



Menus

Lunch & Dinner

Platter of the day	9,50 €
Starter + main course or main course + dessert	15,00 €
Starter + main course + dessert	19,00 €

Children menu	8,50 €
---------------------	--------

Carte

Starters & Salads

"Belvédère" Salad	16,00 €
(Salad duck foie gras, fig, bacon, tomato, pine nuts)	
"Summer" Salad	11,00 €
(Salad, tomato, cucumber, apple, ham, Emmental cheese)	
"Câprese" Salad	12,00 €
(Tomato, mozzarella, Serrano ham, basilic, olive oil)	
Spanish manner squids (Squids, bacon, chorizo, tomato)	12,00 €
Iberic Plate	11,00 €
(Serrano ham, chorizo, dough, guindillas with vinegar)	
Omelette with ceps	13,00 €

Fresh Pasta	9,50 €
--------------------------	--------

Tagliatelles all 'a Carbonara
(Fresh pasta, cream, oignons, bacon, Parmesan cheese)
Tagliatelles all 'a Napolitana
(Fresh pasta, tomato sauce, basilic, garlic, organ and Parmesan cheese)
Tagliatelles aux légumes du soleil (Fresh pasta, tomato, zucchini, peperoni, garlic, organ, balsamic vinegar, Parmesan cheese)

Fish	17,00 €
-------------------	---------

Scallops "Saint-Jacques" served with fresh pasta
Royal Sea bream filet with herbs

Meat	17,00 €
-------------------	---------

Rib steak grilled
Duck Magret with caramelized apple
Lamb shanks confit with herbs
Pork chop "Noir de Bigorre" & onion's marmelade

All dishes are served with French fries or vegetables

Desserts	7,00 €
-----------------------	--------

Chocolate fudge & custard
Tarte tatin with vanilla ice cream
Panna cotta and red fruits
Custard with caramel

Ice cream carte d'or :

Vanilla, coffee, chocolate, stracciatella, pistachio, strawberry, mint-chocolate, rum-raisin, lemon, salted butter caramel, raspberry.
1 ball 2,50 € 2 balls 4,50 € 3 balls 5,50 €



R E S T A U R A N T B A R

Menus

Formules midi et soir

Plat du jour	9,50 €
Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert	15,00 €
Entrée du jour + plat du jour + dessert	19,00 €

Menu enfant	8,50 €
-------------------	--------

Carte

Entrées & Salades

Salade "Belvédère"	16,00 €
(Salade, foie frais de canard poêlé, figue, lardons, tomates, pignons de pin)	
Salade "Fraicheur"	11,00 €
(Salade, tomate, concombre, pomme, jambon blanc, Emmental)	
Salade "Câprese"	12,00 €
(Tomate, mozzarella, jambon Serrano, basilic, huile d'olive)	
Chipirons à l'espagnole (Chipirons, lardons, chorizo, tomates)	12,00 €
Assiette Ibérique	11,00 €
(Jambon Serrano, chorizo, pâté Basque, guindillas au vinaigre)	
Omelette aux cèpes	13,00 €

Assiette de pâtes fraîches	9,50 €
---	--------

Tagliatelles all 'a Carbonara
(Crème fraîche, oignons, pancetta, Parmesan)
Tagliatelles all 'a Napolitana
(Sauce tomate, basilic, ail, organ et Parmesan)
Tagliatelles aux légumes du soleil (Tomate, courgettes, poivron, ail, organ, vinaigre balsamique, Parmesan)

Poissons	17,00 €
-----------------------	---------

Poêlée de Noix de St-Jacques sur son lit de tagliatelles
Filet de daurade royale à la plancha aux herbes de Provence

Viandes	17,00 €
----------------------	---------

Entrecôte grillée Beurre Bercy et fleur de sel
Eventail de magret de canard et pommes caramélisées
Souris d'agneau confite au jus de thym
Côte de Porc Noir de Bigorre & sa confiture d'oignon

