LA BELLE ÉPOQUE

BAR & RESTAURANT

PRIX ET SERVICES COMPRIS • LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE
• L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION •

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro • *33cl* ..... 4.00 €
Fuze Tea, Orangina, Schweppes agrumes • *25 cl* ..... 4.00 €
Fever Tree • *20 cl Tonic Water* ..... 4.00 €
Limonade *ou* diabolo • *33cl* ..... 4.00 €
Evian + Sirop • *33 cl* ..... 4.00 €
Jus de Fruits Granini • *25 cl* ..... 4.00 €
Orange, multifruits, pomme, tomate, pamplemousse, ananas

SIROPS : fraise, grenadine, menthe, citror, pêche, banane-kiwi, cassis, orgeat

EAUX

33cl • Évian - Badoit Rouge ..... 3.80 €
75cl • Évian - Badoit Verte - Badoit Rouge ..... 6.00 €
75cl • Chateldon ..... 6.50 €

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	*50 cl*
La Francette	3.50 €	6.00 €
Saint Thomas *Abbaye*	4.00 €	7.50 €
Bière du moment	4.50 €	8.50 €
Cadette IPA *Tropical Blast*	4.50 €	8.50 €
Picon Bière	4.00 €	7.50 €
Monaco, Twist, Panaché	4.00 €	6.50 €

BIÈRES BOUTEILLES

33cl • Cidre breton ..... 5.00 €
25cl • Dremwell *sans alcool* ..... 4.00 €
33cl • Desperados ..... 5.50 €

SPIRITUEUX 4 CL

Whisky

Johnnie Walker Red Label ..... 5.90 €
Bulleit Bourbon ..... 7.00 €
Seven Yards Scotch Blend Malt ..... 7.50 €
The Singleton Of Dufftown *12 ans* ..... 8.50 €
Cardhu Amber Rock ..... 9.90 €
Talisker Port Ruigh ..... 10.90 €
Galaad ex fût de rhum ..... 11.90 €
Aisla Bay ..... 12.90 €
Rare Tasmanian Sullivans Cove ..... 16.90 €

Gins

Gordons London Dry ..... 5.90 €
Hendrick's ..... 7.50 €
Audemus Spirits Pink Pepper Gin ..... 9.50 €
Tanqueray Ten ..... 10.50 €

Supplément soda *20 cl* ..... 2.00 €

LES BULLES

• **Coupe de Prosecco** *12 cl* ..... 5.50 €
• **Kir Pétillant au Prosecco** *12 cl* ..... 6.00 €
• **Coupe de Champagne Moët et Chandon** *12 cl* ..... 10.00 €
• **Kir Royal** *12 cl* ..... 11.00 €

• DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES SUR LA CARTE DES VINS •

APÉRITIFS

Porto blanc *ou* Rouge · *4 cl* ..... 4.00 €
Martini Bianco *ou* Rosso · *4 cl* ..... 4.00 €
Suze · *4 cl* ..... 4.00 €
Campari · *4 cl* ..... 4.50 €

LES ANISÉS 2 CL

Ricard ..... 4.00 €
Pastis Henri Bardouin ..... 4.50 €

LES KIRS 12 CL

Crèmes : cassis, mûre, pêche, framboise

Kir maison ..... 5.00 €
Kir pétillant ..... 6.00 €
Kir breton · *33 cl* ..... 5.50 €
Kir royal ..... 10.50 €

LES SPRITZ 14 CL

Aperol Spritz ..... 8.00 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Saint-Germain Spritz ..... 9.00 €
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

Italian Spritz ..... 9.00 €
Italicus, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

Limoncello Spritz ..... 9.00 €
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron, sirop basilic

LES MULES 12 CL

Moscow Mule ..... 8.50 €
Vodka, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

London Mule ..... 8.50 €
Gin, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

Jamaïcan Mule ..... 8.50 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, Angostura, ginger beer

"Je ne bois du Champagne qu'à deux occasions : quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas."

Coco Chanel

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Ti punch *short drink* ..... 7.00 €
Rhum Longueteau 50°, citron vert, cassonade

Caïpirinha ..... 7.50 €
Cachaça, citron vert, cassonade

Mojito ..... 8.50 €
Rhum ambré, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse, Angostura bitter

Espresso Martini ..... 9.00 €
Vodka, espresso, sucre de canne, Kahlúa

Crème brulée Martini ..... 9.00 €
Vodka, vanille, crème fraîche, cassonade, jaune d'œuf

Pornstar ..... 9.00 €
Vodka, liqueur passion, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, Prosecco

Americano ..... 9.50 €
Martini rosso, Campari, Noilly prat, Perrier

LES SIGNATURES

Rose Maria ..... 7.50 €
Rosé sec, Cointreau, sirop de fraise, sirop de vanille, jus de citron

Last kiss ..... 7.50 €
Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne, tonic

First kiss ..... 8.00 €
Gin, jus de fraise, limonade, citron vert, cassonade

Purple Cloud ..... 8.50 €
Gin, Cointreau, liqueur de violette, jus de citron jaune, blanc d'œuf

LES SANS ALCOOLS

November seabreeze ..... 6.50 €
Jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron vert, limonade

Virgin mojito ..... 6.50 €
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse

Matchatcha ..... 6.50 €
Sirop matcha, basilic, citron vert, passion

Candy Berry ..... 6.50 €
Vanille, cassis, ananas, citron vert

SAUCISSONNABLES

À PARTAGER OU PAS !

