

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

Amoureux des produits du terroir,
nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Au restaurant La Belle Époque, Christophe BEZANNIER et son équipe
ont fait le choix du local en vous proposant de découvrir :
Suprême de volaille IGP Normandie "Label Rouge" élevé en 81 jours
par "Les Fermiers du Bocage" à Yvetot.

Coup de cœur & coup de fourchette assurés !



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€



Buddha bowl au quinoa

Pâte de riz, fèves, carottes, tomates en couleur, pois chiche, betterave Chioggia et guacamole

Beaux morceaux de tomates à l'ancienne

Guacamole et chips de maïs



Le Bar

Caviar d'aubergine au black curry, quinoa et chou-fleur façon risotto

Le Suprême de volaille à l'estragon

Gnocchis à la crème de Parmesan, jus de volaille



Le Citron

Cheese cake au citron et sésame wasabi

Le Mont Blanc exotique

Émulsion passion-banane, brunoise, billes de mangue, Mascarpone vanillé et meringue







BIEN-ÊTRE & DÉLICIES

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

ENTRÉE

Tout végétal

45 kcal - Peu calorique et riche en fibres

*Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
Vinaigre de citron et blé noir*

PLAT

Langoustines et asperges

141 kcal - Riche en protéines maigres et fibres

*Langoustines et asperges poêlées
Bisque de curry jaune, épinards et Enoki*

DESSERT

Fraises et rhubarbe

231 kcal - Fraîcheur et légèreté

*Panacotta vanille, compotée de framboise- rhubarbe
Tartare de fraise et jus de betterave, crumble aux flocons d'avoine*

MENU 45€

*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

Beaux morceaux de tomates à l'ancienne 24€

Guacamole et chips de maïs

Duo Ibérique & ses condiments 30€

jambon & chorizo Pata Negra


Le foie gras de canard cuit au naturel 36€

Pomme, poire et oignon caramélisés


Le melon en soupe 20€

Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin

LES ENTRÉES

- Buddha bowl au quinoa**  **19€**
Pâte de riz, fèves, carottes, tomates en couleur, pois chiche, betterave Chioggia et guacamole
- Ceviche de saumon** **21€**
Mangue, avocat et fenouil croquant
- L'Asperge verte en velouté** **26€**
Burrata di Bufala et copeaux de jambon Pata Negra
- Le Caviar (30g),** **120€**
Caviar Fouquet's & ses condiments
- Beaux morceaux de tomates à l'ancienne**  **14€**
Guacamole et chips de maïs
- Le Melon en soupe** **12€**
Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin
- Le petit pois cuit et cru en velouté froid** **20€**
Huile de noisette, saumon "Bradán roast" mi cuit au sésame à l'argile

LES PÂTES

- Risotto de quinoa veggie au tofu**  **22€**
Champignons de Paris
- Les Coquillettes** **26€**
Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan
- Pâtes de collection Malloreddus aux coques "vongole"** **24€**
Sauce à l'arrabiata





INSTANT PARTAGE

La Cocotte de la Mer 46€

Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille

La Côte de Bœuf 110€

Bœuf, né, élevé, abattu : France,
Pommes grenailles, champignons eryngii
Os à moelle, sauce au poivre vert

Le Homard cuisiné aux graines de chia 95€

Risotto de quinoa aux champignons de Paris et crème de Parmesan

Les Coquillettes, 54€

Jambon, truffe et Parmesan

LES POISSONS

La Cocotte de la Mer

Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille

25€

La Sole Belle Époque à la grenobloise

Purée et légumes de saison

65€

Le Bar

Caviar d'aubergine au black curry, quinoa et chou-fleur façon risotto

30€

Le Cabillaud en dim sum

Feuilles de Nori, riz vénéré, mini carottes et sauce soja

28€

Le Pavé de saumon

Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis,
Écrasé de patate douce, carottes fanes à la coriandre et sauce vierge

26€

Le Turbot

Le dos braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère, risotto de quinoa et graines de Kasha

60€

LES VIANDES

La noix d'entrecôte de 300g

Né, élevé, abattu : Argentine - pommes de terre grenaille

36€

La Souris d'agneau fondante au raz el hanout

Pois chiche et semoule aux courgettes croquantes

30€

Le Burger

"Normandy" au camembert, pommes frites

24€

Le Tartare Belle Époque

Bœuf, né, élevé, abattu : France - condiments, pommes frites

29€

Le Tartare Belle Époque à la truffe

Bœuf, né élevé, abattu : France - condiments, pommes frites

35€

Le Filet de Bœuf "Wagyu"

Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe

140€

Le Suprême de volaille à l'estragon

Gnocchis à la crème de Parmesan, jus de volaille

26€





INSTANT PARTAGE

Le Camembert de Normandie, 17€

Salade verte

L'Éclair 16€

Au beurre salé et éclat de caramel

L'Omelette Norvégienne 22€

À la vanille bourbon et framboise, flambée au Grand Marnier

La Boule de "mouss choc" 18€

Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

La Fraise 24€

Fraise au naturel, coulis sablé fleur d'oranger, crème vanillée, Chantilly et sorbet fraise

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Les Fromages Normands,

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

10€

LES DESSERTS

Les 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, cassis

8€

Le Thé ou Café gourmand,

Tarte tatin, sucette chocolat, kouign amann, canelé, crème vanillée

12€

L'Aquarium

À la framboise et crumble de pistache de Sicile,
meringue, émulsion de crème vanillé

14€

La Boule de "mouss choc"

Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

10€

Le Citron

Cheese cake au citron et sésame wasabi

12€

Le Mont Blanc exotique

Émulsion passion-banane, brunoise, billes de mangue,
Mascarpone vanillé et meringue

14€



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 BŒUF CÔTE DE BŒUF : NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE

