

NOS HORS MENU OUR EXCLUDING MENU

CÔTES D'AGNEAU au jus de thym, gratin dauphinois, salade (<i>Lamb's jar with thyme juice, dauphinois gratin, salad</i>).....	15.00
ENTRECÔTE DE BŒUF (280G) , sauce au poivre, P- sautées, salade (<i>Beef steak, pepper sauce, salad, fried potatoes</i>).....	18.50
DOUBLE CHEESEBURGER , tomate, oignons rouges, Pommes sautées, salade, sauce cheddar, sauce cocktail.....	16.50
<i>CHEESEBURGER, beef, tomatoe, onions red, cheddar sauce, cocktail sauce, salad, fried potatoes</i>	
VEGGIE BURGER PLUS STEAK , galette vegan, avocat, Pommes sautées, salade, sauce tartare maison.....	16.50
<i>Beef, vegan galette, avocado, tartar sauce, salad, fried potatoes</i>	
CÔTE DE BŒUF (1kg) à partager à deux ou pas, pommes sautées, gratin dauphinois, gratin courgette.....	60.00
<i>Prime rib (1kg) to share or not to share, zucchini gratin, dauphinois gratin, fried potatoes</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE OU DE FROMAGE (Charcuterie plate or cheese).....	13.00
PLANCHE MIXTE (Charcuterie plate and cheese).....	17.00
ASSIETTE POMMES SAUTEES (Plate of fried potatoes).....	5.50

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD , salade, tomate, toasts de chevre chaud au miel, pommes, cerneaux de noix.....	13.00
<i>Warm goat cheese, salad, tomatoe, goat cheese toast, honey, apples</i>	
SALADE CÉSAR , poulet, croûtons, copeaux de parmesan, salade, sce césar maison.....	13.50
<i>Caesar/chiken, croutons, sundried tomatoes, parmesan shavings, salad, caesar's sauce</i>	
SALADE AUVERGNATE , salade, pommes sautées, jambon de pays, cantal.....	13.50
<i>Salad auvergnate, salad, fried potatoes, country ham, cheese</i>	
BURRATINA , tomate, pesto maison, (<i>burratina, tomatoe, homemade pesto</i>).....	09.00
CARPACCIO DE BŒUF À LA BURRATINA , pesto et tapenade (<i>Beef carpaccio with Burratina, pesto and tapenade</i>)	

NOS COUSCOUS MAISON OUR HOMEMADE COUSCOUS

(UNIQUEMENT LE WEEK-END ET HORS FORMULE)
(ONLY ON WEEKENDS AND EXCLUDING FORMULA)

COUSCOUS MERGUEZ OU VÉGÉTARIEN	13.00
<i>COUSCOUS WITH MERGUEZ SAUSAGE OR VEGETARIAN</i>	
COUSCOUS POULET / MERGUEZ	14.00
<i>COUSCOUS WITH CHIKEN AND MERGUEZ SAUSAGE</i>	
COUSCOUS BOEUF / MERGUEZ	14.50
<i>COUSCOU WITH BEEF AND MERGUEZ SAUSAGE</i>	
COUSCOUS AGNEAU / MERGUEZ	16.00
<i>COUSCOUS WITH LAMB MEAT AND MERGUEZ SAUSAGE</i>	
COUSCOUS ROYAL merguez, poulet, boeuf.....	19.00
<i>ROYAL COUSCOUS, Merguez sausage, chicken and beef</i>	

NOS DESSERTS MAISON 5,00 OUR HOMEMADE DESSERTS

- *CREME BRULÉE
- *CHEESECAKE À LA VANILLE ET AUX POIRES CONFITES
- *DUO DE MOUSSE, CHOCO-PRALINÉ
- *TIRAMISU
- *CRUMBLE POMMES POMMES POIRES AUX FRUITS ROUGES
- * CHOU GOURMAND À LA CRÈME SAUCE AU CHOCOLAT
- * DUO DE GLACE AU CHOIX
- *ASSIETTE DE FROMAGE

HORS FORMULE

CAFÉ GOURMAND Gourmed cofee	6.50
THÉ GOURMAND Gourmed tee.....	7.50
BABA AUX RHUMS Baba with Rhum.....	7.00
PROFITEROLES AUX CHOCOLAT , Chocolate profiteroles.....	9.00
PAIN PERDU, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE , French toast caramel salted butter, vanille ice crème.....	8.00

