

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-ZÉRO, ORANGINA, SCHWEPPES TONIC 33cl	4,9€
PERRIER 33cl	4,9€
FUZE TEA, TROPICO, LIMONADE 33cl	4,9€
GRANINI BIO orange, pomme, abricot raisin, tomate 25cl	4,9€

EAUX MINÉRALES

OREZZA eau minérale gazeuse d'origine Corse 100cl	7€
ST GEORGES eau de source plate d'origine Corse 100cl	7€

AQUACHIARA

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous proposer une eau de qualité Micro-filtrée et affinée grâce aux procédés Aquachiara.

PLATE OU GAZEUSE 75cl	2,9€
-----------------------	------



DIGESTIFS

	4cl
CHARTREUSE VERTE, GRAND-MARNIER, ITALICUS ROSOLIO	10€
GET 27, MANZANITA, AMARETTO, COINTREAU, GET 31, ITALICUS	9,5€
MARTEL CORDON BLEU	20€
MARTEL XO	26€
BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE 1989	19€
BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE 20 ANS D'ÂGES	18€
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN HORS D'ÂGE	15€
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP	10€
EAU-DE VIE DE POIRE	10€



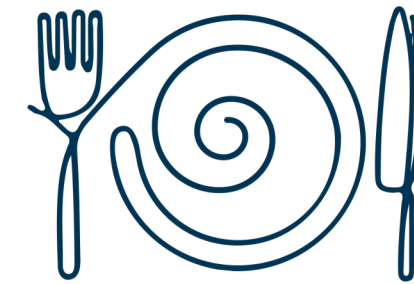
BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	3,2€
DOUBLE EXPRESSO	3,9€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	3,2€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	3,9€
THÉS ET INFUSIONS Bio Tea Malongo	3,9€

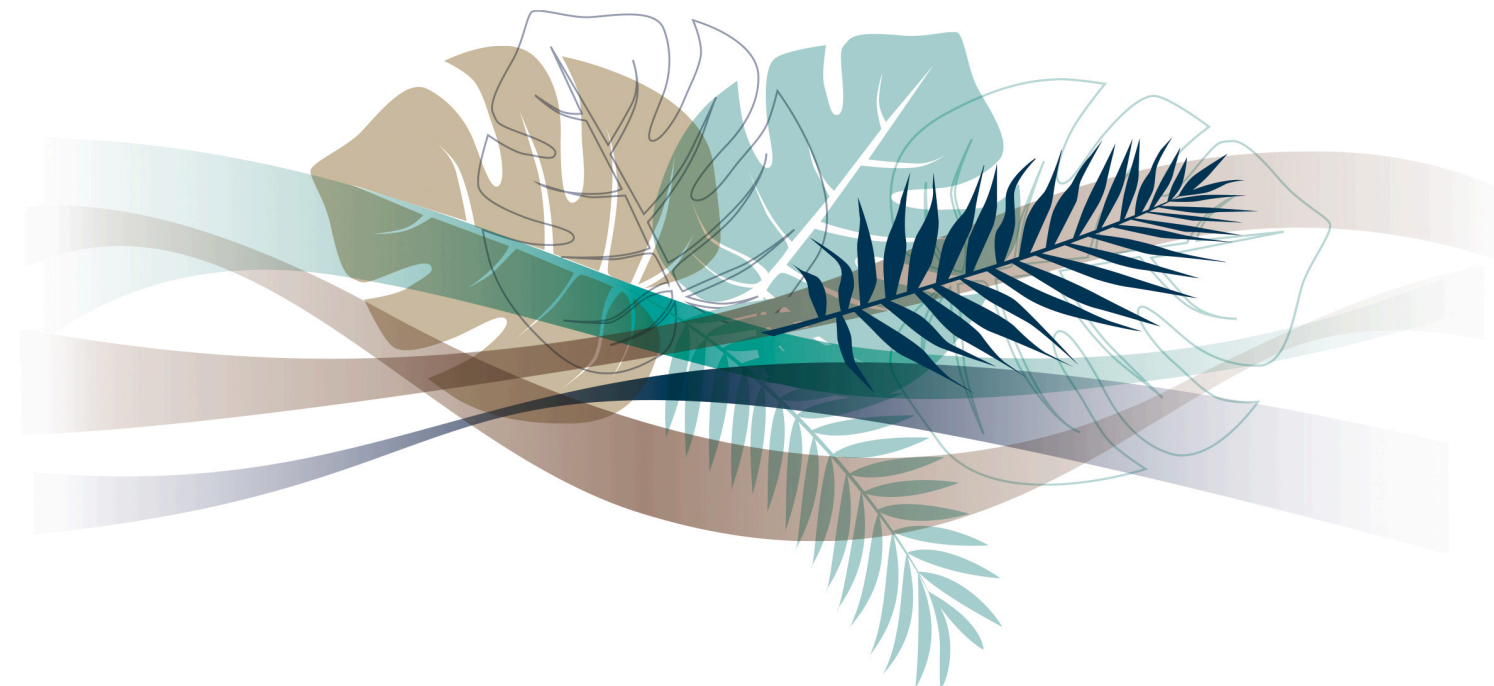
Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Les Chèques ne sont pas acceptés.