Tous nos plats sont accompagnés de frites ou légumes du jour

Desserts	7,00 €
-----------------------	--------

Assiette de fromage des Pyrénées et sa confiture aux cerises noires
Fondant au chocolat & crème anglaise
Tarte tatin glace à la vanille
Panna cotta aux fruits rouges
Crème Brûlée Maison

Ice cream carte d'or :

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, praliné, menthe chocolat, rhum raisin, stracciatella citron, caramel beurre salé.
1 boule..... 2,50 € 2 boules 4,50 € 3 boules 5,50 €



Menus

Formule Pranzo e Cena

Piatto del giorno	9,50 €
Antipasto del giorno + piatto del giorno o piatto del giorno + dolce	15,00 €
Antipasto del giorno + piatto del giorno + dolce	19,00 €

Menu per bambini	8,50 €
-------------------------------	---------------

Carta

Antipasti e insalate

Insalata “Belvédère”	16,00 €
(Insalata, fegato d’anatra saltati in padella, fichi, pomodoro, pancetta, pinoli)	
Insalata “Freschezza”	11,00 €
(Insalata, pomodoro, cetriolo, mela, prosciutto cotto, Emmental)	
Insalata “Câprese”	12,00 €
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, basilico, olio di oliva)	
Calamari alla Spagnola (Calamari, pancetta, salame, pomodoro)..	12,00 €
Piatto Iberico (Prosciutto crudo, salame, paté Basco, peperoncino sott’aceto)..	11,00 €
Frittata ai porcini	13,00 €

Piatto di pasta fresca	9,50 €
-------------------------------------	---------------

Tagliatelle alla Carbonara

(panna, cipolla ,pancetta, parmigiano)

Tagliatelle alla Napoletana

(salsa di pomodoro, basilico, aglio, origano e parmigiano)

Tagliatelles alle verdure (pomodoro, zucchinette, peperoni, aglio, origano, aceto balsamico, parmigiano)

Pesce	17,00 €
--------------------	----------------

Conchiglie di Sant-Jacques con contorno di tagliatelle

Filetto di Dorata Reale alla griglia alle erbe di Provenza

Carne	17,00 €
--------------------	----------------

Entrecote grigliata al burro e fiori di sale

Magret d’anatra (specialità regionale) e patate al caramello

Stinco di agnello al succo di timo

Costata di Maiale di “Bigorre” con marmellata di cipolle

Piatto alla griglia

Dolci	7,00 €
--------------------	---------------

Piatto di formaggi dei Pirenei con marmellata alle ciliegie nere

Fondente al cioccolato e crema inglese

Torta alle mele con gelato alla vaniglia

Panna cotta ai frutti rossi

Crema catalana della casa

Gelati carte d’or :

Vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, pistacchio, pralinato,

menta-cioccolato, rhum con uvetta, stracciatella, limone, caramello salato.

1 pallina **2,50 €** **2 palline** **4,50 €** **3 palline** **5,50 €**

Menus



Propuestas almuerzo y cena

Plato del día	9,50 €
Primero + segundo o segundo + postre	15,00 €
Primero + segundo + postre	19,00 €

Menu para ninos	8,50 €
------------------------------	---------------

Carta

Primeros y ensaladas

Ensalada “Belvédère”	16,00 €
(lechuga, hígado de pato salteado, higos, tocino, tomates, piñones)	
Ensalada “York”	11,00 €
(lechuga, tomate, pepino, manzana, jamon york, Emental)	
Ensalada “Caprese”	12,00 €
(tomate, mozzarella, jamon serrano, albahaca, aceite de olive)	
Chipirones a la espanola (chipirones, tocino, chorizo Colorado, tomate) ..	12,00 €
Combinado Ibérico	11,00 €
(jamon serrano, chorizo Colorado, paté vasco, guindillas al vinagre)	
Tortilla con setas	13,00 €

