

BE
LA BELLE ÉPOQUE
RESTAURANT

Tous les dimanches,
Brunch au Restaurant la Belle Époque

80€ par personne
40€ pour les enfants de moins de 12 ans

Coupe de champagne offerte pour les résidents
de 12h30 à 14h30



Restaurant La Belle Époque ouvert tous les jours
Déjeuner de 12h30 à 14h00
Dîner de 19h30 à 22h00
Terrasse en été

Boeuf Wagyu : Né, élevé et abattu en Australie
Renseignements et réservations au 02 31 98 65 13
Boeuf Wagyu : Né, élevé et abattu en Australie





FORMULES MIDI

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

Tomates de nos jardins

Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel

Bouddha Bowl

Lentilles, fèves, avocat, quinoa rouge,
Houmous à la coriandre, tomates et betterave



Burger Deauvillais au Comté

Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte

Cocotte de calamars

Confit de poivrons & riz Camarguais



Véritable crème caramel "Belle Epoque"

Et ses langues de chat

Le Mont Blanc "Le Normandy"

Pistache & framboises







L'INSTANT DU PARTAGE

Prix indiqués pour 2 personnes

ENTRÉES

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



PLATS

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



FROMAGES

- Camembert de Normandie** 16€
Salade verte



DESSERTS

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







BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amissé
de la Thalasso & Spa Le Royal La Baule

ENTRÉE

Tataki de thon, soja, gingembre, graines de sarrasin
Citron au curcuma
105 kcal - Omega 3

PLAT

Cabillaud cuit sous le grill
Risotto de boulgour et fine ratatouille
203 kcal - complet et protéine

DESSERT

Tarte aux fraises
Coeur de menthe & granité au citron
96 kcal - léger et riche en vitamine C

MENU 52€

*Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides,
fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement
de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.*



LES ENTRÉES

Poke Bowl de thon Avocat, sésame complet, wakamé, quinoa rouge bio, oignons et soja	21€
Vitello Tonnato Fines tranches de veau, thon, câpres & anchois	21€
Caviar Fouquet's (30g) Caviar Fouquet's & ses condiments	120€
Tomates de nos jardins Sorbet basilic, huile d'olives & fleur de sel	17€
Crème de morilles, oeuf poché & croustons Asperges vertes cuites & crues	22€
Bouddha Bowl Lentilles, fèves, avocat, quinoa rouge, Houmous à la coriandre, tomates et betterave	18€
Caviar Fouquet's (15g) Oeuf mimosa & crème fraîche	61€

LES POISSONS

Filet de bar cuit à la peau Déclinaison de tomates & huile de curcuma	28€
Cocotte de calamars Confit de poivrons & riz Camarguais	24€
Pavé de cabillaud cuit vapeur Couscous vert, fèves de soja, jus de concombre à la menthe	34€
Langoustines Royales rôties à l'huile d'olives BIO Pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc	61€
Dos de turbot braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère Risotto de quinoa et graines de Kasha	60€

LES PÂTES

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



LES VIANDES

Tartare de boeuf 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€
Tartare de boeuf au couteau Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte	29€
Filet de Boeuf Wagyu rôti façon Rossini Pommes de terre grenaille & truffe	140€

LES FROMAGES DE NORMANDIE

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

LES DESSERTS

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€
Véritable crème caramel "Belle Epoque" 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€
Freakshake au chocolat Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies	10€
Fruits Bowl Glace au yaourt & fruits rouges	12€
Tarte au citron Yuzu Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert	10€
Vacherin aux fruits rouges Meringue & sorbet framboise	13€





PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PAIEMENTS ACCEPTÉS : ESPÈCE, CHÈQUE, CARTE VISA, MASTERCARD, AMERICAN EXPRESS, JCB

BŒUF : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.

