LE BELLUNE

BAR - HÔTEL - SPA

PARIS



CARTE

HORAIRES D'OUVERTURE DU BAR : 7H – 23H30

SOMMAIRE

COCKTAILS & MOCKTAILS

BULLES & BIÈRES

VINS

SPIRITUEUX

LIQUEURS, CRÈMES, BITTERS

SOFTS

BOISSONS CHAUDES

INFUSIONS L'INFUSEUR PARIS

PLATS & DESSERTS

À PARTAGER

COCKTAILS SIGNATURES

LE BELLUNE GARDEN • 16€

Gin LE BELLUNE*, Prosseco, Chartreuse, Jus de Concombre Et Céleri, Jus de Citron, Sirop de Gingembre

GYNLYCHEE BLOSSOM • 16€

Gin LE BELLUNE*, Litchi, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Lait

MAMMA MIA • 16€

Rhum Blanc Plantation, Limoncello Mamma Mia, Citron Vert, Ananas, Sirop de Grenadine, Foamer [émulsifiant 100% vegan]

AMORE MIO • 16€

Gin Tanqueray, Crème de Framboise, Infusion d'Hibiscus, Framboise, Citron Vert, Sirop de Gingembre, Sirop de Fraise, Foamer [émulsifiant 100% vegan]

SUNSET GLOW • 16€

Tequila, Cointreau, Jus de Citron, Jus de Pamplemousse, Sirop de Pamplemousse

ROYALCELLO • 16€

Vodka Absolut, Limoncello, Royal Cordial, Jus de Citron, Blanc d'Œuf

FLAMED FASHIONNED • 18€

Whisky Buffalo Trace et Sirop de Miel Infusé au Rooibos Vanille, Eau Pétillante, Rhum Overproof

COCKTAILS CLASSIQUES

NEGRONI • 13€

Gin LE BELLUNE*, Dolin Rouge, Campari

DRY / DIRTY MARTINI • 13€

Gin, Dolin Rouge, Olives

SPRITZ • 14€

Liqueur au choix (Aperol, Italicus, S^{t} Germain)

MARGARITA • 13€

Tequila, Grand Marnier, Jus de Citron

COSMOPOLITAN • 13€

Vodka, Grand Marnier, Citron Vert, Jus de Cranberries

ESPRESSO MARTINI • 13€

Vodka Absolut, Fair Café, Sirop de Sucre, Espresso

WHISKY OU AMARETTO SOUR • 13€

Whisky Buffalo Trace ou Amaretto, Citron, Foamer
[émulsifiant 100% vegan]

PINA COLADA • 13€

Rhum Blanc, Rhum Brun, Crème de Coco, Jus d'Ananas,
Sirop de Sucre de Canne, Œuf

Retour au sommaire

COCKTAILS CLASSIQUES

SPIRIT & MIX • 13€

Gin Tonic, Cuba Libre, Whisky Coca, Vodka Pomme

SPIRIT & MIX PREMIUM • 15€

Spiritueux premium au choix

MOCKTAILS

MOCKTAIL VIRGIN PASSION • 10€

Jus de Passion, Jus d'Ananas, Jus de Citron, Sirop d'Orgeat, Feuilles de Menthe

MOCKTAIL MANGO PASSIONED • 10€

Jus de Mangue, Jus de Citron, Sirop de Vanille, Feuilles de Menthe

MOCKTAIL BASILICA DETOXIFY • 10€

Jus de Citron Vert, Sirop Cardial Basilic, Gingembre Frais, Feuilles de Basilic, Ginger Beer

