

# LE BELLUNE

BAR - HÔTEL - SPA  
PARIS

15, Bd Victor, Paris 15<sup>e</sup>



Le Bar du Bellune vous propose une carte fraîche et relevée aux douces saveurs et senteurs d'Italie du Nord.

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe.





## **PRANZO**

Le midi, une carte réduite vous est proposée pour un repas sur le pouce de qualité italienne.

**DE 12H00 A 17H00**

## SUR LE POUCE

---



### **SANDWICH FOCACCIA JAMBON FROMAGE** 11€

Rostello aux Herbes, Mozzarella Fior di Latte,  
Roquette (servie chaud)

### **SANDWICH FOCACCIA FROMAGE** 11€

Taleggio D.O.P, Ricotta, Gorgonzola,  
Roquette (servie chaud)

### **FRITES MAISON AU PARMESAN** 5€

Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois

### **LASAGNA DE DONNA SOFIA** 16€

Un grand classique, Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois,  
« Ragù bolognese»

### **RISOTTO FUNGHI PORCINI** 14€

Champignons de Paris, Cèpes,  
Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois

### **TAGLIATELLES CACIO E PEPE** 12€

Pecorino Romano D.O.P, Poivre

### **SALADE DOLCE VITA** 14€

Roquette, Carpaccio de Bresaola I.G.P, Œuf Mollet,  
Tomates Cerises Poivrons marinées,  
Copeaux de Parmesan D.O.P 22 mois,  
Croûtons de Focaccia à l'huile d'olive et romarin,  
Vinaigrette au miel  
(Option végétarienne & sans gluten)

### **TORTA CAPRESE** 6€

Gâteau emblématique de l'Île de Capri d'où il tire son nom.  
Délice de chocolat et amande.  
Sans Gluten, encore mieux !

### **TIRAMISÙ** 8€

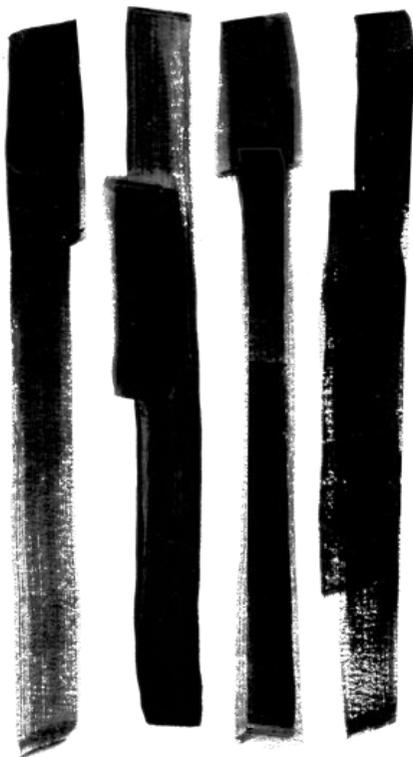
Un tiramisu pas comme les autres ?  
Quoi de mieux qu'un Tiramisu !

### **PANNA COTTA** 8€

Spécialité originaire du Piémont en Italie, crème de lait  
Cuite à la vanille avec coulis de framboise.

### **SEMI-FREDDO** 7€

Crème glacée, pistache, chocolat



## **CENA**

Une grande attention est portée à la qualité et sélection des produits proposés sur la carte pour vous faire découvrir les saveurs authentiques du traditionnel aperitivo italien.

**DE 17H00 A 22H30**

## ANTIPASTI

---

<b>ANTIPASTI</b> 	<b>15€</b>
Légumes grillés et marinés, Focaccia maison	
<b>FRITES MAISON AU PARMESAN</b>  	<b>5€</b>
Parmigiano Regiano D. O . P 22 Mois	
<b>SANDWICH FOCACCIA JAMBON FROMAGE</b>	<b>11€</b>
Rostello aux Herbes, Mozzarella Fior di Latte, Roquette	
<b>SANDWICH FOCACCIA FROMAGE</b> 	<b>11€</b>
Taleggio D.O.P, Ricotta, Gorgonzola, Roquette	
<b>ASSORTIMENT DE TAPENADE</b>	<b>16€</b>
3 au choix	
Accompagné de tranches de pain croustillantes, roquette :	
- Crème de Brocolis Pecorino & Amandes	
- Aubergines Confites à la Coriandre	
- Purée d'Olives aux Figues	
- Courgettes Grillées à la Menthe	
- Rillettes de Lieu Noir au Fenouil	

