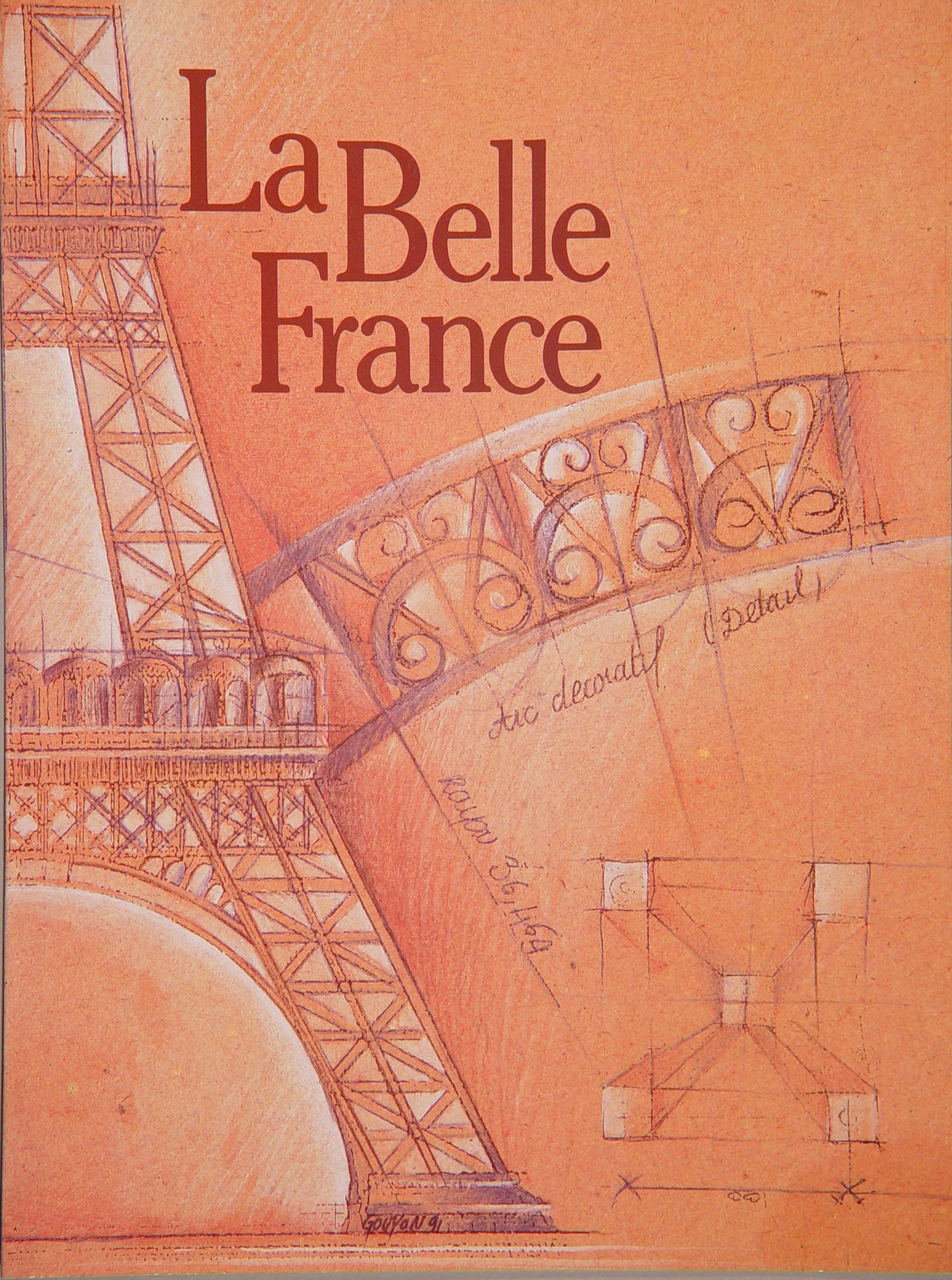


La Belle France



Menu Gustave Eiffel à 230 F Service Compris

(17,64 % sur prix H.T. et Hors Service) - Boisson non comprise

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD
Duck liver pate with port jelly
OU
DOUZE ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN POÊLON
Burgundy snails, dozen
OU
SALADE DE PLEUROTÉS ET MOZZARELLA
Salad with warm mushrooms and mozzarella

