

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
Pomme, Poire, Carotte, Gingembre 9.00 €

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

Bière Pression
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
Les Magérans Côte du Rhône AOC

Verre, 12cl 6.00 €
Pichet 25cl / 50cl 12.00 € / 24.00 €

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

Sélection de Blancs
Mont-Prés-Chambord Cheverny AOC

Verre, 12cl 7.00 €
Pichet 25cl / 50cl 14.00 € / 28.00 €

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

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

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

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

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

Digestifs, Apéritifs, 4cl

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

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 Lafleur Grangeneuve 69.00 €

Languedoc Roussillon

Pic Saint Loup 35.00 €

Vins Blancs

Sud-Ouest

Côte de Gascogne Saint Luc XVIII
(moelleux) 25.00 €

Alsace

Gewurtzraminer, Famille Hugel 66.00 €

Bourgogne

Chablis 1er Cru, Vau de Vey 62.00 €
Bourgogne Aligoté - André Ducal 27.00 €

Vins Rosés

Languedoc Roussillon

Gris blanc 23.00 €

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