- **Planche B.E** (6 accras, arrancini, terrine, saucisson et chorizo).....20.50 €
- **Planche Terroir** (Fromages, bœuf séché, chorizo Culard, saucisson).....18.90 €
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**...Les 6 : 10.50 €...Les 9 : 15.50 €...Les 12 : 19.50 €
- **Accras de cabillaud**.....Les 6 : 6.00 €.....Les 12 : 11.00 €
- **Camembert rôti**, recette du moment *(15 min. d'attente)*.....10.90 €
- **Saucisson nature au sel de Guérande** *150 g*.....6.00 €

LES VINS AU VERRE

	12 cl	*25 cl*	*50 cl*
VINS BLANCS			
AOP Pays d'Oc · J.Moreau et Fils « Les Coches »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Gascogne · Domaine Millet « Moelleux »	5,00 €		
AOP Quincy · Domaine des Bruniers	6.00 €		
IGP Pays d'Oc Viognier · « Le Versant »	6.50 €		
AOP Saint-Péray · Chapoutier « Les Tanneurs »	8.50 €		
AOP Montagny 1er Cru · J.Drouhin	9.90 €		
VINS ROSÉS			
IGP Île de Beauté · Vignerons Aghione « San Pieru »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Provence · Cru classé « Cuvée fantastique » Château Sainte-Marguerite	7.00 €		
VINS ROUGES			
AOP Graves · « Château du Barrailh »	4.50 €	8.50 €	15.00 €
AOP Côtes du Rhône · Alain Jaume « Grand Veneur »	5,00 €	9.00 €	16.00 €
IGP Côtes de Thongue · Domaine La Croix Belle « Camp Del Gal »	6.00 €	11.00 €	20.00 €
AOP Lalande de Pomerol · Château La Fleur Chaigneau	7.00 €		
AOP Sancerre · « Révolution » Maison Chavet	8.00 €		
AOP Mercurey 1er Cru · « Clos des Myglands » Monopole-Faiveley	10.00 €		

Pour ravir tous les palais, nous disposons de plus de 250 références en cave. Consultez notre carte des vins !

LA CARTE

· LES ENTRÉES ·

Déclinaison de champignons, en mousse, en chips et snackés à la plancha, mayonnaise au café *(végan)*
9.00 €

Croustillant à l'origan, crème de chorizo et coco de Paimpol
9.50 €

Terrine et mousse de foie de volaille, gel de raisin à la genièvre
9.50 €

Gravlax de bar, gelée de mandarine au poivre de Sichuan, billes de carottes marinées au soja
12.50 €

Pressé de canard et ris de veau, tuile de pomme de terre à l'ail noir
12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

· LES SALADES ·

L'ITALIENNE
Salade, arrancini, parmesan, jambon cru, pesto de basilic
17.50 €

LA "HARENG-POMME À L'HUILE" REVISITÉE
Salade, hareng fumé, pomme de terre vitelotte, pétales de carotte, échalote, vinaigrette infusée au laurier
17.50 €

· LES PLATS ·

Le poisson

TARTARE SAUMON-POULPE AU PAPRIKA
Fêta, oignon rouge, menthe
Frites « rustiques », salade verte
18.50 €

PAVÉ DE TRUITE GRILLÉE
Émulsion au curry vert et feuilleté de poireaux à l'olive noire
19.00 €

BALLOTINE DE LOTTE
Riz vénéré, petits légumes vapeur, sauce billy by
23.50 €

La viande

PIÈCE DU BOUCHER 180 g env.
Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* poivre
18.00 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 g env.
Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* poivre
29.90 €

RUMSTEAK D'AGNEAU EN CROÛTE DE CÈPES
Mousseline de topinambour, échalote confite, jus de viande corsé
23.50 €

Végan

GAUFRES DE LÉGUMES BI-COULEUR
Houmous et légumes croquants
17.50 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 g env.
Frites « rustiques », salade verte
17.90 €

LE BURGER DE LOLO
Pain aux graines fait maison, steak haché 150g env., chorizo grillé, cheddar, salade iceberg, oignon frit, sauce barbecue fumée
18.00 €

ARAIGNEE DE VEAU BRAISÉE AU CIDRE
Purée de pommes de terre cuites au barbecue
23.50 €

MENU BRASSERIE

Entrée + plat *ou* **plat + dessert · 21.90€**

Entrée + plat + dessert · 28.50€

Croustillant à l'origan, crème de chorizo et coco de Paimpol

Ou

Terrine et mousse de foie de volaille, gel de raisin à la genièvre

Ou

Déclinaison de champignons, en mousse, en chips et snackés à la plancha, mayonnaise au café *(végan)*