BOISSONS CHAUDES COMPTOIRE SALLE

- Espresso/Déca Café noisette Café allongé
- Double espresso. Café crème
- Chocolat chaud
- Cappuccino. Lait Chaud
- Thé menthe maison Nature
- Irish Coffee
- Grog rhum(4cl)/Vin chaud(18cl)

PLUS DE BOISSONS CHAUDES À PARTIR DE 17H (HORS REPAS)



LA CANTINE

DE BELLEVILLE
NOS FORMULES

MIDI
(EN SEMAINE)

SOIR &
(WEEKEND & JOURS FÉRIÉS)

SUPPLEMENT 3€ POISSONS

Menu Entrée/Plat ou Plat /Dessert.....14. 00.....17,00

Menu starter/main dish or main dish/dessert

Menu Complet.....17.00.....20.00

Full menu

Plat Unique.....12.00.....14.00

Single dish

MENU ENFANT (KID MENU)10..00

PLATS DU JOUR
Tous nos plats sont cuisinés sur place

STEAK HACHE, pommes sautées ou purée maison +tarte du jour ou
mousse au chocolat+grenadine à l'eau
*Ground beef, fried or mashed potatoes, tart of the day it chocolate
mousse, grenadine syrup

NOS ENTRÉES 5,00€ (OUR STARTERS)

- *Oeuf mayonnaise
Organic egg mayonnaise
- *Poireaux vinaigrette
Leek vinaigrette
- *Terrine de canard ou de lapin
Duck or rabbit terrine
- *Croquant de chèvre chaud
Hot goat crunch



- *Oeuf Parfait sauce au bleu
Poached eggs
- *Filet de hareng
Herring file
- *Salade de gésier
Gizzard salad
- *Assiette de charcuterie
Cold cuts plate

NOS PLATS OUR DISH

TARTARE DE BŒUF Traditionnel (Préparé ou pas), Pommes sautées, salade
Raw beef tartare (prepared or not) fried potatoes, salad

TARTARE DE BŒUF AU BLEU ET AU MIEL Pommes sautées, salade (Raw beef tartare fried potatoes, salad)

BAVETTE D'ALOYAU sauce bleue, Pommes sautées, salade
Bib of beef, bleue sauce, salad, fried potatoes

SAUCISSE DE TOULOUSE, purée maison, jus de cuisson
Sausage, homemade mashed potatoes, drippings sauce

PLUMA DE PORC AU SATÉ, Patates douce au lait de coco (Park pluma Whitney sate, sweater potatoes Whitney coconut milk)

CARPACCIO DE BOEUF, Pommes sautées, salade
Carpaccio of beef, salad, fried potatoes

BROCHETTE DE POULET KARAAGE , Sauce thaï /cacahuètes,riz(Chicken brochette karaage,Thaï /cutmeal sauce,rice)

BLANC DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE ET FRIT, Sauce champignons, tagliatelles (Low-temperature and Friedrich chicken breast, mushroom sauce, tagliatelles)

CHEESEBURGER MAISON, oignons pickles , Pommes sautées, salade, sauce cheddar, sauce cocktail
CHEESEBURGER, beef, pikles onions, cheddar sauce, cocktail sauce, salad, fried potatoes

CHIKEN BURGER, Pommes sautées, salade, sauce cheddar (cheddar sauce, salad, fried potatoes)

VEGGIE BURGER, Galette vegan, avocat,Pommes sautées, salade, sauce tartare maison
vegan galette, avocado, tartare sauce, salad, fried potatoes

FISH BURGER, Pommes sautées, salade, sauce tartare maison (Tartar sauce, fried potatoes, salad)

PAVÉ DE SAUMON, Sauce aneth, gratin de courgette (Salmon steak, zucchini gratin, aneth sauce)

TARTARE DE SAUMON, Pommes sautées, salade (salmon tartare, salad, fried potatoes)

FISH AND CHIP'S, Pommes sautées, salade (Fish and potatoes, salad)

PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT, Aubergines à la charmoula (Eggplant with charmoula)

