

Carte des boissons

	Prix
Les sans Alcool	
Sirop	2.00€
Grenadine, fraise, citron, pac, orgeat, pêche, menthe	
Jus de fruits	2.60€
Orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate	
Jus de pommes reinette le verre	2.20€
Limonade	2.50€
Diabolo	2.60€
Nestea	2.70€
Coca, coca zéro 33 cl	2.90€
Perrier 33 cl	2.90€
Orangina	2.80€
Schweppes	2.80€
Bières	
Bock Kronembourg	1.50€
Demi Kronembourg	2.50€
Sérieux Kronembourg	5.00€
Demi Kronembourg + sirop	2.70€
Grim Blanche	3.00€
Panaché	2.50€
Panaché + sirop	2.70€
Carlsberg bouteille	3.00€
Apéritifs	
Pastis, Ricard, Casanis	2.00€
Whisky : foetus	2.50€
Baby	4.00€
Martini (blanc, rouge)	2.80€
Kir (châtaigne, cassis, mûre)	2.20€
Suze	2.50€
Muscat	2.50€
Rhum	4.00€
Vodka	4.00€
Gin	4.00€
Rosé pamplemousse le verre	2.00€
Digestifs	
Cognac, Get 27, Poire William's, Calvados	4.00€
Boissons chaudes	
Café	1.30€
Café allongé	1.50€
Café double	2.50€
Café crème	2.80€
Noisette	1.50€
Décaféiné	1.40€
Chocolat	3.00€
Thé, infusion	2.50€
Capuccino	3.50€

Les Belvédères de
Blandas restaurant

Notre Carte

<http://les-belvederes-de-blandas.fr>
Route de Navacelles - 30770 BLANDAS
06 71 87 05 37 - 04 99 51 60 36

Menu des chênes 19 euros

Rougette et son croustillant de pain de campagne au chèvre de la région

ou Planche de charcuterie et ses condiments

ou Cervelle d'agneau poêlée au beurre et câpres

Truite de la Vis façon meunière et son beurre maître d'hôtel aux amandes

ou Civet de lapin à l'ancienne

ou Steak de Jeune Bovin «Domaine des Aubracs Le Puech»

Assortiment de légumes du Maraîcher

Tarte aux pommes maison

ou Crème brûlée maison

Menu cascade à 24 euros

Tatin de foie gras aux pommes et ses délices

ou Feuillantine de ris d'agneau aux cèpes

ou Cuisses de grenouille à l'ail et au persil frais

1/2 perdreau farce forestière et son jus de cuisson

ou Gigot d'agneau farci au chèvre et son jus d'herbes de provence

ou Entrecôte de Jeune Bovin «Domaine des Aubracs Le Puech»

Assortiment de légumes du Maraîcher

Assiette de fromages

La Palette du peintre

ou - Marquise au chocolat noir et à l'orange

Menu enfant à 8 euros

Steack haché

ou Nuggets de poulet «Maison»

Tarte aux pommes maison

ou Glace

1 Verre de jus de pomme reinette

Nos Assiettes repas :

- Assiette de chèvre dans tous ses états 12€00

- Planche de charcuterie cévenole 12€00

- Tartine Végétarienne 10€00

Nos Plats :

- Duo d'agneau «des grands causses» grillé
« Tranche de Gigot et côtelette » 17€00

- Truite de la Vis façon meunière et son beurre maître d'hôtel aux amandes 14€00

- Entrecôte de veau «Domaine des Aubracs» 18€50
Nos plats sont accompagné de légumes du Maraîcher

Nos spécialités :

«La Bouillabaisse de la Vis» 22€00
Truites-écrevisses-cuisses de grenouille-escargots et Anguille

«l'Assiette du primate» 15€00
Cervelle d'agneau et ris d'agneau

«l'Assiette d'agneau des grands causses dans tous ses états» 22€00
4 Pièces d'agneau.....

Nos desserts :

- Crème brûlée maison 4€50

- Coupe Cévenole 5€50

- Trio de fromages 5€50

- Marquise au chocolat noir et à l'orange 6€00

- Café gourmand 7€00

Nos prix Sont T.T.C et service Compris