Scan me and get our
menus in your language.



Belle Sainte Lucie





Au restaurant Belle Sainte Lucie,

Nous avons l'ambition de mettre en lumière une cuisine sincère,
entre terre et mer, ancrée dans les saisons,
authentique et chaleureuse.

Arrosée de bons vins, dans une ambiance décontractée
accompagnée de bienveillance.

Que vous ayez trente minutes ou deux heures,
nous mettons tout en œuvre pour un art de vivre à la française.

*"Aujourd'hui le vrai luxe,
c'est de retrouver les plaisirs simples !"*
Paul Bocuse

nodus

Parce-que nous nous partageons ensemble
la même passion du Bon et du Beau...

Aux petits soins pour chacun d'entre vous, notre équipe est aisément identifiable
avec les chemises Arty signées NODUS, marque française de Mode, créative et inventive...
Un partenariat qui s'inscrit dans la culture de l'Art de vivre à la française,
défendu chez Belle Sainte Lucie.

www.nodus.fr



CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	12,5cl	75cl
POLLINAT "SYRAH" Igp Cévennes	7€	34€ 🌱
INFINI "GRENACHE" Duché d'Uzès aoc	7€	34€
CHÂTEAU LAVILLE BERTRON Minervois la Livinière aoc	8€	38€ 🌱
DOMAINE DE LA PATIENCE "NEMAUSA" Costières de Nîmes aoc		32€ 🌱
SAINT VICTOR "SYRAH" Igp Pays d'Oc		32€ 🌱
DOMAINE DE L'AIGLE "PINOT NOIR" Igp Haute Vallée de l'Aude Demeter		39€ 🌱
DOMAINE DE CIGALUS Igp Aude Hauterive Demeter		67€ 🌱
CHÂTEAU LESCURE GRAND CRU 2016 Saint Émilion aoc		54€ 🌱
CHÂTEAU L'HOSPITALET "GRAND VIN" La Clape aoc Demeter		79€ 🌱
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN Terrasses du Larzac aoc Demeter		57€ 🌱
LA TÊTE DANS LES ÉTOILES "AU-DELÀ DES RÊVES" Terrasses du Larzac aoc		49€ 🌱
MAS GOURDOU "LE PAS DU LOUP" Pic-Saint-Loup aoc		36€
CHÂTEAU LA SOUJEOLE Malepère aoc		57€ 🌱
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "FANTASTIQUE" Côtes de Provence aoc Cru Classé		68€ 🌱
LA FORGE Corbières-Boutenac aoc Demeter		119€ 🌱
CLOS D'ORA Minervois la Livinière aoc Demeter		249€ 🌱
CLOS DES FÉES "LA PETITE SIBÉRIE" Côtes du Roussillon aoc		340€



Gérard Bertrand,
vigneron de référence dans le Sud de la France,
s'est engagé dans la viticulture en biodynamie il y a plus de vingt ans.
Situées sur les plus beaux crus du Languedoc Roussillon,
ses propriétés sont autant d'occasion de découvrir d'exceptionnelles cuvées
que l'art de vivre qui anime notre région.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

ENTRÉES

- NEM CHÈVRE CHAUD aux fruits confits, miel 13€
MINI CAMEMBERT AOP RÔTI À LA TOMATE croûtons, marinade aux herbes 13€
LA TOMATE CŒUR DE BOEUF mini buffala 14€
CEVICHE DE DAURADE émulsion huile d'olive, citron vert, coco, tomates 15€
TARTARE DE THON, PASTÈQUE, RICOTTA, BASILIC et ses condiments 16€

