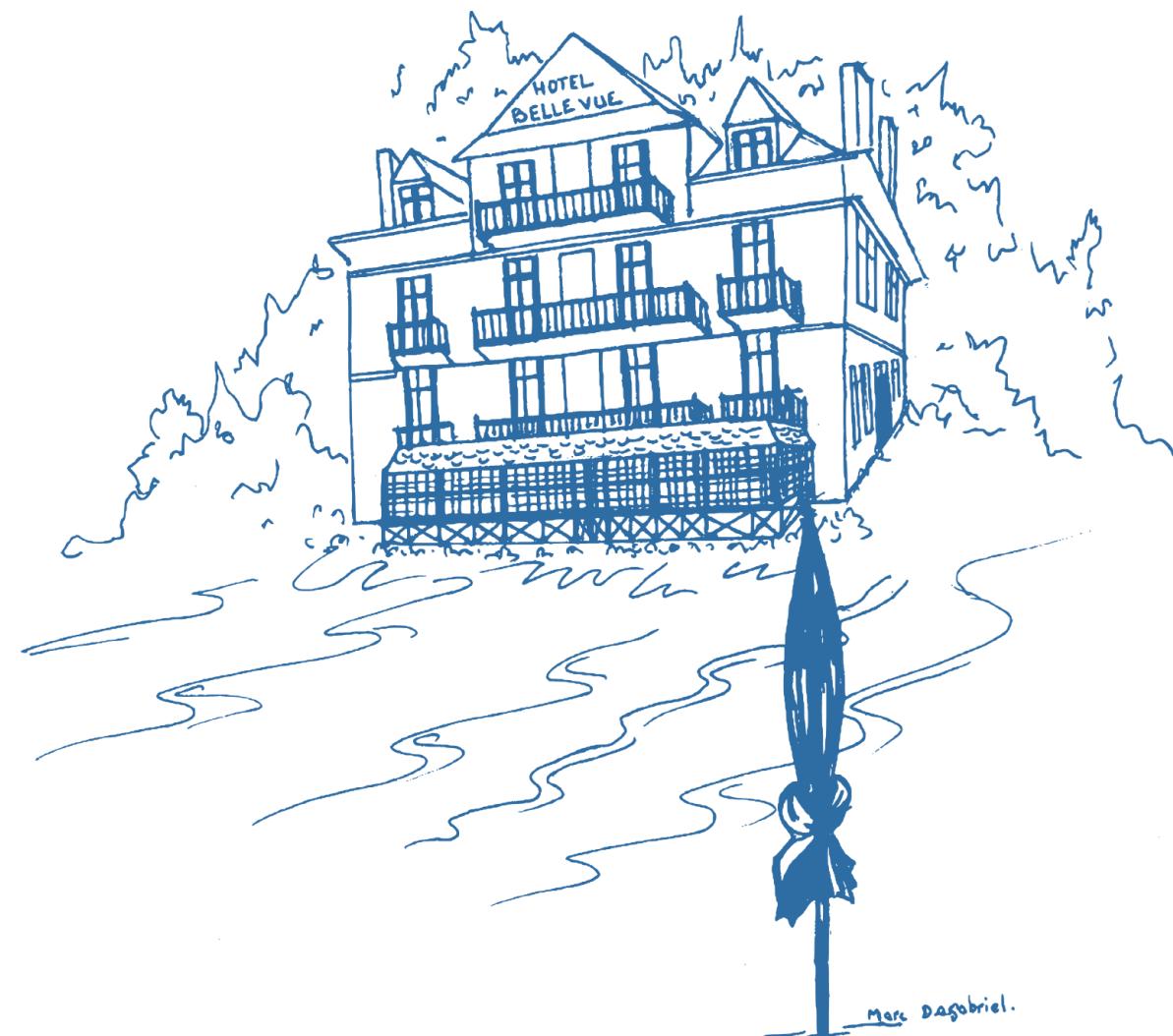


LA CARTE



RESTAURANT LE BELLEVUE

Villerville - Normandie

Prix en euros, taxes et service inclus. Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, Visa, Mastercard, Amex. Les chèques ne sont pas acceptés.



Les entrées

Cèpes en persillade, œuf parfait, écume de lard	18
Bisque de langoustines, crevettes, pickles de légumes	21
Foie gras de canard IGP sud-ouest, chutney aux fruits secs, brioche toastée	22
Carpaccio de Saint-Jacques normandes, saveurs iodées et acidulées	16

Les plats

Noix de Saint-Jacques de Normandie à la plancha, déclinaison de choux, beurre au vinaigre de cidre	28
Dos de maigre rôti, riz Basmati à l'anis étoilé, crème acidulée aux câpres	24
Quasi de veau basse température, jus de veau à l'ancienne, purée de panais et navets rôtis	28
Filet de bœuf, race Normande, sauce au poivre, gratin dauphinois	32



Les fruits de mer

L'assiette de bulots	15
L'Assiette du marin	36
L'Assiette de crevettes roses et langoustines	24
Le plateau de fruits de mer à partager pour 2	98
Les huîtres d'Asnelles, La Calvadosienne Spéciales n°3	6, 9 ou 12 16 22 29

Les fromages

L' assiette de fromages normands	9
----------------------------------	---

Les desserts

Le fondant au chocolat, sucre Muscovado, glace à la vanille Bourbon	11
La tarte Tatin tiède, crème fraîche fermière	11
Le Baba au Calvados, chantilly vanillée	12
Accompagné d'un verre de Calvados Hors d'âge 5 ans	18
Le sorbet normand	11
Glaces et sorbets de la Ferme du Bois Louvet chocolat, vanille, pomme, citron, poire, rhum, café	9

Tous les plats, élaborés à partir de produits bruts, sont faits Maison.

Toutes les viandes sont d'origine française.

Selon la générosité de la pêche, pour une qualité et une fraîcheur irréprochables, certains produits peuvent manquer