Retour au sommaire

BULLES & BIÈRES

CHAMPAGNE

ROEDERER BRUT COLLECTION 245 [12cl/75cl] • 17€/95€

PROSECCO

ARNACES BRUT BIO [12cl/75cl] • 8€/35€

100% Glera, Friuli Venezia Giulia

BIÈRES PRESSION

PERONI 5.1% [25cl/50cl] • 5€/8€

LA PARISIENNE BLANCHE 5% [25cl/50cl] • 6€/9€

BIÈRES BOUTEILLE

PERONI 0.0% [33cl] • 6€

LA PARISIENNE I.P.A 5% [33cl] • 6€

Retour au sommaire

VINS

VINS ROSÉS

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON [12cl/75cl] • 9€/42€

Syrah, Grenache, Mourvèdre Côtes de Provence

VINS BLANCS

PINOT GRIGIO ARNACES [12cl/75cl] • 8€/32€

100% Pinot Grigio, Frioul-Vénétie Julienne

PETIT CHABLIS AOC DOMAINE C.PATRICE [12cl/75cl] • 10€/45€

100% Chardonnay, Bourgogne

POUILLY FUMÉ AOC BARON FOUCHER [12cl/75cl] • 12€/55€

100% Sauvignon, Loire

VINS ROUGES

SAUMUR-CHAMPIGNY AOC [12cl/75cl] • 7€/30€

La Cabriole, Loire

MÉDOC AOC CHÂTEAU LE MONGE [12cl/75cl] • 8€/35€

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux

BROUILLY AOC FRÉDÉRIC PASTEL [12cl/75cl] • 10€/44€

100% Gamay, Beaujolais

HAUTES CÔTES DE NUITS [12cl/75cl] • 14€/65€

Domaine Bonnardot, 100% Pinot Noir, Bourgogne

SAINT JOSEPH AOC [12cl/75cl] • 15€/70€

« Les Marches de Granites » 100% Syrah, Rhône

Retour au sommaire

SPIRITUEUX

GIN

LE BELLUNE	[40%, 4cl] • 10€
GIN XII	[42%, 4cl] • 10€
TANQUERAY	[43%, 4cl] • 12€
CITADELLE	[44%, 4cl] • 14€
MONKEY 47	[47%, 4cl] • 18€
HENDRICK'S	[41,4%, 4cl] • 12€

VODKA

ABSOLUT	[40%, 4cl] • 8€
PYLA	[40%, 4cl] • 12€
GREY GOOSE	[40%, 4cl] • 14€

RHUM

PLANTATION 3 STARS	[41,2%, 4cl] • 8€
PLANTATION DARK	[40%, 4cl] • 10€
ZACAPA 23 ANS GRAN RESERVA	[40%, 4cl] • 22€
DON PAPA	[40%, 4cl] • 12€
SANTA TERESA	[40%, 4cl] • 16€

VERMOUTH

DOLIN ROUGE / BLANC	[16%, 4cl] • 6€
DOLIN DRY	[17,5%, 4cl] • 6€

CALVADOS

CALVADOS XO		[40%, 4cl] • 12€
CALVADOS	C.DROUIN	[40%, 4cl] • 10€

SPIRITUEUX

WHISKY

BUFFALO TRACE	[40%, 4cl] • 10€
GLENMORANGIE 10 ANS	[42%, 4cl] • 14€
LAGAVULIN 16 ANS	[43%, 4cl] • 24€
NIKKA FROM BARREL	[51,4%, 4cl] • 22€
ARDBEG 10 ANS	[46%, 4cl] • 18€
BELLEVOYE BLEU	[40%, 4cl] • 15€
MACALLAN 12 ANS	[40%, 4cl] • 18€
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	[43,2%, 4cl] • 15€

COGNAC

COGNAC HENNESSY	[40%, 4cl] • 16€

TÉQUILA [shot]

PATRON SILVER	[40%, 3cl] • 12€
DIEGO & MARIA	[48%, 3cl] • 10€
PATRON REPOSADO	[40%, 3cl] • 16€

LIQUEURS, CRÈMES, BITTERS

BAILEYS [17%, 4cl] • 8€

LIMONCELLO MAMA MIA [17%, 4cl] • 8€

AMARETTO NATURAL [28%, 4cl] • 8€

AMARETTO BIANCO [16%, 4cl] • 8€

COINTREAU [17%, 4cl] • 8€

GET 27 [17,9%, 4cl] • 8€

CHARTREUSE VERTE [55%, 4cl] • 10€

CACHAÇA LEBLON [40%, 4cl] • 12€

JÄGERMEISTER [35%, 4cl] • 8€

Retour au sommaire

SOFTS

HYSOPE [20cl] • 6€

JUS PRESSÉ [25cl] • 5€

JUS & NECTARS [20cl] • 5€

LA DÉLICIEUSE [27,5cl] • 6€

EAU MICRO FILTRÉE [75cl] • 3€

COCA COLA [33cl] • 6€

COCA COLA ZERO [33cl] • 6€

FUZETEA [33cl] • 6€

Retour au sommaire

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO • 2,50€

ESPRESSO & DÉCAFÉINÉ • 3€

ESPRESSO MACCHIATO • 3,50€

LUNGO / AMERICANO • 4€

CAFÉ AU LAIT • 4€

CAPPUCCINO • 5€

LATTE • 5€

CHOCOLAT CHAUD • 5€

Retour au sommaire

THÉS L'INFUSEUR • 6€

THÉ NOIR EARL GREY N°19

Thé Noir, Arôme naturel de Bergamote, Pétales de Souci

THÉ VERT MENTHE N°21

Thé Vert Gunpowder, Anis Vert, Menthe douce, Menthe poivrée, Ecorces d'Orange, Pétales de Souci

