

Le Restaurant Belle Isle sur Risle bénéficie du titre de Maître Restaurateur

Notre Chef Armand Malandain vous informe que notre cuisine est faite maison à partir de produits frais et cuisinés à la demande.



Chers Clients,

C'est un plaisir pour moi d'avoir l'occasion de m'exprimer à travers vos papilles.

Des produits frais, pour certains provenant directement de notre vivier ou du potager, une cuisson qui ne détruit pas les saveurs, une inspiration multirégionale, des mariages harmonieux, une petite touche épicée : telles sont mes normes.

Plusieurs options vous sont offertes :

- **La Carte.** Equilibrée terre/mer, elle présente un assortiment rigoureux et non pléthorique de plats, fraîcheur oblige. Certains plats sont disponibles « **Sur Commande** ».
- Les **Menus Saveurs de Saison et Belle Isle** en font un tour cohérent. Un accord « **mets et vins** » est proposé pour chaque menu.
- Pour nos hôtes **végétariens**, la carte propose une première et deuxième assiette de saison, ainsi qu'un dessert. Mais un choix plus riche peut être proposé sur demande à l'avance.
- Les **enfants** ne sont pas oubliés, notre menu **Initiation à la Gastronomie** les ravira.

Notre **Cave à vins**, composée aussi bien de grands crus structurés et puissants que de vins de régions aux cépages divers, agrémentera vos choix.

Notre **pain** est fait maison à base de farine bio livrée par un meunier.

Bon appétit,

Le Chef
Armand Malandain



Servi le midi seulement aux jours d'ouverture du restaurant

Prix TTC
en (€)

/ *Only at noon*

CLUB SANDWICH

Au poulet, saumon ou végétarien. Pain toasté, chiffonnade de salade, œuf dur en tranche, tomate, mayonnaise maison légère (vinaigre chaud), Tranche de bacon grillé
Chicken, Salmon or Vegetarian. Toasted bread, salad in "chiffonnade", Sliced Egg, Tomato, Mayonnaise

22

SALAD BOWL

Mix de crudités et de légumes de saison, vegan ou végétarien, dés de thon ou de poulet, vinaigrette maison
Mix of Crudités in a Bowl with seasonal vegetables, Tuna or Chicken Dice

25

ASSIETTE DE CHARCUTERIE NORMANDE

Mix de charcuterie de Normandie
Mix de charcuterie from Normandy

22

Menu enfant :

INITIATION A LA GASTRONOMIE/Initiation to Gastronomy

(Hors boissons – Service compris)

Développer le goût des enfants, de manière à les initier à la gastronomie, c'est primordial, voilà pourquoi le Chef vous propose la formule suivante :

19

1 entrée + 1 plat + 1 dessert, composé d'ingrédients de qualité inspirés de notre culture

Les prix indiqués dans notre carte sont nets, TTC, en Euro et services compris.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les produits comportant les allergènes suivants : arachides, céleri, gluten, crustacés, fruits à coque, graines de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja.

Notre viande bovine ainsi que notre volaille et notre agneau est élevé et abattu en Normandie, notre veau est élevé et abattu en Hollande.



Nos Menus

Menu Saveurs de saison

(Hors boissons – service compris)

46€/pers

 Mise en bouche

 **Duo de tartare de daurade royale et de haddock**, vinaigrette passion, guacamole
Duo of Fresh Royal Sea Bream and Smoked Haddock, Guacamole, Passion Fruit Vinaigrette

 **Granité de Pommeau**, crème de pêche, Champagne
Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne

 **Magret de canard de la Ferme de la Houssaye**, cuisson basse température, pommes et petits oignons, purée de brocolis, réduction de cidre
Duck from our Valley preserved with Apples in a Cider Sauce, Mashed

 **Les Fromages normands** frais et affinés
Selection of Refined Cheeses from Normandy

 **Cœur de fruits exotiques sur sablé**, douceur à la vanille et aux fèves de Tonka
Vanilla and Tonka Fava bean Cream with an Exotic Fruit Core on a Biscuit

Accord Mets & Vins

(Wine Pairing for this Menu)

Proposé par notre sommelier

+47€/pers.

(12cl/verre) (optionnel)



Verre de Chablis 1^{er} Cru, *Les Forêts* 2018



Verre de *Château Bonnet*, 2015



Verre de Cidre, de la *Ferme du Ponctey*



Verre de coteaux du Layon 2019, *Les Terriades*



Nos Menus

Menu Belle Isle

(Hors boissons – service compris)

72€/personne

 Mise en bouche

 **Escalope de foie gras de canard poêlé**, toast de pain brioché,
chutney de potimarron
*Stir fried hot Duck Foie Gras From The Houssaye Farm, Red Kuri
Squash Chutney*

ou

 **Noix de Saint-Jacques de nos côtes** juste snackées, petites palourdes
et cèleri, émulsion citronnelle-pamplemousse
Fresh Stir-Fried Scallops, Small Clams, Celery, Lemon Grass-Grapefruit

 **Granité de Pommeau**, crème de pêche, Champagne
Home Made Pommeau Granita, Peach and Honey flavour, Champagne

 **Cotriade de poissons**, dôme feuilleté, parfums de safran
An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Flavoured

ou

 **Filet de bœuf normand** sur pommes de terre, croute à la moelle
Prime beef Loin from Normandy on potatoes, marrow crust

 **Les Fromages normands** frais et affinés
Selection of refined cheeses from Normandy

 **L'ananas rôti**, façon charlotte à l'ancienne, et son coulis
Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce

ou

 **Palet au chocolat** et sa feuillantine, noisettes torréfiées.
Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating

Accord Mets & Vins

Proposé par notre sommelier:

(*Wine Pairing for this Menu*)

+47€/pers.

