

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 sarrazin**  
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

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

## LES POISSONS

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

## LES PÂTES

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





## LES VIANDES

<b>Tartare de boeuf à la truffe</b> Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte	<b>35€</b>
<b>Burger Deauvillais au Comté</b> Bœuf, confit d'oignons, pommes frites et salade verte	<b>22€</b>
<b>Entrecôte (300g) sélection race Normande</b> Pommes de terre grenaille, sauce poivre	<b>36€</b>
<b>Carré d'agneau rôti au foin</b> Haricots coco cuisinés à la tomate, carottes & poireaux	<b>29€</b>
<b>Tartare de boeuf au couteau</b> Condiments, pommes de terre grenaille et salade verte	<b>29€</b>
<b>Filet de Boeuf Wagyu rôti façon Rossini</b> Pommes de terre grenaille & truffe	<b>140€</b>

## LES FROMAGES DE NORMANDIE

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

## LES DESSERTS

<b>Glaces et sorbets par le Maître glacier Geronimi</b> (2 boules) Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron	<b>8€</b>
<b>Véritable crème caramel "Belle Epoque"</b> Et ses langues de chat	<b>8€</b>
<b>Thé ou café gourmand</b> Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, brownie	<b>12€</b>
<b>Le Mont Blanc "Le Normandy"</b> Pistache & framboises	<b>10€</b>
<b>Freakshake au chocolat</b> Sucette chocolat, chantilly, copeaux de brownies	<b>10€</b>
<b>Fruits Bowl</b> Glace au yaourt & fruits rouges	<b>12€</b>
<b>Tarte au citron Yuzu</b> Meringue à l'Italienne & râpé de citron vert	<b>10€</b>
<b>Vacherin aux fruits rouges</b> Meringue & sorbet framboise	<b>13€</b>





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.

