

Le Belvédère



COL DE LA MADELEINE
ROUTE DE BÉDOIN À MALAUCÈNE
84410 CRILLON LE BRAVE

ENTRÉES

Burrata, fleur de sel, huile d'olive	9,00
Planche de cochon du Ventoux (FR)	14,00
Maquereaux fumé, tzatziki, figues fraîches et caramélisées	12,00
Terrine de campagne maison (FR), pickles d'oignons rouges	10,00
Déclinaison de betterave, chutney de poire, ricotta, pistache, oignons tachés	12,00
Pissaladière	9,00
Carpaccio de tomates anciennes, cecina, burrata, pesto	12,00
Carpaccio de thon, sauce miso, pickles de brocoli, oignons cébettes	12,00
Salade César, poulet tenders (FR), salade romaine, œufs mollets, sauce césar, parmesan	9,00
Salade Niçoise, tomates, œuf mollet, thon, anchois, olives noires Kalamata	9,00

PLATS

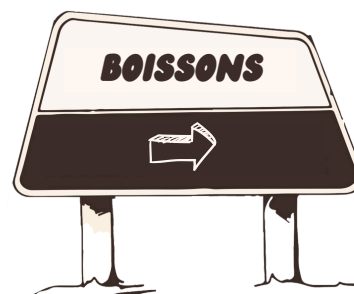
Tartare de bœuf (FR), frites maison	20,00
Filet de daurade à la plancha sur salade de fenouil aux agrumes	22,00
Salade César, poulet tenders (FR), salade romaine, œufs mollets, sauce césar, parmesan	18,00
Salade Niçoise, tomates, œuf mollet, thon, anchois, olives noires Kalamata	18,00
Thon à la plancha mi cuit, mousseline de carottes et sauce vierge	24,00
Poitrine de cochon du Ventoux (FR), légumes confits à l'huile d'olive, crémeux d'oignons rôtis au thym	24,00
Poulpe grillé, risotto d'épeautre, poivrons piquillos	26,00
Entrecôte normande (FR) maturée (250 g), frites maison, sauce béarnaise	26,00
Pièce du boucher	24,00
Pluma ibérique, aubergine et piment végétarien confits, chimichuri	26,00

DESSERTS

Planche de fromages	12,00
Paris-Brest, glace à l'amande	11,00
Cœur coulant au chocolat	9,00
Tarte fine aux prunes, glace vanille	9,00
Yogourt à la grecque, granola, figues fraîches	9,00
Glaces (par boule)	3,00

MENU ENFANT

Steak haché <u>ou</u> Tendres de poulet / Frites	12,00
Boule de glace	
Sirop à l'eau	





Le Belvédère



COL DE LA MADELEINE
ROUTE DE BÉDOIN À MALAUCÈNE
84410 CRILLON LE BRAVE

STARTERS

Burrata, fleur de sel, olive oil	9,00
Ventoux charcuterie platter (FR)	14,00
Smoked mackerel, tzatziki, fresh and caramelized figs	12,00
Home-made country terrine (FR), red onion pickles	10,00
Beetroot variations, pear chutney, ricotta, pistachio, onions	12,00
Pissaladière	9,00
Carpaccio of heirloom tomatoes, cecina, burrata, pesto	12,00
Tuna carpaccio, miso sauce, broccoli pickles, spring onions	12,00
Caesar salad, chicken tenders (FR), romaine salad, soft-boiled eggs, parmesan cheese	9,00
Niçoise salad, tomatoes, soft-boiled egg, tuna, anchovies, black olives	9,00

MAINS

Beef tartare (FR), homemade french fries	20,00
Sea bream fillet "à la plancha", fennel salad, citrus	22,00
Caesar salad, chicken tenders (FR), romaine salad, soft-boiled eggs, parmesan cheese	18,00
Niçoise salad, tomatoes, soft-boiled egg, tuna, anchovies, black olives	18,00
Half cooked tuna "à la plancha", piperade and virgin sauce	24,00
Ventoux pork belly (FR), vegetables preserved in olive oil, creamy roasted onions with thyme	24,00
Grilled Galician octopus, spelt risotto, piquillos peppers	26,00
Matured rib steak from Normandy (FR) (250 g), homemade french fries, Bearnaise sauce	26,00
Butcher's piece	24,00
Iberian pluma, eggplant, vegetarian chili peppers and chimichurri	26,00

DESSERTS

Cheese platter	12,00
Paris-Brest, almond ice cream	11,00
Molten chocolate cake	9,00
Lemon tartlet	9,00
Nectarine gazpacho, basilic shorbet	9,00
Ice creams (per scoop)	3,00

KIDS MENU

Minced beef <u>or</u> Chicken tenders / French fries	12,00
Scoop of Ice cream	
Fruit syrup	



10% VAT on food and non-alcoholic drinks, 20% VAT on alcoholic drinks.
All our prices are in euros, net and service included. We do not accept cheques.