

Restaurant

Le Petit Belrose

LE PETIT BELROSE

SALADS

CAESAR SALAD GARNISHED WITH CHICKEN OR PRAWNS	2€
TRADITIONAL "NICOISE" SALAD	2€
MIXED GREEN LEAVES SALAD WITH CUCUMBER AND GRANNY SMITH APPLE	21

STARTERS

PARMA HAM, ROCKETT SALAD, SHAVED PARMESAN	27
CULATELLO DI "FELINO" HAM, TOMATO AND PESTO BRUSCHETTA	27
CLASSICAL « CAPRESE » SALAD WITH BURRATA CHEESE	2€
TOMATO GAZPACHO WITH LOBSTER, RICOTTA AND CHORIZO	31

PASTAS AND RISOTTO

RISOTTO "VIALONE NANO", SAUTEED PRAWNS AND CONFIT LEMON	37
TOMATO TAGLIOLINI SERVED IN A BASIL PESTO SAUCE	2€
CLASSIC ITALIAN PASTA SALAD (TOMATO, CAPERS, ANCHOVIES BOTTARGA)	27

MEAT

« TRIPLE A » LAMB SHOULDER COOKED IN THE OVEN (FROM THE AVEYRON DEPARTMENT), GRILLED VEGETABLES AND « CARDONCELLI » MUSHROOMS (for 2 persons)	9€
"BLACK ANGUS" FLANK STEAK, NEW POTATOES AND "PUGLIA" WHITE TURNIPS	4€
BEEF TARTARE " A L'ITALIENNE" WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD	34

FISH

MEDITERRANEAN GRILLED SEA BREAM SERVED WITH MINT FENNEL, CIDER SAUCE	38 €
BROILED FISH SLOWLY COOKED WITH "PENSATO" LEMONED OLIVE OIL, SAUTEED SPINACH AND TOASTED PINE NUTS	36 €
GRILLED FRIED JOHN DORY FILET, CONFIT TOMATO, TAGGIASCHE D'"ALBENGA" OLIVES, CAPERS AND BASIL SAUCE	39 €

SANDWICHES AND BURGER

KEY CLUB SANDWICH	30 €
SANDWICH "TO YOUR LIKING" HAM, CURED HAM, CHEESE	18 €
CRUDITES AND GREEN LEAVES	14 €
TURKEY AND TOMATO	16 €
BLACK ANGUS" CHEESEBURGER, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD	33 €

DESSERT

ASSORTMENT OF FRESH AND MATURED SEASONAL CHEESES	21 €
CONFIT PISTACHIO AND RED BERRIES SPONGE CAKE, LEMON SORBET CREAM CHEESE	14 €
CHOCOLATE LION GRASS CREME BRULEE	12 €
SELECTION OF HOUSE SORBETS AND ICE CREAMS	12 €
ESPRESSO CAPPUCINO, WHITE COFFEE ICE CREAM	13 €
WINE PLATE AND ITS COULIS	10 €

IF YOU WOULD LIKE TO SEE THE MENU
FROM OUR
GASTRONOMIC RESTAURANT AND
OUR WINE CARD,
PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK

LE PETIT BELROSE

Restaurant

Le Petit Belrose

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET OU CREVETTES	2€
SALADE "NICOISE" TRADITIONNELLE	2€
SALADE VERTE ACCOMPAGNEE DE CONCOMBRE ET POMMES GRANNY SMITH	21

ENTREES

JAMBON DE PARME, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	27
JAMBON CULATELLO DI "FELINO" AVEC BRUSCHETTA A LA TOMATE ET PESTO	27
SALADE « CAPRESE » TRADITIONNELLE A LA BURRATA	2€
GASPACHO DE TOMATE AU HOMARD, RICOTTA ET CHORIZO	31

PATES ET RISOTTO

RISOTTO "VIALONE NANO" AUX GAMBAS ROTIES ET CITRON CONFIT	37
TAGLIOLINI A LA TOMATE ET SON PESTO AU BASILIC	2€
SALADE DE PATES ITALIENNES, TOMATES, CAPRES, ANCHOIS ET POUTARGUES	27

VIANDES

EPAULE D'AGNEAU « TRIPLE A » CUIE AU FOUR (DE L'AVEYRON) GARNIE DE LEGUMES GRILLEES ET CHAMPIGNONS « CARDONCELLI »	
	(pour 2 personnes) 9€
BAVETTE DE BOEUF « BLACK ANGUS », POMMES DE TERRE GRENAILLE, NAVETS BLANCS DES "POUILLES"	4€
TARTARE DE BOEUF " A L'ITALIENNE" ACCOMPAGNE DE POMMES FRITES ET SALADE VERTE	34

POISSONS

RADE DE MEDITERRANNEE GRILLEE, CRUDITE DE FENOUIL A LA MENTHE ET SAUCE AU CIDRE	38 €
S DE CABILLAUD CUIT LENTEMENT A L'HUILE D'OLIVE CITRONNEE "PENSATO", EPINARDS SAUTES, PIGNONS DE PIN TOASTES	36 €
T DE SAINT PIERRE POELE, TOMATE CONFITE, OLIVES TAGGIASCHE D'« ALBENGA », CAPRES ET SAUCE AU BASILIC	39 €