Pastas frescas	9,50 €
-----------------------------	---------------

Tagliatelles alla Carbonara

(crema fresca, cebolla, tocino, parmesano)

Tagliatelles alla Napolitana

(salsa de tomate, albahaca, ajo, oregano y parmesano)

Tagliatelles con verduras salteadas (tomates, calabacines,

pimientos, ajo, oregano, vinagre balsamico, parmesano)

Pescados	17,00 €
-----------------------	----------------

Vieiras salteadas con tagliatelles

Brema de mar a la plancha con finas hierbas

Carnes	17,00 €
---------------------	----------------

Entrecot de ternera asada Bercy y flor de sal

Abanico de pechuga de pato con patatas caramelizadas

Cordero confitado en salsa de tomillo

Chuleta de cerdo negro de Bigorre y su mermelada de cebollas

Todos nuestros platos van acompañados con patatas fritas o verduras

Postres	7,00 €
----------------------	---------------

Surtido de quesos de los Pirineos con su mermelada de cerezas negras

Fondant de chocolate y crema inglesa

Tarta Tatin y su helado de vainilla (o pastel de manzanas caramelizadas

y helado de vainilla)

Panna cotta con frutos rojos

Crema catalana casera

Helados carte d’or :

vainilla, chocolate, café fresa, pistacho, frambuesas, menta chocolate,

rum pasas , stracciatella , limon caramelo

1 bocha **2,50 €** **2 bochas** **4,50 €** **3 bochas** **5,50 €**

Boissons - Drinks - Bevande - Bebidas

Boissons sans alcool / Soft drinks / Bevande analcoliche / Bebidas sin alcohol	
Coca, Coca light, Orangina, Limonade , Cacolac	2.70 €
Schweppes Agrum ou Lemon, Indian Tonic	2.70 €
Jus de fruits / Fruit juice / Succo di frutta / Zumo de frutas	2.70 €

Boissons Chaudes / Hot drinks / Bevande calde / Bebidas calientes	
Café expresso	1.80 €
Café noisette / Caffe macchiato / Café cortado	1.90 €
Grand café dans un mug / Large coffee / Caffé grande	2.30 €
Café au lait / coffee with milk / caffè latte / Café con leche	2.60 €
Cappuccino Italien	2.60 €
Grand cappuccino / Large cappuccino / Cappuccino grande	3.00 €
Latte macchiato (lait, mousse de lait et café)	2.60 €
Cappuccino chantilly / Caffé Viennoise (pana)	3.10 €
Chocolat Viennois avec chantilly / Chococcino	3.10 €
Chocolat chaud / Hot chocolate / Cioccolata calda / Chocolate caliente	2.70 €
Verre de lait / glass of milk / bicchiere di latte / Vaso de leche	2.10 €

Infusions / Infusioni / Infusiones	
Thé, Menthe, Tilleul,	2.80 €
Tilleul menthe, camomille, verveine	2.70 €

Eaux / Mineral water / Acqua minerale / Agua Mineral	
Insalus Litre gazeuse / 1L sparkling / 1 L gasata / Agua con gas 1L	3.10 €
Insalus plate / 1 L plain/ 1L naturale	3.10 €
Eau minérale ¼ L / Mineral water ¼ L / Acqua minerale ¼ L	2.70 €
½ Perrier / ½ Saint-Yorre	2.70 €

Bière pression / Draft beer / Birra alla spina / Cerveza a presión	
Heineken 25 cl	2.90 €
Heineken 50 cl	4.90 €

Bière / Draft / Birra / Cerveza	
Kronenbourg 1664	2.90 €
Pelforth brune 33 cl	3.10 €
Chimay bleue 33 cl	3.60 €
Lefte blonde 33cl	3.10 €
Heineken 33 cl	3.10 €
Bière sans alcool	2.70 €

