

Restaurant
LE BELFRY
By
Raymond Nordin

Le Restaurant Le Belfry vous convie au Coeur de la ville Mariale à vivre une parenthèse enchantée qui ravira vos papilles et vous plongera dans une atmosphère de sérénité et de volupté.

Servi uniquement le soir du Mercredi au Samedi.

CAVIAR

Caviar ocietre IMPERIAL GREEN 100% NATUREL/ 30gr 49€
Blinis, crème ciboulette.



À PARTAGER

Planche de charcuteries de la Maison Garcia.

Planche de fromage de la Maison Jean-Yves Bordier.

Pour 2 15€

Pour 4 20€

Crevette Panko/ sauce pimentée. 16€

Dim Sum/ Crevette Sauvage/ Epinard/ Cive. 18€

Dim Sum/ Boeuf Sauté au Saté. 18€

Gyoza/ Poulet/ Citronnelle. 18€

Menu dégustation en 5 temps 75€

ENTRÉE

Velouté de potimarron/ châtaigne/ ricotta.	15€
Gnocchi D'Agria/ Crème de pecorino/ truffe melanosporum.	18€
Ceviche de pêche du jour/ guacamole/ pickles d'oignons/ coriandre.	16€
Coeur de Saumon Fumé au bois de hêtre/ Crème ciboulette/ citron.	15€

PLAT

Tourte de boeuf/ foie gras de canard/ embeurré de choux vert jus corsé.	36€
Bar Sauvage/ déclinaison d'artichaut/ noisettes.	32€
Carré de cochon/ trilogie de topinambour/ jus de rôti.	26€
Rigatoni aux Truffes.	28€
Ravioles de Royan traditionnelles/fromage/ Truffes.	20€
Tartare de boeuf au couteaux/ frite.	18€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages. St Nectaire/ comté 18 mois/ Sainte-Maure de Touraine.	12€
Infiniment Vanille/ Caramel/sablé breton.	12€
Cheese-Cake/ mandarine/ spéculos.	12€
Entremet chocolat/ praliné noisette.	12€
La profitrole Belfry/ Glace vanille/ Chocolat chaud.	15€
Sélection de Glaces & sorbets. 3 parfums au choix. Glace: Vanille,Chocolat,Caramel. Sorbet: Fraise,Mangue,Citron.	10€

Chef Romain Fabry.

EAUX

Ogeu Intense gazeuse	33cl	5€
	75cl	6€
Vittel Plate	25cl	3€
Ogeu Plate	75cl	6€

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou Décaféiné	4€
Double Espresso/ Café crème	6€
Capuccino	8€
Café Viennois	8€
Thé Dammann/Infusion	6€

SPIRITUEUX

Cognac Hennessy Fine de cognac	22€
Delaitre XO grande réserve	26€
Cognac Rémy Martin V.S.P.O	35€
Cognac Hannessy PARADIS « RARE COGNAC »	55€
Armagnac Lafontan 2001	15€
Chartreuse V.E.P	15€
Get 27	8€

Prix nets. Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

LA CAVE DU BELFRY

LES VINS BLANC

Loire

Orléans - Clos Saint Fiacre 2020	36€
Colère Folle Blanche - Chéreau Carré 2020	38€
Saumur "cuvée Insolite" - Domaine des Roches Neuves 2020	55€
Sancerre "cuvée Les Calcaires" - Domaine Lucien Crochet 2018	48€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie "Cuvée Amphibolite" - Domaine Landron 2020	35€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie "Cuvée des ceps centenaires" - Château Leloup 2017	49€

Bourgogne

Chardonnay Bourgogne - Domaine Decelle & Fils 2018	50€
Savigny-les-Beaune - Domaine decelle & Fils 2018	75€
Meursault - Domaine Decelle & Fils 2018	95€

Bordeaux

Bordeaux "cuvée la Favorite" - Valrose	2020	38€
Grand Cru Classé Sauterne - Château de Fargues	2010	149€
La Croix de Carbonnieux Pessac - Léognan - Famille Perrin	2018	96€

