



Benoît CHERVY notre chef, fait évoluer son art culinaire au fil des saisons, mettant à l'honneur les produits de notre belle région.

Chaque rencontre avec un producteur est un moment d'échange enrichissant.

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

Les différents allergènes contenus dans nos plats seront indiqués selon la légende ci-dessous. Nous pouvons adapter presque l'intégralité de nos plats à vos allergies, n'hésitez pas à nous le demander.

- ♠ contenant du lactose
- ♣ contenant des fruits à coques
- ♥ contenant des arachides
- ♦ ne contenant pas de gluten

Nous indiquons nos tarifs toutes taxes incluses et service compris.

Bel'Ô Carte

Entrées

- Salade du Bel'Ô
Petite 8€ Grande 18€ ♠♦
- Terrine de foie gras maison, condiments de l'instant & tuiles de pain
18 €
- Gaspacho de pastèque & melon, cubes de jambon de pays
12€ ♠
- Salade César, blanc de volaille grillés, copeaux de parmesan et sauce césar
15€ ♠
- Lentilles vertes du Puy aux noisettes, daurade rôtie et roquette, bacon croustillant
14€ ♦♣

Plats

- Bel'Ô Burger, frites maison & salade verte
15€ ♠
- Faux filet façon thaï, riz à la citronnelle, coulis de piquillos
25€
- Cabillaud rôti, petits légumes glacés, coulis de tomates et basilic
21 € ♠♦
- Carré d'agneau basse température, ratatouille & coulis de poivrons
23 € ♠♦
- Tartare de bœuf, frites maison & salade de roquette
28€ ♠♦
- Côte de bœuf pour 2, frites maisons et salade vertes
35€/ personne ♦

N'hésitez pas à nous demander un plat végétarien

Fromages 6 €

- Plateau de fromages de notre région ♠♦
- Faisselle et son coulis de fruits rouges maison ♠♦

Desserts

- Mousse au chocolat, praliné croustillant et olives noires
9€ ♠
- Terrine d'agrumes à l'Apérol, sorbet citron
9€ ♦
- Soupe de fraise de pays au poivre & glace vanille
8€ ♦
- Pêche pochée à l'hibiscus, crémeux vanille et crumble
8€ ♠
- Coupe de sorbet et glaces du moment
7€ ♠

Certains de nos desserts peuvent être réalisés sans gluten sur demande



Bel'Ô Brunch



Tous les dimanches, de 11h30 à 15h

Venez découvrir notre brunch sucré-salé et partager des instants gourmands synonymes de convivialité.

Toute l'équipe vous attend autour d'un buffet composé de produits du terroir, charcuteries, salades, saumon fumé par nos soins, foie gras maison, plats chauds, fromages, pâtisseries, gourmandises...

Sur réservation uniquement