

BELLEVAL

HÔTEL, RESTAURANT, PATIO

COCKTAILS « SIGNATURE » - 14€

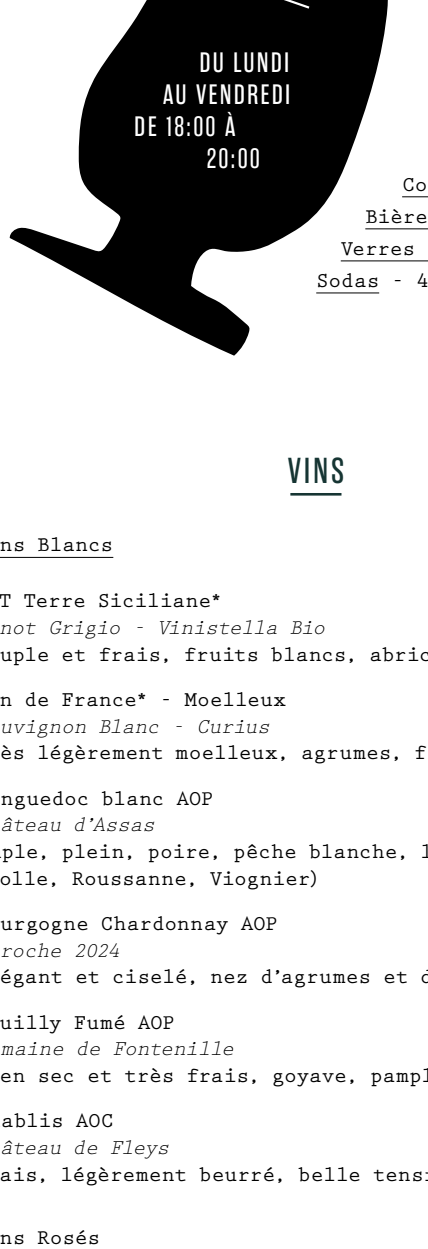
<u>Éclat de Clémentine</u> , 12cl Jus de clémentine, fraises fraîches, amaretto Adriatico, vodka Absolut, sirop de vanille, jus de citron	
<u>Porn Star Martini</u> , 12cl Vodka Absolut, sirop de vanille, purée de passion, Passoa, jus de citron vert	
<u>Last Word</u> , 12cl Gin Hendrick's, chartreuse 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>Croissant Martini</u> , 12cl Vodka Absolut infusée au beurre, sirop de croissant	
<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>Bières</u> (50cl) - 8€
<u>Verres de vin*</u> - 6€
<u>Sodas</u> - 4€

VINS

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

BIÈRES ET CIDRE

<u>Bières Pression</u> 1664, 25cl / 50cl Moretti, 25cl / 50cl	6€ / 10€ 6.5€ / 10.5€
<u>Bières Bouteille Bio</u> , 33cl La Parisienne, Le Titi Parisien (IPA) La Parisienne, Pale Ale (Blonde) La Parisienne (Blanche)	7€
<u>Cidre</u> , Brut Bio 33cl, (Appie)	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) Lagavulin 16 ans (Single Malt tourbé, Écosse) Chivas Regal 12 ans (Blend, Écosse)	10€ 18€ 14€
<u>Gin</u> Hendrick's (Écosse) Tanqueray (Angleterre)	14€ 12€
<u>Rhum</u> Havana Club 7 ans (Cuba) Planteray Pineapple (Assemblage, Caraïbes) Diplomatico Reserva (Venezuela)	14€ 13€ 14€
<u>Vodka</u> Grey Goose (Blé, France)	14€
<u>Tequila</u> Olmea Altos Plata 100% Agave Patrón Reposado 100% Agave	14€ 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 Cappuccino, Latte, Chocolat chaud Café Frappé Café noisette Supplément lait végétal	3€ 5€ 4€ 3€ +0.5€
<u>Thés</u> (Palais des Thés) N'hésitez pas à demander nos différents parfums	5.5€
<u>Eau</u> (Castalie), 75cl	4€
<u>Boissons Fraîches</u> , 33cl Sirop à l'eau, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic, Limonade Lorina, Perrier, Ginger Beer Supplément sirop	5€ +0.5€
<u>Nectar de Charles Papillon</u> , 25 cl Pêche de vigne, Fraise, Poire Williams, Abricot, Pomme, Orange, Tomate	7.5€
<u>Jus "detox" du moment pressé minute</u> Fruits selon la saison et la disponibilité	10€
<u>Thé glacé maison</u> <u>Jus d'orange pressé</u> <u>Citronnade maison</u>	6.5€ 8€ 8€

SNACKING DE 17H30 À 21H30

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