondinella)			
Primitivo - IGT Salento (Italie)	8€	30€	39€
<i>Tenuta Giustini - Terrame</i>			
Juteux, rond, figue, prune (Primitivo)			
Haut-Médoc AOC			39€
<i>Victoria II</i>			
Des tanins frais et épicés (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)			
Saint-Amour AOC			46€
<i>Domaine des Pierres</i>			
Souple, frais, framboise et cerise (Gamay)			
Pic Saint-Loup AOP			46€
<i>Puech de Fourques</i>			
Ample, velouté, fruits rouges et noirs (Syrah, Grenache)			
Crozes-Hermitage AOC			55€
<i>Guigal</i>			
Ample, plein, éclatant, myrtille, boisé, épicé (Syrah)			
<u>Prosecco Brut DOC</u>	9€	42€	
Brut, Ca'Bolani			
<u>Champagnes AOC</u>			
Jacquart Brut Mosaïque	14€	78€	
Jacquart blanc de blancs	18€	102€	
Millésime 2016			
Champagne Mumm Blanc de Blancs			145€
Brut Grand Cru 2015			

BIÈRES ET CIDRE

<u>Bières Pression</u>	
1664, 25cl / 50cl	6€ / 10€
Moretti, 25cl / 50cl	6.5€ / 10.5€
<u>Bières Bouteille Bio</u> , 33cl	7€
La Parisienne, Le Titi Parisien (IPA)	
La Parisienne, Pale Ale (Blonde)	
La Parisienne (Blanche)	
La Parisienne sans alcool (Blonde)	
<u>Cidre</u> , Brut Bio 33cl, (Fils de pomme)	9€

APÉRITIFS

Lillet blanc, 6cl	8€
Campari, Aperol, 6cl	8€
Martini Bianco, Rosso, 6cl	8€
Ricard, 4cl	8€
Kir (cassis, pêche), 12cl	10€
Kir royal (cassis, pêche), 12cl	14€

SPIRITUEUX, 4CL

<u>Whisky</u>	
Jameson Triple Distilled (Blend, Irlande)	10€
Lagavulin 16 ans (Single Malt tourbé, Écosse)	18€
Chivas Regal 12 ans (Blend, Écosse)	14€
<u>Gin</u>	
Hendrick's (Écosse)	14€
Tanqueray (Angleterre)	12€
<u>Rhum</u>	
Havana Club 7 ans (Cuba)	14€
Planteray Pineapple (Assemblage, Caraïbes)	13€
Diplomatico Reserva (Venezuela)	14€
<u>Vodka</u>	
Grey Goose (Blé, France)	14€
<u>Tequila</u>	
Olmea Altos Plata 100% Agave	14€
Patrón Reposado 100% Agave	15€

DIGESTIFS, 4CL

Grand Marnier	10€
Baileys	8€
Amaretto Adriatico	9€
Limoncello Mamma Mia	8€
Get 27	8€
Fair Liqueur de café	8€
Fair Liqueur Piment Chipotle	8€
Hakutsuru-Umeshu Genshu liqueur de prune	8€
Cognac: Hennessy VS	14€
Calvados: Le Pommeray 10 ans	12€

SOFTS

<u>Boissons Chaudes</u>	
Café Espresso, Americano	3€
Cappuccino, Latte, Chocolat chaud	5.5€
Café Frappé	4€
Latte frappé	5.5€
Café noisette	3.5€
Supplément lait végétal	+0.5€
<u>Thés</u> (Palais des Thés)	5.5€
N'hésitez pas à demander nos différents parfums	
<u>Eau</u> (Castalie), 75cl	4€
<u>Boissons Fraîches</u> , 33cl	5€
Sirop à l'eau, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic, Limonade Lorina, Perrier, Ginger Beer	
Supplément sirop	+0.5€
Nectar de Charles Papillon, 25 cl	7.5€
Pêche de vigne, Fraise, Poire Williams, Abricot, Pomme, Orange, Tomate	
<u>Jus "detox" du moment pressé minute</u>	10€
Fruits selon la saison et la disponibilité	
<u>Thé glacé maison</u>	6.5€
<u>Jus d'orange pressé</u>	8€
<u>Citronnade maison</u>	8€

SNACKING DE 17H30 À 21H30

<u>Entrées / À partager</u>	
Velouté du moment	8€
Houmous de pois chiches	6€
Assiette de frites ou frites de patates douces	5€
Friture mixte de poissons	7€
<u>Planches</u>	
Planche de charcuteries	18€
Planche de fromages	18€
Planche mixte	23€
<u>Plats</u>	
Pinsa Romana	16€
<i>Jambon cru, sauce tomate, mozzarella, roquette, olives, parmesan</i>	
Pinsa Végétarienne	16€
<i>Légumes grillés, pesto, sauce tomate, mozzarella, roquette</i>	
Cheeseburger	18€
<i>Steak hachée, cheddar, laitue, tomates et pickles. Accompagné de frites et salade.</i>	
Fish and Chips	17€
<i>Filet de colin pané, frites, salade, sauce tartare</i>	
Club Sandwich	15€
<i>Poulet grillé, bacon, laitue, tomates, chips, coleslaw</i>	
<u>Desserts</u>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	8€
Tarte tatin et crème fraîche	7€
Salade de fruits de saison	6€
Café ou Thé gourmand	10€

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

PRIX AFFICHÉS EN EUROS, NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

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