THÉ VERT GINGEMBRE N°23

Thé Vert Sencha, Thé vert Yunnan, Gingembre, Genévrier, Morceaux de Pomme

THÉ BLANC D'HIVER N°24

Thé Blanc, Ecorces d'Orange, Ecorces de Citron, Arômes naturels, Pétales de Rose, Bleuet et Souci

THÉ ROOIBOS VANILLE N°31

Thé Rouge sans théine aux notes Vanillées

INFUSIONS L'INFUSEUR • 6€

LIGNE N°1

Genièvre, Hibiscus Citronnelle, Chicorée, Rooibos, Morceaux d'Ananas, Ecorces d'Orange, Réglisse, Mandarine

CALME N°2

Honeybush, Ecorces d'Orange, Citronnelle, Verveine, Pétales de Fleur d'Oranger, Fenouil Doux, Carvi Noir, Pétales de Fleur de Bleuet, Fleurs de Lavande

DIGESTIF N°3

Romarin, Sauge, Thym de Provence, Menthe Poivrée, Anis, Réglisse, Basilic, Cannelle, Boutons de Rose, Pétales de Rose, Huile Essentielle de Bergamote

TONIQUE N°4

Menthe Douce, Ecorces d'Orange, Gingembre, Ecorces de Citron, Cannelle, Maté Vert, Ginseng

DÉLICE N°5

Verveine, Marjolaine, Pétales de Rose, Grué de Cacao, Pétales de Coquelicot, Vigne Rouge, Arôme Naturel d'Orange, Pétales de Souci et de Bleuet

DÉTOX N°6

Morceaux de Pomme, Citronnelle, Baies de Genièvre, Hibiscus, Cassis, Ortie, Maté Vert, Arôme naturel de Cassis

PLATS

LASAGNA DI DONNA SOFIA • 17€

Un Classique : Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois, « Ragù Bolognese »

PARMIGIANA D'AUBERGINE • 18€

Spécialité du Sud de l'Italie

TAGLIATELLE AL RAGÙ • 15€

Spécialité du Nord de l'Italie

INSALATA BELLUNESE • 16€

Salade, Tomates Cerises, Jambon Speck, Aubergine Marinée, Poivron farci au Fromage frais, Fourme d'Ambert, Croûtons de Focaccia à l'Huile d'Olive et Romarin, Vinaigrette d'Olive et Miel

FOCACCIA JAMBON FROMAGE • 16€

Sauce Tomate, Jambon Cotto de Alta, Mozzarella Fior di Latte, Salade Verte

FOCACCIA ALLE VERDURE • 13€

Pesto Verde, Tomate, Aubergine marinée, Mozzarella Fior di Latte, Salade Verte

CARPACCIO DE BRESAOLA • 16€

Bresaola I.G.P, Parmigiano Reggiano, Pesto au Basilic, Salade Verte

FRITES MAISON AU PARMESAN • 6€

Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois

DESSERTS

TORTA CAPRESE • 8€

Gâteau emblématique de l'Île de Capri d'où il tire son nom. Délice de chocolat et amande. Sans gluten

TIRAMISU MAISON • 9€

Le saviez-vous ? Tiramisu signifie « tire-moi vers le haut » : Si vous avez un coup de mou, laissez-vous tenter par un tiramisu

PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES • 9€

Un classique apprécié pour son fondant et sa douceur

À PARTAGER

PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE • 27€
Jambon Cotto de Alta, Speck Fiorucci I.G.P, Bresaola Gran Gusto I.G.P, Spianata, Saucisson d'Auvergne, Fruits Secs, Roquette

PLANCHE MIXTE • 27€
Jambon Cotto de Alta, Speck Fiorucci I.G.P, Bresaola Gran Gusto I.G.P, Spianata, Saucisson d'Auvergne, Comté A.O.P, Camembert, Morbier A.O.P, Chèvre buchette, Fourme d'Ambert, Salade Verte & Fruits secs

PLANCHETTE • 10€
Pain, Beurre, Saucisson

ASSIETTE DE TAPAS MAISON • 10€
4 pièces [samosa maison au bœuf et légumes]

PINSAS

PINSA ROSSA • 18€
Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Mozzarella Fraîche, Basilic

PINSA BIANCA • 18€
Mozzarella Fior di Latte, Fourme d'Ambert, Bresaola, Aubergine