Prix en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CAFÉTÉRIA

Expresso / Allongé — **2,5€**
Décaféiné / Noisette — **2,5€**
Double expresso / Café crème — **4,5€**
Cappuccino — **6€**
Latte — **6€**

La Main Noire — 6,5€ :
Chai Latte
Cacao Betterave Latte
Matcha Latte

Thé & infusion (selon arrivage) — **5,5€**

LES SOFTS

Community Cola / Zéro (33cl) — **5,5€**

Limonade Voilà (33cl) — **6,5€**

Pop Maté (33cl) — **6,5€**

UMA Ginger Beer (33cl) — **6,5€**

Symple Détox (33cl) — **5,5€**

Bionade (33cl) — **6,5€**

Jus de rêve (Pêche, Pomme, Ananas - 25cl) — **5,5€**

Perrier (33cl) — **5,5€**

Kombucha Archipel (Feuille de figuier - 33cl) — **7€**

Tonic JNPR (33cl)— **5,5€**

Citronnade maison (25cl) — **5€**

Thé glacé maison (25cl) — **5€**

Bissap maison (25cl) — **5€**

LES COCKTAILS

Cocktails Création — 13€

Sous les Feuilles : Tequila, fleur de sureau, menthe & concombre

Souffle d'Août : Vodka, Açai, limonade Voilà, fleur d'oranger

Éclats d'Agrume : Kumquat, limoncello, eau pétillante, verjus

Cocktails sans alcool du moment — 11€

Classiques — 12€

Réalisables selon possibilité ou disponibilité des ingrédients

(Expresso Martini, Margarita, Moscow Mule,
Cuba Libre, Caïpirinha ...)

Spritz — 11€

(Vermouth, Limoncello, Yuzu, Sureau)

Sangria Maison — (25cl) **6€** / (1L) **30€**

Hard + Soft — **11€**

Hard + Pop Maté — **12€**

LES VINS & BULLES

BLANCS

12 cl / 75 cl

Domaine Brazillier – 100% Chenin — **6€**
Joyon – Gros Menseng, Colombard, VDF — **6 / 30€**
Touski – Melon, Folle Blanche, Colombard, VDF — **6,5 / 32€**
Grolot 1L – Grolleau Gris, Colombard (10%), VDF — **7 / 35€**
Pépin Blanc – Riesling, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Est — **7 / 35€**

ROUGES

12 cl / 75 cl

Domaine du Petit Oratoir – T'as poussé le bouchon (Grenache, Cinsault, Syrah) — **6€**
Margot – 100% Pinot d'Aunis, Côteaux du Vendômois — **6,5 / 32€**
Pont Marmite – Cabernet Franc, VDF — **6,5 / 32€**
Pépin Rouge – 100% Grenache, VDF — **7 / 35€**

ROSÉS

12 cl / 75 cl

Coop Villledieu – Petit Pâture (Grenache, Syrah) — **6€**
Prieuré Saint Marie – Côte de Provence — **6,5 / 30€**

ORANGE

12 cl / 75 cl

Matousé Macération – Sauvignon, Colombard, Ugni Blanc, Gros Menseng — **7,5 / 40€**

PÉTILLANTS

12 cl / 75 cl

Dbulles Rosé – Domaine de Brin (Duras, Braucol) — **8 / 50€**
Pétillant Naturel – Brazillier (100% Pineau d'Aunis) — **7,5 / 40€**
Maison Drappier - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Bio **- 85€**

LES BIÈRES

25 cl / 33 cl / 50 cl

Neue Blonde — **4 / 5,5 / 7€**
Pale Ale – Deck & Donohue — **5 / 6,5 / 9€**
Oiseau Blanc – Grand Paris — **4,5 / 6 / 8€**

BOUTEILLES (33cl)

Grand Paris — 7,5€ :
Pêche sous marine
Presse Framboise
Citra Galactique

Pink Sun – IPA (0,3%) — **7 / 7,5€**
Cidre brut – Appie — **7€**
Cidre Poirée – Appie — **7€**

À GRIGNOTER

Trio : Jaune d'œuf confit à l'huile de thym,
sauce arrabbiata, tapenade olives noires — **9€**

Boudin, sauce chimichurri, confit d'oignons — **10€**

Stracciatella, petits pois, citron brûlé — **12€**

Carpaccio de Maquereau, huile d'olive,
vinaigre de framboise — **11€**

Crispy polenta, mayo paprika — **6€**

Crumble rhubarbe, crème montée amande — **8€**

Brownie praliné cacahuète — **8€**

La Bellevilloise est engagée dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux.
Nos viandes et poissons sont d'origine France. Prix en euros TTC. Service compris.

TO SHARE

Trio: Confit egg yolk, thyme oil, arrabbiata sauce, black olive tapenade — **9€**

Blood sausage, chimichurri sauce and candied onions — **10€**

Stracciatella, green peas and charred lemon — **12€**

Mackerel carpaccio, olive oil and raspberry vinegar — **11€**

Crispy polenta, paprika mayo — **6€**

Rhubarb crumble, almond whipped cream — **8€**

Peanut praliné Brownie — **8€**

La Bellevilloise is committed to an eco-friendly approach and works daily with local producers.
Our meat and fish are sourced in France. Prices in euros, VAT included. Service charge included.