

## Carte

### Salades

#### *Salads*

Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	6,00 €
Salade de pomme de terre en julienne sauce piquante (possible pas piquante) <i>Julienne potato salad with a spicy sauce (possible not spicy)</i>	7,00 €
Salade d'algues <i>Seaweed salad</i>	6,00 €

### Entrées et Accompagnements

#### *Starters and accompaniments*

*Foie gras de canard mi-cuit IGP Périgord « MAISON ARVOUET » et ses condiments <i>Half-cooked duck foie gras IGP Périgord "MAISON ARVOUET" and its condiments</i>	19,00 €
Soupe aux boulettes de poulet <i>chicken meatball soup</i>	8,00 €
Raviolis grillés au porc <i>Pork grilled raviolis</i>	8,00 €
Raviolis aux crevettes à la vapeur <i>Steamed shrimp raviolis</i>	10,00 €
Rouleaux de printemps au porc frits <i>Frits pork spring rolls</i>	8,00 €

-Les plats avec \* sont fait maison chez Arvouet, producteur local.  
*The dishes with \* are homemade at Arvouet, local producer..*



# LE MANOIR DE BELLERIVE

## Viandes

### *Meats*

Cuisse de poulet fermier sauce gingembre et ciboule <i>Free-range chicken leg with ginger and spring onion sauce</i>	15,00 €
*Confit de canard IGP Périgord « MAISON ARVOUET » <i>IGP Périgord duck confit "MAISON ARVOUET"</i>	16,00 €
Queue de bœuf mijotée dans une sauce soja douce <i>Tail of beef stew simmered with sweet bean sauce</i>	25,00 €
Souris d'agneau braisée dans une pâte de soja jaune servie avec sa sauce aigre-douce à la tomate <i>Red braised lamb shank in yellow soy paste, served with sweet and sour tomato sauce</i>	23,00 €

## Poissons et Fruits de Mer

### *Fish and Seafood*

Filets de bar à la vapeur sauce soja et ciboule <i>Steamed bar fillets with spring onion oil and soy sauce</i>	19,00 €
Saint-Jacques à la vapeur à l'ail et aux vermicelles <i>Steamed scallops with garlic and vermicelli</i>	24,00 €
Crevettes sautées sauce aigre-douce à la tomate <i>Stir-fried shrimp with sweet and sour tomato sauce</i>	19,00 €

-Les plats avec \* sont fait maison chez Arvouet, producteur local.  
*The dishes with \* are homemade at Arvouet, local producer..*



Les prix et les plats sont susceptibles de changer.

# LE MANOIR DE BELLERIVE

## Desserts

### *Desserts*

Cheesecake au coulis de framboise  
*Cheesecake with Raspberry Sauce*

9,00 €



*Fait Maison*

Tiramisu  
*Tiramisu*

9,00 €



*Fait Maison*

Gâteau de coco fourré à la patate douce violette  
*Coconut cake with purple sweet potato*

9,00 €



*Fait Maison*

Glace artisanale  
*Artisanal ice cream*

2,00 € / boule

# LE MANOIR DE BELLERIVE

## **Menu à 28,00 €** (Boisson non comprise)

*Menu at 28,00 € (drinks not included)*

Salade de saison

*Seasonal Salad*

Raviolis grillés au porc

*Pork grilled raviolis*

Cuisse de poulet fermier à l'huile de ciboule

*Free-range chicken leg with ginger and spring onion sauce*

Gâteau de coco ou Glace artisanale 2 boules

*Moon cake or Artisanal ice cream 2 balls*

## **Menu à 39,00 €** (Boisson non comprise)

*Menu at 39,00 € (drinks not included)*

1 Salade au Choix à La Carte

*1 à La Carte of Your Choice*

1 Entrée / accompagnement au Choix à La Carte (**entrée foie gras 9€ de supplément**)

*1 à La Carte of Your Choice, foie gras with 9 euros supplement*

1 Plat (viande ou poisson ou fruit de mer) au Choix à La Carte

*1 Main (meat or fish or seafood) à La Carte of Your Choice*

1 Dessert au Choix à La Carte ou Glace artisanale 2 boules

*1 Dessert à La Carte of Your Choice or Artisanal ice cream 2 balls*

## **Menu enfant à 12.00 €** (jusqu'à 12 ans)

*Children's menu at 12.00 € (up to 12 years old)*

1 verre jus d'orange

Nuggets de poulet avec frites

1 Boule de glace artisanale