



Le Bellevillois

Carte Automne/Hiver 2024

Le Bistrot 35€

Entrées:

Poireaux rôtis en papillote, noisettes grillées & vinaigrette au miel:

poireaux, huile d'olive, vinaigre balsamique, miel, moutarde de Dijon, noisettes

Oeufs durs BIO, façon "Bellevillois":

œufs BIO, moutarde de Dijon, vinaigre de vin, huile de tournesol, wasabi, cébette, oignons frits, mesclun

Rémoulade de céleri, granny Smith & gingembre :

céleri rave, œuf, moutarde de Dijon, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde ancienne, citron vert, pomme granny, gingembre, ciboulette, sésame noir & doré

Plats:

Parmentier de cochon confit 9H & gratiné à la patate douce :

échine de cochon VPF confite, ail, miel, thym, laurier, paprika fumé, oignons, patate douce, crème liquide, chapelure

Emincé de bœuf grillé cacahuètes & piment, riz sauté aux légumes :

pièce de bœuf RAV, échalotes, ail, gingembre, piment frais, nuocmam, sucre, jus de citron vert, coriandre, menthe, cacahuètes grillées, riz thaï, poivrons, carottes, chou chinois

Fricassée de volaille au Riesling, purée de panais & marrons :

poulet fermier, farine, beurre, vin blanc, crème liquide, bouillon de volaille, oignons, panais, marrons

Merlu snacké, crème de pamplemousse à l'estragon & déclinaison de carottes multicolores :

merlu, beurre, échalotes, pamplemousses, estragon, crème liquide, carottes multicolores

Sarrasin grillé aux champignons, huile de basilic :

kasha, oignons, bouillon de légumes, champignons de Paris, pleurotes, huile d'olive, basilic

Desserts:

"La Bourdaloue" :

farine, beurre, œufs, sucre, poudre d'amande, poire, vanille "Bourbon", Amaretto

Minestrone de fruits au Bissap :

hibiscus, sucre, ananas, mangue, kiwi, clémentine, pomme, poire

Panacotta à la clémentine :

clémentines, sucre, crème liquide, vanille, gélatine