Rhône

Côtes-du-Rhone "Le temps est venu" - Stéphane Ogier	2019	32€
Saint Joseph Les Garipelées - De Boisseyt	2019	55€
Condrieu "Terroir" - Domaine François Merlin	2018	72€

Roussillon

Saint-Chinian - Domaine La Madura	2019	32€
Collioure "Folio" - Coume del Mas	2020	45€
Montpeyroux - Languedoc - Domaine d'Aupilhac	2020	35€

Gascogne

Alain Brumont - Gros Manseng Sauvignon « Blanc Sec »	2019	35€
Alain Brumont - Gros Manseng Petit Mannes « Blanc Doux »	2018	35€
Madiran - Château Montus	2014	62€

LES VINS ROUGE

Loire

Saumur - Champigny - Domaine des Roches Neuves	2020	35€
Orléans - Clos Saint Fiacre	2019	32€
Sancerre "Croix du Roy" - Domaine Lucien Crochet	2017	48€

Bourgogne/Beaujolais

Savigny - les-Beaune "Les Golardes" - Domaine decelle & Fils	2017	65€
Gevrey - Chambertin - Domaine decelle & Fils	2017	120€
Cuvée Charmes de Jean Marc Burgaud	2020	42 €

Rhône

Côte Rôtie - Domaine François Merlin	2018	85€
IGP Collines Rhodanniennes - La Rosine - Stéphane Ogier	2018	40€
Saint-Joseph "Garripellées" - Vignoble de Boisseyt	2018	55€
Crozes - Hermitage "Esquisse" - Domaine des hauts Chassis	2020	38€

Bordeaux

Saint Julien - Les fiefs de Lagrange	2014	50€
Jean Faure "La Réserve" - Saint - Émilion	2019	45€
Château Jean Faure - Saint - Émilion Grand Cru Classé	2014	90€
Pépin d' Escurac - Médoc	2016	38€
Château Carbonieux - Grand Cru Classé de Graves	2014	85€
Saint Julien - Château Lagrange	2014	85€
Château Haut Marbuzet - Saint Estèphe	2007	89€
Château La Lagune - Grand Cru Classé Haut-Médoc	2011	85€
Chasse-Spleen - Moulis en Médoc	2014	89€
Chasse-Spleen - Moulis en Médoc	2009	99€
Le Petit Lion du Marquis de Las Cases - Saint Julien	2017	156€
Château La Gaffelière - Saint-Émilion Grand cru	2012	224€
Château La Gaffeliere - Saint-Émilion Grand cru	2017	180€
Château La Dominique - Saint-Émilion Grand cru	2016	175€
Petrus - Pomerol Grand Vin	2011	3250€

Gascogne

La Gascogne D'Alain Brumont 2019 35€

Roussillon

Maury sec "Altitude 433M" Bio - Mas Amiel 2017 52€

Saint - Chinian - Domaine La Madura 2019 40€

LES VINS ROSÉS

Gascogne

Harmonie de Gascogne - Domaine Pellehaut 2020 35€

Provence

Whispering Angel Cave D'Esclans - Sacha Lichine 2020 69€

Minuty M - Côte de Provence 2020 40€

LES CHAMPAGNES

BRUT

Mercier	15cl	12€
Mercier	75cl	70€
Moet & Chandon IMPERIAL	15cl	20€
Moet & Chandon IMPERIAL	75cl	100€
Ruinart	15cl	30€
Ruinart	75cl	140€

BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs	75cl	170€
-------------------------	------	------

ROSÉ

Moet & Chandon Rosé	15cl	20€
Moet & Chandon Rosé	75cl	125€

VINTAGE

Moet & Chandon Grand Vintage 2013	75cl	135€
-----------------------------------	------	------

PRESTIGE

Dom Pérignon 2009	75cl	300€
-------------------	------	------

Prix nets. Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.