(optionnel)



Verre de Chablis 1^{er} Cru, *Les Forêts* 2018



Verre de Sancerre Blanc,
Domaine de Chezatte, 2018

Ou



Verre de *Château Bonnet*
2015



Verre de Cidre de la *Ferme du Ponctey*



Verre de coteaux du
Layon 2016, *Les Terriades*

Ou



Verre de Porto 10 ans



La Carte

Pour commencer :

As a starter :

	Prix TTC en €
<p>* Noix de Saint-Jacques de nos côtes juste snackées, petites palourdes et cèleri, émulsion citronnelle-pamplemousse <i>Fresh Stir-Fried Scallops, Small Clams, Celery, Lemon Grass-Grapefruit</i></p>	28
<p>* Une salade fraîche végétarienne de saison <i>A Fresh Vegetarian Salad</i></p>	22
<p>* Duo de tartare de daurade royale et de haddock, vinaigrette passion, guacamole <i>Duo of Fresh Royal Sea Bream and Smoked Haddock, Guacamole, Passion Fruit Vinaigrette</i></p>	26
<p>* Escalope de foie gras de canard poêlé, toast de pain brioché, chutney de potimarron <i>Stir fried hot Duck Foie Gras From The Houssaye Farm, Red Kuri Squash Chutney</i></p>	30
<p>* L'œuf de ferme cuit à 64°, purée de pomme de terre fumée au foin, coulis à la chlorophylle <i>The Farm Egg, 64° cooked, Hay Smoked Potato Purée, Chlorophyll Coulis</i></p>	22



La Mer / *From the Sea*

Prix
TTC

* **Cotriade de poissons cuits à l'étouffée** sous son dôme feuilleté, parfums de safran

38

An Individual Tureen filled with a Bouillabaisse Style Soup Flavoured

* **La pêche sauvage**, saisie à la plancha, poulpe et coquillages, choux Pak-Choï, émulsion de crustacés

42

Wild "Catch of the Day", Cooked "a la Plancha" with Shellfish and Squid

* **Dos de cabillaud**, légumes grillés, sauce vierge

36

Wild Cod Loin, Grilled Vegetables, Virgin Sauce

* **Homard entier de notre vivier**, rôti dans son infusion de gingembre et de coriandre

85

Blue Lobster from our tank, coral custard, Lobster sauce, Ginger and Cilantro

La Terre / *From the Land*

* **Magret de Canard de la Ferme de la Houssaye**, cuite à basse température, purée de brocolis, pommes et petits oignons, réduction de cidre fermier

36

Slices of Duck from our Valley preserved with Apples in a Cider Sauce, Mashed fresh Brocolis

* **Filet de bœuf normand** sur pommes de terre, croute à la moelle, poivre du Cameroun

49

Prime beef Loin from Normandy on potatoes, marrow crust, Cameroon Pepper

Pour les végétariens / *For the Vegetarian*

* **Risotto aux fèves et son croquant de légumes**, champignons des bois

27

Fava Bean Risotto et his Cracky Vegetables, Mushrooms

Nos fromages :

Our cheeses

- * **Plateau de fromages** normands frais et affinés 14
Selection of cheese from Normandy

- * **Sphère de Roquefort** au Porto et dattes sur son pain d'épice maison 12
Blue cheese "sorbet" flavoured with Port wine and garnished with a date

De notre pâtisserie :

Our desserts

- * **Palet au chocolat** et sa feuillantine, noisettes torréfiées. 15
Black Chocolate Palet, Equatorial Selection Coating, Roasted Hazelnut

- * **L'ananas rôti**, façon charlotte à l'ancienne, et son coulis de mangue 14
Pineapple charlotte served with raspberry and mango sauce

- * **La Poire**, confite aux arômes d'agrumes, de badiane et de cannelle, croustillant chaud fourré à la crème brûlée et son pain perdu 14
Pear stewed served with vanilla cream sauce & light pastry

- * **Cœur de fruits exotiques sur sablé**, douceur à la vanille et aux fèves de Tonka 12
Vanilla and Tonka Fava bean Cream with an Exotic Fruit Core on a Biscuit

- * **Sorbets et fruits** maison 12
Assortment of fruits and sorbets



Sur commande à l'avance

Order in Advance Only

Merci commander les plats suivants au moins 3 jours à l'avance,
disponibles du jeudi au dimanche inclus.

Plateau de fruit de mer Royal (2 pers min.) / *Royal Sea*

Food Plate

par personne : ½ Homard bleu de notre vivier, ½ tourteau, 6 langoustines, 6 huitres, palourdes (ou praires), crevettes roses et grises, bulots, couteaux... *Per Person: ½ Blue Lobster from our Tank, ½ Crab, 6 Jumbo Shrimps, 6 Oysters, Clams, Pink et Grey Shrimps, Whelks, Razor Shells* 80€/pers

Langouste Rouge (2 pers. Min)

Grillée, beurre de corail, pommes vapeur et légumes 74€/pers
Rock Royal Lobster, Corail butter, Steam Potatoes and Vegetables

Sole meunière (2 pers. Min)

pommes vapeur et légumes 62€/pers
Sole Meuniere, Steam potatoes, vegetables

Poularde de la ferme de la Houssaye (4 pers. Min)

Légumes cuits à l'étouffée, jus de volaille 68€/pers
Fattened Chicken from La Houssaye Farm, Stewed Vegetables, Chicken Broth

Duo de Filet de Bœuf normand et de foie gras (2 pers. Min)

en feuilleté Sauce au vin rouge 72€/pers
Premium Norman Beef Loin with Foie Gras in a Puff Pastry, Red Wine Sauce