ESCALOPE DE SAUMON A LA GRAINE DE MOUTARDE
Salmon and mustard sauce
OU
ESCALOPE DE VEAU AIGREFEUILLE
Veal escalope with aigrefeuille sour sauce
OU
PANACHÉ D'AGNEAU GRILLÉ AU THYM ET ROMARIN
Grilled lamb assortment with thyme and Rosmary sauce

CHÈVRE FRAIS ET SA PETITE SALADE A L'HUILE DE NOIX
Fresh goat cheese with green salad

PÂTISSERIE DU CHARIOT
Choice of one pastry from trolley



Menu Belle France à 145 F Service Compris

(17,64 % sur prix H.T. et Hors Service) - Boisson non comprise

SALADE MIXTE

BROCHETTE DE VOLAILLE ET GAMBAS
ET SON RIZ SAFRANE

TARTE AUX FRUITS

Menu Enfant à 62 F

Service Compris

(17,64 % sur prix H.T. et Hors Service)

Boisson comprise
(en dessous de 12 ans)

POULET RÔTI OU JAMBON DE PARIS,
POMMES NOISETTES
Roast chicken or cooked ham, fried potatoes

TRANCHE FUTUROSCOPE
Slice of ice cream

UN COCA COLA (19 cl) OU UN JUS DE FRUIT
Coca or soft drink

La Belle France

RESERVATION :

(0)45.55.20.04

1^{er} étage

Les Suggestions

MELON A L'ITALIENNE 54 F

SALADE DE CREVETTES AU CURRY 56 F

FILET DE MEROU A LA CREME SAFRANEE 72 F

EMINCE DE CANARD AU CITRON 80 F

SALADE DE SAISON 26,00
Green salad

PLATEAU DE FROMAGES CLAUDE ANTHES 36,00
Cheese platter "Claude ANTHES"

La Carte des Desserts 48 F

LA PÂTISSERIE DU CHARIOT
Choice of one pastry from the trolley

LA COUPE GLACÉE
Ice cream "Belle France"

LE PANACHÉ DE SORBETS
Assortment of sherbets

CHAUD-FROID DE FRUITS ROUGES A LA VANILLE
Chaudfroid of red fruits with vanilla sauce

Les Entrées

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE DE PORTO 95,00
Duck liver pate with port jelly

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, BLINIS 98,00
Home smoked salmon with blinis

LA DOUZAIN D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN CASSOLETTE 78,00
Burgundy snails dozen

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE 40,00
Baked onion soup grated cheese

SALADE DE PLEUROTÉS TIÈDES ET MOZZARELLA 55,00
Salad with warm mushrooms and mozzarella

MARMITE DU PÊCHEUR AU CURRY 75,00
Pot of curry spiced sea food

TERRINE DE RIS DE VEAU ET SES PETITS OIGNONS CONFITS 82,00
Calves sweet bread pate with small glazed onions

Les Poissons

FILET DE DAURADE A L'ANIS ET AIL DOUX 82,00
Sea bream filet perfumed with aniseed and soft garlic

PAPILLOTTE DE TRUITE DE MER
A L'ÉTUVÉE DE LÉGUMES AU BASILIC 78,00
Sea trout in tinfoil with steamed vegetables

FILET DE SANDRE A LA FONDUE D'OSEILLE 85,00
Pikeperch filet in sorrel sauce

Les Viandes

ESCALOPE DE VEAU AIGREFEUILLE 98,00
Veal escalope with "aigrefeuille" sour sauce

FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE BORDELAISE 138,00
Grilled beef filet with red wine sauce

TOURTIÈRE DE PINTADEAU ET SA SALADE ESTIVALE 82,00
Guinea fowl pie with season salad

PANACHÉ D'AGNEAU GRILLÉ AU THYM ET ROMARIN 92,00
Grilled lamb assortment with thyme and rosemary sauce

FILET MIGNON DE PORC AU MIEL ET AUX NOIX 78,00
Pork filet mignon with honey and walnut sauce

ELIANCE
TOUR EIFFEL

Tour Eiffel Champ de Mars, 75007 Paris - Tél. : (1) 45 55 20 04 - Téléc. : 205 799 77 - Télécopie : (1) 47 05 94 40
ELIANCE TOUR EIFFEL - S.A. CAPITAL : 1 000 000 F - R.C.S. PARIS : 832 645 262 - SIRET 832 645 262 0000 - APE 55701
Siège Social : 15, avenue Paul Doumer, 92000 Nanterre



1912