POKE BOWLS

- LE POKE BELLE SAINTE LUCIE 19€
boulgour, avocat, radis, mangue, oignons, houmous, fèves, falafels, sauce blanche
LE POKE ITALIEN 19€
pâtes, aubergines grillées, artichaud, tomates fraîches et séchées, mini buffala, jambon cru, parmesan, sauce ricotta, huile d'olive, basilic

FRUITS DE MER

HUÎTRES

	x6	x9	x12	x24
LES HUÎTRES DE BOUZIGUES	14€	19€	24€	39€

FRUITS DE MER

POÊLÉE DE COUTEAUX AIL ET PERSIL ail, persil et sa crème de fumé de poisson	16€
BRASUCADE DE MOULES ail, persil, échalotes, basilic, tomates	16€
L'ASSIETTE DE LA MER 4 crevettes roses, 6 bulots, saumon gravelax	18€
L'ASSIETTE DE BULOTS	10€

PLATEAU

LE PLATEAU BELLE SAINTE LUCIE 119€ 1 homard entier flambé au cognac, 12 crevettes roses, 12 bulots, 12 huîtres de Bouzigues, Brasucade de moules, poêlée de couteaux ail et persil et ses accompagnements	
--	--

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON 17€

PLATS 9€

JE NE SAIS PAS - Linguine aux légumes

JE M'EN FICHE - Lotte pochée, légumes croquants, frites

JE N'AI PAS FAIM - suprême de volaille, légumes croquants, frites

DESSERTS 6€

JE N'EN VEUX PAS - Brioche façon pain perdu, glace vanille

PEU IMPORTE - 2 boules de glace à définir ensemble

Prix nets en euros, taxes et service compris.

À PARTAGER À DEUX

- CASSOULET DE LA MER 69€
assortiment de poissons, coquillages, crustacés du moment et les fameux Coco Tarbais, bouillon au Safran et sa bisque de crustacés
PIÈCE DE FAUX FILET D'AUBRAC "2 PERSONNES" 79€
légumes croquants, frites, purée de carotte env.700grs
LE CAMEMBERT AOP RÔTI À LA PROVENÇALE 44€
accompagné de charcuterie, pommes de terre grenaille, croûtons, salade, frites
PLANCHE DE CHARCUTERIE D'AVEYRON 22€



PLATS

POISSONS

- LINGUINE DE LA MER À LA PROVENÇALE 27€
amandes, crevettes, moules et coquillages
LA SEICHE À LA PERSILLADE risotto au parmesan, légumes croquants 27€
FILET DE BAR purée de carotte, légumes croquants, sauce bourride 29€
BOURRIDE SÉTOISE DE LOTTE EN CASSOLETTE 29€
pommes de terre et légumes vapeur, fumé de poisson crème ail, safran
POULPE À LA PROVENÇALE écrasé de pommes de terre à la persillade 34€

VIANDES

- CUISSÉ DE CANARD CONFITE SAUCE ÉCHALOTES 27€
pommes de terre grenaille crémees thym, romarin, légumes croquants
EFFILOCHÉ DE SOURIS DE TAUREAU 29€
purée de carotte, pommes de terre grenaille crémees thym, romarin, sauce au miel
EMINCÉ DE FILET BOEUF THAÏ AU WOK riz thaï aux légumes, sauce asiatique salée, sucrée 30€
SUPRÊME DE VOLAILLE ROSSINI 34€
lobe de foie gras, légumes croquants, écrasé de pommes de terre, sauce échalotes
FAUX FILET D'AUBRAC À LA PLANCHA frites, légumes croquants, sauce forestière env. 300 grs 36€



DESSERTS

- CHÈVRE PÉLARDON COULANT nid de salade 9,9€
BRIOCHE NANTAISE FAÇON PAIN PERDU AU SAFRAN glace vanille, crème anglaise 9€
FRAISE MELBA FAÇON CHEF KESSAS coulis de fruits rouges 9€
POÊLÉE D'ABRICOTS, SABAYON DE LAVANDE 9€
ANANAS RÔTI crumble citron vert, crémeux coco 9€
NOUGAT GLACÉ DU CHEF coulis de fruits rouges 9€
NOS GLACES ET SORBETS "vanille, café, chocolat, caramel, citron vert, fraise, mangue"
1 boule- 4.5€ / 2 boules- 6.5€ / 3 boules- 9€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CÔTÉ CAVE

