

Drinks

Les Cocktails

Les Créations - 14

Mule Twist

Vodka, sour mix, gingembre, Angostura bitter, eau pétillante

Basil Sparkle

Gin, liqueur de yuzu, verjus, basilic, prosecco, eau pétillante

Coco Verdea

Cachaça infusée à la coco, citron vert, sucre muscovado

Mediterranean Pistachio

Ouzo, whisky Bellevoys noir, orgeat de pistache

Hibiscus Heat Margarita

Tequila, mezcal infusé à l'hibiscus et à l'huile pimentée, triple sec Fair kumquat, pamplemousse

Peanut Butter Old Fashioned

Whisky Bourbon Fat Wash, beurre de cacahuètes, Angostura bitter cacao

Espresso Mai Tai

Rhum, Xérès, orgeat, espresso

Cranberry Twist

Vodka Fair, triple sec Fair kumquat, sour mix, cranberry

Bitter banger

Vodka citron, Fusetti bitter, liqueur de vanille, orange, citron

Bramble Cloud

Gin, liqueur de sureau, citron, espuma de mûres

Coffee Negroni

Fusetti bitter cacao, Otto's vermouth, gin infusé au café

Les Sans Alcool - 11

Sharp Lemonade

Spiritueux sans alcool JNPR 1 (genièvre), sirop acidulé, eau pétillante

Sweet Lemonade

Spiritueux sans alcool JNPR 3 (verveine), Limonade Voilà, purée de fruits de saison, citron

Les Classiques - à la demande - 12

Les Vins

Rouges

	12cl	75cl
Carrément Rond - Bio Domain de Brin Merlot VDF	6	-
Margot - Bio Domaine Brazillier Pinot d'Aunis Côteaux du Vendômois	6,5	33
Suzette - Bio Domaine du Petit Oratoire Carignan, grenache Côtes du Rhône	7	35
Groseille - Bio Domaine de Montaillant Gamay, cabernet franc, pinot VDF	7,5	40

Blancs

Chardonnay - Nature Jérôme Arnoux Chardonnay Arbois	6	-
Cuvée n°10 - Bio Joyons Pinot blanc, chardonnay, chenin VDF	6	30
Touski - Bio Domaine de Montaillant Melon, folle blanche, colombarde VDF	7	35
L'Oeillet - Bio Domaine Brand & Fils Pinot blanc, chardonnay, chenin VDF	7,5	40

Rosés

Petite Pature - Bio Coopérative de Villedieu Grenache, cinsault, syrah IPG Vaucluse	6	-
Prieuré Sainte-Marie - Bio La Martinette Mourvèdre, grenache, cinsault Côtes de Provence	6,5	30

Orange

Matoussé Macération - Bio Domaine de Montaillant Sauvignon, menu pineau, ugni blanc VDF	7,5	40
---	-----	----

Pétillants

Le Naturel - Nature Domaine de Brazillier Pinot d'Aunis Côteaux du Vendômois	7,5	40
DBulles Rosé - Nature Domaine de Brin Duras, braucol VDF	8	50
Champagne Drappier - Bio Clarevallis Pinot noir, pinot Meunier, chardonnay Champagne	-	85

Bières

Pression

	25cl	33cl	50cl
Duyck - La Bise - Blonde	4	5,5	7
Grand Paris - L'Oiseau blanc - Blanche	4,5	6	8
Deck & Donohue - Mission Pale Ale	5	6,5	9
Monaco & Panaché	4	5,5	7

Bières en bouteille 33cl - 7,5

Bapbap - BangBang (0,5%)
Grand Paris - Pêche sous marine
Grand Paris - Dolce Nova
Grand Paris - East Coast

Cidres 33cl - 7

Sassy - Brut
Sassy - Poirée
Sassy - Zéro

Cafétéria

Expresso | Allongé - 2,5
Décaféiné | Noisette - 2,5
Double Expresso | Crème - 4,5
Cappuccino - 6
Latte - 6
Main noire - 6,5
Chai Latte
Latte Cacao Betterave
Latte Matcha
Frappé +0,5
Happy Blue Tea - 5,5

*Prix en Euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

Softs

Citronnade maison 25cl - 5
Thé glacé maison 25cl - 5
Bissap Maison 25cl - 5,5
UMA Ginger Beer 33cl - 6,5
Pop Maté 33cl - 6,5
Bionade 33cl - 6,5
Citron bergamote
Fruits rouges et fleur de sureau
Community Cola 33cl - 5,5
Community Cola Zéro 33cl - 5,5
Limonade Voilà 33cl - 5,5
Jus de rêve 25cl - 5,5
ACE / Pomme / Ananas

Food

La Carte

Houmous à la betterave - 8

graines de sésame noir, pousses de petits pois

Pastèque - 9

feta, menthe poivrée, miel

Stracciatella di bufala - 12

tomates à l'ancienne, huile d'olive, fleur de sel, focaccia au thym

6 huîtres fines n°3 - 14

nectarines, aneth, citron vert

Sardines rôties - 13

sauce chermoula, salade de jeunes pousses

Rillettes de cochon - 8

Rillettes de cochon de la Maison Montalet

Coppa - 13

Coppa de la Maison Montalet

Trois fromages - 13

Fougerus (Île de France), Tomme à l'ail des ours (Haute-Savoie), Galedou (Auvergne), confiture de cerises noires

**

Gaufre liégeoise - 5,5

Chantilly, sauce chocolat, amandes grillées

Glace 2 boules - 5,5

Maître artisan glacier l'Angélylys

Parfums au choix :

Les crèmes glacées - chocolat noir, vanille de Madagascar, pistache

Les sorbets - framboise, mandarine, noix de coco

La Bellevilloise est engagée dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux. Nos viandes et poissons sont d'origine France. Prix en euros TTC, service compris.