

Potages / Soups / Suppen

Crème de Chou-fleur, Lait de Coco, Girolles et Coriandre 9,00 €
Cauliflower Soup, Coconut-Milk, Egg-Mushrooms and Coriander
Blumenkohlsuppe, Kokosnussmilch, Pfifferlinge und Koriander
(9)

Soupe de Poisson, Sauce Rouille et croûton à l'Ail 14,60 €
Fish-Soup, Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast
Fischsuppe, Mayonnaise mit Knoblauch, und Knoblauch Crouton
(3, 4, 7, 9)

Entrées / Starters / Vorspeisen

Noix de Saint Jacques à la Citronnelle et jeunes poireaux 23,00 €
Scallops with lemongrass and young leek
Jakobsmuscheln mit Zitronenkraut und junger Lauch
(7, 14)

Tartare de Thon rouge au Coriandre, Espuma au Wasabi 22,50 €
Tuna Tatar with Coriander, Wasabi-foam
Tatar vom Thunfisch mit Koriander, Wasabi-Schaum
(4, 6)

Terrine de Foie Gras d'Oie mi- cuit parfumé à l'Armagnac,
Confiture de Figue, petite Brioche 19,50 €
Goose-Liver Terrine flavoured with Armagnac, Fig-jam and Brioche
Gänseleber Terrine mit Armagnac, Feigen-Konfitüre und Brioche
(1, 3, 7, 8)

Le ½ Homard en « Belle Vue » 24,75 €
Half Lobster « Bellevue »
Halber Hummer nach Art « Belle Vue »
(2, 3, 4, 9, 10, 11)

Poissons / Fish-Dishes / Fisch Gerichte

Mariage du Homard Bleu et Lotte, Purée de Petit-Pois,
Ail confit et Emulsion au Chorizo 33,00 €
Duo of Blue Lobster and Monkfish, green peas puree,
Candied Garlic and Chorizo-Sauce
Duett vom Seeteufel und blauer Hummer, Erbsenpüree
Kandierter Knoblauch und Chorizo-Soße
(2, 4, 7)

Mixed Grill de Poissons (Saumon, Dorade, Bar) et Tarte fine
aux Légumes 27,00 €
Mix of grilled Fishes (Salmon, Sea Bream, and Sea Perch)
and Vegetable-Tart
Mix von gegrillten Fischen (Lachs, Meerbrasse und Wolfsbarsch)
mit Gemüse-Cake
(1, 3, 4, 7, 11)

Le Homard entier en « Belle Vue » 49,50 €
Lobster « Bellevue »
Ganzer Hummer nach Art « Belle Vue »
(2, 3, 4, 9, 10, 11)

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto aux Légumes de Saison 22,50 €
Risotto with Season Vegetables
Risotto Saison-Gemüse
(7, 9, 12)

Les Viandes / Meat / Fleisch

Carré d'Agneau d'Irlande en croûte d'Herbes fraîches, Ratatouille,
Raviole au Caviar d'Aubergines et Jus parfumé à l'Ail confit 26,00 €
Irish Loin of Lamb in fresh Herb Crust, Ratatouille,
Raviole with Eggplant and Sauce flavoured with candied Garlic
Lammkarree aus Irland in Kräuterkruste, Ratatouille,
Auberginen-Ravioli und Soße mit kandiertem Knoblauch
(1, 3, 7, 9)

Tournedos de Bœuf « Simenthal » poêlé, jeunes Légumes du marché
Sauce Crèmeuse aux Girolles 35,00 €
Tender Beef Filet « Simenthal » young Vegetables, Sauce with Chanterelles
Zartes Rinderfilet « Simenthal » mit jungem Gemüse, Pfifferling-Soße
(7, 9)

Double Côte de Bœuf „Longhorn – Dry Aged » Brochette de Légumes,
Artichaut et Ail confits et Jus parfumé à l'Estragon 29,00 € p.p.
(pour 2 personnes)

Double Longhorn-beef rip with Tarragon Sauce (for 2 persons)
Doppeltes Longhorn - Rinderzwischenstück mit Estragon-Soße (für 2 Personen)
(7, 9, 12)

Chateaubriand grillé aux deux Sauces (à partir de 2 personnes) 33,00 € p.p
Grilled double Beef-Filet with 2 Sauces (from 2 persons on)
Gegrillte doppelte Lendenschnitte mit 2 Soßen (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Desserts / Sweet Dishes / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Caffe Latte) with a variation of small desserts Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 5, 7, 8)	12,50 €
Soupe aux Fruits rouges au goût épicée, Espuma au Citron et Sorbet Lychee Spiced Red Fruit Soup, Lemon-Foam and Lychee Sherbet Gewürzte rote Früchte Suppe, Zitronen-Schaum, Litschi Sorbet (6)	11,00 €
Meringue glacé aux fraises biologiques, façon Fraise-Melba Iced Meringue with Bio-Strawberries Geeister Baiser mit Bio-Erdbeeren (3, 7, 8)	11,50 €
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais Assortment of 4 Sherbets and fresh Fruits Sortiment von 4 Sorbets mit frischen Früchten (8)	11,00 €
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table Geflammte Vanille Creme Blazed Vanilla Cream (3, 7)	11,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate Vanilleeis mit warmer Schokolade (3, 7, 8)	11,00 €
Assiette de Fromages affinés Cheese-Plate Käseteller (7, 8)	11,00 €

Toutes nos Glaces, Sorbets, Crèmes et Coulis sont 100 % faits maison.

Nous n'utilisons ni de colorants ni de produits artificielles !

All our Sherbets, Ice-Creams, Creams and Puree Sauces are all 100 % homemade.

We don't use dyes or artificial products!

Alle unsere Eiscremes, Sorbets, Cremes und Coulis - Saucen sind alle 100 % Hausgemacht.

Wir benutzen keine Farbstoffe oder künstliche Produkte!