

BE
LA BELLE ÉPOQUE
RESTAURANT

SCAN ME AND GET
OUR MENUS
IN YOUR LANGUAGE



L'INSTANT DU PARTAGE

Prix indiqués pour 2 personnes

ENTRÉES

Duo ibérique Jambon Ibérique & Chorizo, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan	25€
Poke Bowl de thon & Céviche de gambas Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge, oignons & soja	40€

PLATS

Homard rôti au fenouil (env. 500 g) Ecrasé de pommes de terre & pistil de safran	60€
Côte de bœuf à la fleur de sel (env. 800g) Os à moelle, jus de cuisson & pommes grenailles	90€
Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais	44€

FROMAGES

Camembert de Normandie Salade verte	16€
---	-----

DESSERTS

Éclair au Nutella fraises Tagada & crocodiles à grignoter	18€
Fruits Bowl Glace au yaourt & fruits rouges	22€

LE CHOIX DU SOMMELIER

■ Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild Pauillac AOC	15cl 14€
■ Médoc AOC Cru Bourgeois Paratche d'Aux	15€
■ IGP Pays d'Oc Viognier, Domaine de la Baume	9€
■ Châteauneuf du Pape AOC, Cuvée de la Baume	23€
■ Chablis AOC Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche	13€
■ Pessac Leognan AOC Dada de Rouillac	16€
■ Côte de Provence AOP Petit Saint Maur	11€

verre de vin et coupe de champagne 15cl

LES ENTRÉES

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja	21€
Virello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois	21€
Bouddha Bowl Lentilles, fèves, avocat, quinoa rouge, Houmous à la coriandre, tomates et betterave	18€
Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel	17€
Crème de morilles, oeuf poché & croustons Asperges vertes cuites & crues	22€
Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments	90€



LES VIANDES

Tartare de bœuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte	29€
Tartare de bœuf à la truffe Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte	35€
Burger Deauvillais au Comté Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte	22€
Entrecôte (300g) sélection race Normande Pommes de terre grenaille, sauce poivre	36€
Carré d'agneau rôti au foin Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux	29€



LES POISSONS

Filet de bar cuir à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma	28€
Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais	24€
Pavé de cabillaud cuir vapeur Couscous vert, fèves de soja, jus de concombre à la menthe	34€



LES PÂTES

Cocotte de coquillettes, Jambon blanc au torchon & truffe	26€
Linguine végétarienne aux tomates Basilic & copeaux de Parmesan	17€



FORMULES MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€

FORMULE DU SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 59€
* Entrecôte avec un supplément de 10 €

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Fromages Normands Pont l'Évêque, Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette	10€
---	-----



LES DESSERTS

Véritable crème caramel "Belle Époque" Et ses langues de chat	8€
Thé ou café gourmand Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie	12€
Le Mont Blanc "Le Normandy" Pistache & framboises	10€
Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi (2 boules) Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron	8€
Tarte au citron Yuzu Meringue à l'italienne & râpé de citron vert	10€
Fruits Bowl Glace au yaourt & fruits rouges	12€
Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies	10€

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.
PAIEMENTS ACCEPTÉS : ESPÈCE, CHÈQUE, CARTE VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS, JCB
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

BŒUF : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE
RESTAURANT LA BELLE ÉPOQUE OUVERT TOUS LES JOURS
DÉJEUNER DE 12H30 À 14H00
DÎNER DE 19H30 À 22H00
TERRASSE EN ÉTÉ
RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS AU 02 31 98 65 13