

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

Carpaccio de Saint-Jacques, betterave, chioggia, 14€
Vinaigre de kiwi et fenouil de citron
(59 Kcal)

PLAT

Dos de bar en croûte de fruits secs, 26€
Poireaux parfumés au lard et mousseline de butternut
(197 Kcal)

DESSERT

Chocolat grand cru et clémentines 10€
(211 Kcal)

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

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 mi-cuit à l'Armagnac, pain Poilane, chutney de fruits

LES ENTRÉES

La Saint-Jacques,

Juste poêlée, velouté de potiron, soubise d'oignons et copeaux de Fourme d'Ambert

20€

Le Saumon Gravlax d'Ecosse,

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

LES VIANDES

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





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,

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

10€

LES DESSERTS

Le Chocolat,

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

14€

Le Citron,

Big Bang autour du citron

9€

La Pomme,

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

12€

L'Éclair aux graines de courge,

Chantilly montée, graines de courge torréfiées et pistou de pistache

10€

Le Marron,

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

14€

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 citron, macaron caramel, sucette chocolat noir, canelé

12€



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