VINS BLANCS

	12,5cl	75cl
CHANGE "SAUVIGNON" Igp Pays d'Oc	7€	34€ 🍷
DOMAINE DE MOULINES " CHARDONNAY" Igp Pays d'Hérault	7€	34€ 🇪🇺
MAISON E. RENTZ "PINOT BLANC" Alsace aoc	8€	38€ 🇪🇺
INFINI "VIOGNIER" Igp Pays d'Oc		34€
SAINT VICTOR "CHARDONNAY" Igp Pays d'Oc		32€ 🍷
DOMAINE DE CIGALUS Igp Aude Hauterive Demeter		66€ 🍷
MAS D'ESPANET "FREESIA" IGP Cévennes		36€ 🇪🇺
DOMAINE REDDE "BARRE À MINE" Pouilly Fumé aoc	129€	🇪🇺
DOMAINE DU COLOMBIER Chablis aoc	49€	
DOMAINE DU GRAND VENEUR "RÉSERVE" Côtes du Rhône aoc	34€	🇪🇺
AIGLE ROYAL, CHARDONNAY Limoux aoc Demeter	98€	🍷
CHÂTEAU L'HOSPITALET "GRAND VIN" La Clape aoc Demeter	69€	🍷
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE "GRAND VIN" Languedoc aoc Demeter	55€	🍷
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE "LA VILLA BLANC" Languedoc aoc Demeter	149€	🍷
CLOS DES FÉES "LES SORCIÈRES" Côtes du Roussillon aoc	43€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "FANTASTIQUE" Côte de Provence aoc cru classé	68€	
DOMAINE DE DURBAN Muscat de Beaumes de Venise aoc	42€	
ORANGE GOLD VIN DE FRANCE Vin orange	29€	🍷

VINS ROSÉS

GRIS BLANC Igp Pays d'Oc	6,5€	32€ 🍷
GRIS BLANC MAGNUM Igp Pays d'Oc		48€ 🍷
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "SYMPHONIE" Côtes de Provence aoc	9€	42€ 🇪🇺
SOURCE OF JOY Languedoc aop		32€ 🍷
CLOS DU TEMPLE Languedoc Cabrières aop Demeter		198€ 🍷

CHAMPAGNE AOC

	12,5cl	75cl
BAUCHET BRUT ORIGINE	14€	69€
BAUCHET ROSÉ BRUT	16€	78€
BAUCHET BLANC DE BLANCS 1ER CRU		82€
CODE ROUGE CRÉMANT DE LIMOUX 🍷	9€	42€
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT		98€
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS		128€
PERRIER-JOUËT CUVÉE BELLE ÉPOQUE		288€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

APÉRITIFS

RICARD 2cl	5,5€
SUZE 6cl	6€
LILLET Blanc ou Rosé 10cl	8€
CINZANO Rouge, Blanc ou Aperitivo 6cl	8€
CAMPARI, NOILLY PRAT, PORTO ROUGE 6cl	8€
LILLET GRANDE RÉSERVE Vendanges 2015 10cl	9,5€

WHISKIES

	4cl
BALLANTINES 12 ANS, CHIVAS RÉGAL 12 ANS	9€
GLENLIVET CAPTAIN RÉSERVE	9€
JAMESON	9€
GLENLIVET 12 ANS, ABERLOUR 12 ANS	9,5€
CHIVAS RÉGAL GOLD 15 ANS	10€
ABERLOUR CASG ANNAMH 48%	10€
ARBEG 10 ANS	11€
FOUR ROSES SINGLE BARREL	9€
JACK DANIEL'S	9€

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
FADA BLONDE	5,9€	9,9€
FADA IPA	5,9€	9,9€

BOUTEILLES

FADA BLANCHE 33cl	7€
FADA TRIPLE 33cl	7€

COCKTAILS

LILLET FIZZ Lillet blanc, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse 20cl	10€
LILLET POMELO ROSÉ Lillet rosé, sirop de pamplemousse, London tonic 20cl	10€
MOJITO Havana Club, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse 20cl	10€
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, citron, Cranberry 12cl	10€
AMÉRICANO, NEGRONI, SPRITZ, MARGARITA, BLOODY MARY	10€

SANS ALCOOL

LE BELLE SAINTE LUCIE 20cl	8,5€
----------------------------	------

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Les Chèques ne sont pas acceptés.