# PIATTI

---



- GNOCCHI ALLA SORRENTINA**  **12€**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte  
Parmigiano Reggiano D.O.P 22 Mois
- RISOTTO FUNGHI PORCINI**  **14€**  
Champignons de Paris, Cèpes,  
Parmigiano Reggiano D.O.P 22 Mois
- CARPACCIO DE BRESAOLA**  **14€**  
Bresaola I.G.P, Parmigiano Reggiano D.O.P 22 Mois,  
Pesto de Basilic, Câpres
- LASAGNA DE DONNA SOFIA** **16€**  
Un grand classique, Parmigiano Reggiano D.O.P 22 mois,  
« Ragù Bolognese »
- TAGLIATELLE CACIO E PEPE**  **12€**  
Pecorino Romano D.O.P, Poivre

## TAGLIERE

---

### TAGLIERE CARNE à partager... 24€

Jambon cuit Cotto Blu\*, Speck I.G.P,  
Spianata Calabria, Bresaola I.G.P,  
Mortadelle di Bologna I.G.P,  
Fruits secs, Roquette

### TAGLIERE FORMAGGIO à partager... 24€

Gorgonzola D.O.P, Fontina D.O.P,  
Provolone Doux,  
Fruits secs, Roquette

### TAGLIERE MISTO à partager... 26€

Provolone Doux,  
Spianata Calabria, Mortadelle di Bologna I.G.P,  
Rostello aux herbes,  
Fruits secs, Roquette



**SAPERE** - DECOUPE EN TRANCHES FINES ET FONDANTES, NOTRE JAMBON COTTO BLU EST CUIT DANS UN BOUILLON LUI CONFÉRANT SON GOUT PARFUME ET INTENSE AUX TOUCHES DE BASILIC.

## PINSA

---

### PINSA ROSSO 16€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte,  
Jambon Cotto Blu\*, Basilic

### PINSA BIANCO 16€

Ricotta Pugliese, Mozzarella Fior di Latte,  
Parmigiano Reggiano D.O.P 22 Mois, Gorgonzola D.O.P, Basilic

### PINSA VERDE 18€

Pesto de Basilic, Mozzarella Fior di Latte, Basilic



**PINSA** - DU LATIN « PINSERE » QUI SIGNIFIE « ALLONGER », LA PINSA TROUVE SON ORIGINE DANS LA ROME ANTIQUE OU LES PAYSANS UTILISAIENT UN MELANGE DE MIL, D'ORGE ET D'EPEAUTRE ET LUI DONNAIENT SA FORME PLATE ET ALLONGEE EMBLEMATIQUE

## DOLCE

---

### **TORTA CAPRESE** **6€**

Gâteau emblématique de l'Île de Capri d'où il tire son nom.  
Délice de chocolat et amande.  
Sans Gluten, encore mieux !

### **TIRAMISU** **8€**

Un tiramisù pas comme les autres ?  
Quoi de mieux qu'un Tiramisù !

### **PANNA COTTA** **8€**

Spécialité originaire du Piémont en Italie, crème de lait  
Cuite à la vanille avec coulis de framboise.

### **SEMI-FREDDO** **7€**

Crème glacée, pistache, chocolat



**SAPERE** - J.R. BELLANGER, CREATEUR D'ADRIATICO A DECLARE « TOUT CECI EST ARRIVE GRACE A MA MERE ITALIENNE  
QUI PREPARAIT MON DESSERT PREFERE, LE TIRAMISU, AVEC DEUX GOUTTES D'AMARETTO »



# LE BELLUNE

15<sup>è</sup> BD VICTOR PARIS

BAR - HÔTEL - SPA  
PARIS

## FOLLOW US

Instagram : @lebellune.paris

Facebook / Pinterest : @lebelluneparis

Bar de 7h à 23H30. Carte du bar du Bellune.

Version de Mai 2024.

Viandes origine UE.

En cas d'allergies à certains aliments, nous vous prions de prévenir votre serveur avant la commande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en Euros. TVA et service inclus dans les tarifs affichés.