

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

Renseignements et réservations au 02 31 98 65 13





FORMULES MIDI

Entrée + Plat + Dessert 39€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32€



Le Veau,

Carpaccio tiède de tête de veau, sauce gribiche et pickles

La Burratina veggie,

Cèpes, girolles, champignons de Paris, huile d'olive et vinaigre balsamique



Le Burger,

"Normandy" au camembert, pommes frites

Le Cabillaud,

Un pavé au chorizo et pequillos, confit de poivrons doux



Le Citron,

Big Bang autour du citron

L'Éclair aux graines de courge,

Chantilly montée, graines de courge torréfiées et pistou de pistache







BIEN-ÊTRE & DÉLICES

par le Chef Mikael Amisse
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.





INSTANT PARTAGE

Le Chou-fleur, 30€

Crème Dubarry, râpé de chou-fleur cru et gambas snackées

Le Duo de Charcuterie Ibérique, 25€

Jambon & Chorizo PATA NEGRA, pan con tomate, légumes grillés & Parmesan

Le Foie Gras, 36€

Une terrine à l'Armagnac, pain Poilane, Chutney de fruit

LES ENTRÉES

La Saint-Jacques, Juste poêlée, velouté de potiron, soubise d'oignons et copeaux de Fourme d'Ambert	20€
Le Saumon, Premium d'Écosse gravlax, condiments jaune d'œuf et mourarde	22€
Les Sardines, Petites Sardines "Sardinillas" en boîte (16/22 pièces), pain Poilane, beurre 1/2 sel	10€
La Burratina veggie, Cèpes, girolles, champignons de Paris, huile d'olive et vinaigre balsamique	19€
Le Veau, Carpaccio tiède de tête de veau, sauce gribiche et pickles	17€
Le Poke Bowl, Encornets, gambas, algue Wakamé, quinoa, houmous, citron vert et tomates confites	21€
Le Caviar (30g), Caviar Fouquet's & ses condiments	120€

LES PÂTES

Les Coquillettes, Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan	26€
Le Risotto, Au Quinoa, cèpes et Parmesan	22€





INSTANT PARTAGE

La Lotte, 55€

À l'Armoricaine, riz pilaf

Le Homard (env. 500g pour deux), 80€

Homard rôti, curcuma et gnocchis à la crème de parmesan

La Côte de Veau, 68€

La double côte rôtie, crosnes, pommes de terre grenaille et salsifis au jus

LES POISSONS

Les Saint-Jacques, Snackées, risotto de fregola aux champignons et jus de viande	30€
Le Cabillaud, Un pavé au chorizo et pequillos, confit de poivrons doux	26€
Le Bar, Un filet poché au bouillon de gingembre, coriandre, riz vénéré et purée de butternut	28€
La Sole, Cuisinée Belle Époque, garniture Grenobloise, purée et légumes de saison	65€
Le Turbot, Le dos braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère, risotto de quinoa et graines de Kasha	60€
Les Langoustines Royales, Rôties à l'huile d'olives BIO, pommes de terre écrasées au safran, sauce vin blanc	61€

LES VIANDES

La Pintade, Le suprême doré, émulsion au mafé, maïs, carottes, oignon et piment doux	28€
Le Ris de Veau, Doré au sautoir, céleri cuit au foin	32€
La Noix d'Entrecôte (300 g), De race Argentine, pommes de terre grenaille, sauce au poivre	36€
Le Filet de Bœuf "Wagyu", Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe	140€
Le Tarrare Belle Époque, Tartare de bœuf et ses condiments, pommes frites	29€
Le Tarrare Belle Époque à la truffe, Tartare de bœuf et ses condiments, pommes frites	35€
Le Burger, "Normandy" au camembert, pommes frites	24€





INSTANT PARTAGE

Le Camembert de Normandie, 16€

Salade verte

Le Roulé au Café, 24€

Gâteau roulé parfumé au café, Amaretto et chocolat façon Concorde

Le Chocolat, 18€

Mousse au chocolat et ses madeleines tièdes

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Les Fromages Normands,

10€

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

LES DESSERTS

Le Chocolat,

14€

Terre d'Ivoire, espuma, sponge cake, streusel crémeux et glace

Le Citron,

9€

Big Bang autour du citron

La Pomme,

12€

Gyoza frit, caramel au vinaigre de cidre et caramel beurre salé La Baule

L'Éclair aux graines de courge,

10€

Chantilly montée, graines de courge torréfiées et pistou de pistache

Le Marron,

14€

Mont blanc crème légère, espuma de marron, marmelade de myrtille et copeaux de truffe

Les Glaces et Sorbets par le Maître glacier Geronimi,

8€

(2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache
Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis

Le Thé ou Café gourmand,

12€

Tarte citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, canelé



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 TARTARE : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE BŒUF ENTRECÔTE : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN ARGENTINE

BOEUF WAGYU : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN AUSTRALIE