SANDWICHES ET HAMBURGER

IB SANDWICH A LA DINDE	30 €
IDWICH "SELON VOTRE GOUT"	
AU JAMBON, JAMBON CRU, FROMAGE	18 €
AUX CRUDITES ET FEUILLES DE SALADE	14 €
A LA DINDE ET TOMATE	16 €
EESEBURGER "BLACK ANGUS" SERVIS AVEC POMMES FRITES ET SALADE VERTE	33 €

LES DESSERT

MPOSITION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES SELON LA SAISON	21 €
DELLEUX A LA PISTACHE CONFIT ET AUX FRUITS ROUGES, MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU SORBET CITRON	14 €
ME BRULEE A LA CITRONNELLE	12 €
ORTIMENT DE SORBETS ET GLACES MAISON	12 €
MEUX CAPPUCCINO, GLACE AU CAFE BLANC	13 €
IETTE DE FRUITS FRAIS ET SES COULIS	10 €

SI VOUS SOUHAITEZ VOUS INFORMER
SUR NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE ET
CARTE DES VINS SERVIES LE SOIR,
NOUS AURONS LE PLAISIR DE VOUS LES
PRÉSENTER

Restaurant

Le Petit Belrose

LE PETIT BELROSE

SALATE

CESAR SALAT MIT HÜHNCHEN ODER CREVETTES	2€
TRADITIONELLER SALAT "NICOISE"	2€
GRÜNER SALAT MIT GURKE UND GRANNY SMITH APFEL	21

VORSPEISEN

PARMA SCHINKEN, RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN	27
CULATELLO DI "FELINO" SCHINKEN MIT TOMATEN BRUSCHETTA UND PESTO	27
TRADITIONELLER « CAPRESE » SALAT MIT BURRATA	2€
KALTE TOMATEN -GASPACHO MIT HUMMER, RICOTTA KÄSE UND CHORIZO	31

PASTA UND RISOTTO

RISOTTO "VIALONE NANO" MIT GEBRATENEN GAMBAS UND ZITRONE	37
TAGLIOLINI MIT TOMATENSauce UND BASILIKUM PESTO	2€
KALT SERVIERTE NUDELN A LA MEDITERRANEENNE, TOMATEN, KAPERN, ANCHOVIS UND KAVIAR VON DER MEERÄSCHE	27

FLAISCH

LAMM-SCHULTER « TRIPLE A » AUS DEM AVEYRON, IM OFEN GESCHMORT, SERVIERT MIT GRILLGEMÜSE UND CHAMPIGONS « CARDONCELLI » (*)	9€
LENDENSTÜCK VOM « BLACK ANGUS », RIND MIT KLEINEN KARTOFFELN »GRENAILLE » UND « LAMPASCIONI » ZWIEBELN	4€
RINDS TARTARE " A L'ITALIENNE" MIT POMMES FRITES UND GRÜNEM SALAT	34

FISCH

GRILLTE DORADE, ROHMARINierter FENCHEL MIT MINZE UND CIDRE SAUCE	38 €
SELJAU IN ZITRONEN-OLIVEN-ÖL GEGART, SAUTierter SPINAT UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	36 €
BRATENES FILET VOM SANKT-PETERSFISCH, KOFIERTE TOMATEN, TAGGIASCHE OLIVEN AUS ABENGA, KAPERN UND BASILIKUM SAUCE	39 €

SANDWICHES UND HAMBURGER

JB SANDWICH MIT TRUTHAHN	30 €
IDWICH "NACH IHREM GESCHMACK" MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, ROHEM SCHINKEN ODER KÄSE VEGETARISCH MIT GEMÜSE UND SALAT MIT TRUTHAHN UND TOMATEN	18 € 14 € 16 €
HESE-BURGER VOM RIND MIT POMMES FRITES ET UND GRÜNEM SALAT	33 €

DESSERTS

EAUSWAHL VON FRISCHEN UND AFFINERITEN KÄSEN	21 €
TIGER PISTAZIENKUCHEN MIT ROTEN FRÜCHTEN, QUARKMOUSSE & ZITRONENSORBET	14 €
ME BRULEE MIT ZITRONENGRAS PARFÜMIERT	12 €
WAHL VON HAUSGEMACHTEN SORBETS UND EISCREME	12 €
PUCCINO PUDDING MIT WEISSEM KAFFEE EIS	13 €
CHTETELLER NACH SAISON	10 €

ES IST UNS EINE FREUDE,
IHNEN AUCH UNSERE GROSSE WEINKARTE
ZU PRÄSENTIEREN. ODER WERFEN SIE
EINEN BLICK IN DIE ABENDSPEISE KARTE
UNSERES GOURMET-RESTAURANTS