Digestif / Digestivi / Digestivos	
Cognac, Armagnac, Izarra, Grappa, Calvados, Grand Marnier	3.10 €
2cl : Whisky, Gin , Vodka, Rhum, Bacardi , Grappa	2.60 €
4cl : Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Bacardi , Grappa	4.10 €
Baileys 4cl	4.10 €
Eau de vie 2cl Poire, Mirabelle, Kirsch	3.10 €

Aperitifs / Aperitivi	
Americano	7.00 €
Kir	3.10 €
Kir au Jurançon	3.30 €
Kir Royal / Kir Champagne/ Champagne crema di mirtilli	8.00 €
Coupe de Champagne / Glass of Champagne/ Coppa di Champagne	7.00 €
Martini	2.70 €
Campari	2.70 €
Campari orange	3.00 €
Suze	2.70 €
Muscat	2.70 €
Ricard	2.70 €
Porto	2.90 €
Picon	2.70 €
Picon vin blanc/ Picon dry white wine / Picon vino bianco	3.60 €
Picon bière / Picon beer / Picon Birra	4.00 €

Vin - Wines - Vini - Vinos

VINS ROUGES/ RED WINES / VINI ROSSI	37.5 cl	75 cl
VINS RÉGIONAUX / LOCAL WINES / VINI REGIONALI		
Sud Ouest / South west of France / Sud ovest della Francia		
Saint Mont AOP, Les Bastions	8,00 €	12,00 €
Madiran AOP, Domaine Damiens	8,00 €	12,00 €
Madiran AOP, L'esprit de Torus		14,00 €

Vins de Bordeaux AOP / Wines of Bordeaux / Vini di Bordeaux		
Bordeaux, Beau Rivage	9,50 €	13,00 €
Bordeaux supérieur, Château Landereau	10,00 €	14,50 €
St-Emilion AOP, Chapelle la Trinité	12,00 €	19,00 €
Graves, La Valiniere		16,00 €
Médoc, Port Royal		17,00 €
Lalande-Pomerol, Château Pierrefitte Malte		25,00 €
Pessac Léognan Château Coucheroy		26,00 €

Côte du Rhône AOP		
Roc St-Jean		12,50 €

Beaujolais		
Brouilly AOP, Château Pierreux		21,00 €

Bourgogne		
AOP Pinot noir André Duca		20,00 €

Vins du pays d’OC		
Merlot/Cabernet/Sauvignon J. Morreau		12,00 €
Pic St-Loup AOP Les déesses muettes		16,00 €
Minervois Borie Blanche		15,00 €

VIN DE TABLE / TABLE WINE / VINO DA TAVOLA		
Cuvée Bacchus		9,80 €

VINS BLANCS / WHITE WINES / VINI BIANCO	37.5 cl	75 cl
---	---------	-------

VINS RÉGIONAUX / LOCAL WINES / VINI REGIONALI		
Sud Ouest / South west of France / Sud ovest della Francia		
Cuvée Bacchus		9,80 €
Cheval blanc AOP Jurançon sec	9,00 €	13,00 €
Apéritif d'Henri IV AOP Jurançon doux		14,00 €
Beau rivage Bordeaux sec	9,00 €	13,00 €
IGP Terret Chardonnay J. Morreau		13,00 €

Alsace		
Pinot gris AOC J. Hanskeller		18,00 €

VINS ROSES / ROSES WINES / VINI ROSATI	37.5 cl	75 cl
Cuvée Bacchus		9,80 €
Béam AOP Domaine de Larrivière	10,00 €	13,00 €
IGP Pays d’Oc Gris Blanc		15,00 €
Côtes de Provence AOP Les Galets		13,00 €
Côtes de Provence AOP M. de Minuty		21,00 €

CHAMPAGNE ET CRÉMANTS		
Crémant de Loire Brut AOP		22,00 €
Champagne Brut, Nicolas Feuillate Réserve AOP		50,00 €
Champagne Brut, Paul Romain AOP		37,00 €
Champagne Brut, R. de Ruinart AOP		65,00 €