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.
Frites « rustiques », salade verte,
sauce bleu *ou* poivre

Ou

PAVÉ DE TRUITE GRILLÉE
Émulsion au curry vert et feuilleté de poireaux à l'olive noire

Ou

GAUFRES DE LÉGUMES BI-COULEUR *(végan)*
Houmous et légumes croquants

Courge rôtie aux épices *(végan)*
Compotée de potimarron et d'orange, crumble pressé aux graines de courge

Ou

Crème brulée au chocolat noir
Espuma aux grués de cacao, crumble cookie

MENU BELLE ÉPOQUE

Entrée + plat *ou* **plat + dessert · 31.90€**

Entrée + plat + dessert · 38.50€

Gravlax de bar, gelée de mandarine au poivre de Sichuan,
billes de carottes marinées au soja

Ou

Pressé de canard et ris de veau, tuile de pomme de terre à l'ail noir

RUMSTEAK D'AGNEAU EN CROÛTE DE CÈPES
Mousseline de topinambour, échalote confite, jus de viande corsé

Ou

BALLOTINE DE LOTTE
Riz vénéré, petits légumes vapeur, sauce billy by

Poire pochée à la citronnelle
Chocolat blanc caramélisé, noix de pécan

Ou

Choux praline
Pignon de pin, fleur d'oranger

MENU DU JOUR

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
(hors jours fériés)

QUANTITÉS LIMITÉES

Entrée + plat *ou* **plat + dessert · 19.00€**

Entrée + plat + dessert · 22.90€

Consultez l'ardoise

MENU CINÉMA · 25€

SERVI TOUS LES SOIRS SAUF LE SAMEDI

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.
Frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* poivre

Ou

BURGER DE LOLO *(Voir "Les Plats Signatures")*

Ou

PAVÉ DE TRUITE GRILLÉE
Émulsion au curry vert et feuilleté de poireaux à l'olive noire

+

DESSERT

2 boules de glace, chantilly *ou* Trilogie de mignardises

+

BOISSON

Au choix : Francette 25 cl, eaux 33 cl, soft 33 cl, jus de fruits 25 cl

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12 CL :

BLANC : AOP Pays d'Oc JM Moreau et fils · « Les Coches »
ROSÉ : IGP Île de Beauté vignerons · Aghione « San Pieru »
ROUGE : Côte du Rhône · Alain Jaume « Grand veneur »

1 MENU CINÉMA = VOTRE PLACE À 5€ AU CINÉMA TI HANOK
PRIX NORMAL : 9€

AVEC UNE SURPRISE !

· MENU ENFANT 12€ ·

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diabolo

POISSON DU JOUR *ou* ONGLET DE BŒUF *ou* STEAK HACHÉ
Accompagné de frites « rustiques », sauce B.E

Une glace 2 boules *ou* Mug cake au chocolat, crème sucrée, crumble cookie
(À commander en début de repas)

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés de la Ferme Fromagère à Auray

L'assiette
9.50 €

La planche, à partager ou pas !
14.50 €

Camembert rôti, recette du moment *(15 minutes d'attente)*
10.90 €

LES DESSERTS

COURGE RÔTIE AUX ÉPICES *(végan)*
Compotée de potimarron et orange, crumble pressé aux graines de courge
9.00 €

CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT NOIR
Espuma aux grués de cacao, crumble cookie
9.00 €

POIRE POCHÉE À LA CITRONNELLE
Chocolat blanc caramélisé, noix de pécan
10.00 €

CHOUX PRALINE
Pignon de pin, fleur d'oranger
10.00 €

CAFÉ GOURMAND
(Suppl. Thé 1€)
8.00 €

LES GLACES

NOS PARFUMS

Crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, rhum-raisin

Sorbets : citron, passion, framboise

Coupe 1 boule	4.00 €
Coupe 2 boules	5.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Supplément crème sucrée	1.00 €

LES COUPES GLACÉES

· LES INCONTOURNABLES ·
8.90 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS
1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée

CAFÉ LIÉGEOIS
1 boule vanille, 2 boules café, café expresso, crème sucrée

DAME BLANCHE
3 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée

POIRE BELLE HÉLÈNE
3 boules vanille, poire, coulis de chocolat, crème sucrée

PÊCHE MELBA
3 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche, crème sucrée

TUTTI FRUTTI
1 boule vanille, 1 boule passion, 1 boule fraise, coulis de fruits exotiques, crème sucrée

· LES ALCOOLISÉES ·
9.90 €

COLONEL
3 boules citron, vodka

AFTER-EIGHT
1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, peppermint, crème sucrée

BREIZHLEY'S
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Bailey's, crème sucrée

DIGESTIFS DE LA B.E

Mandarine Napoléon · *4 cl* ..... 7.50 €
Wessex liqueur de Gin English Sloe, *pruneau de mémé* · *4 cl* ..... 7.50 €
Liqueur de Poire au Cognac · *4 cl* ..... 7.50 €
Irish coffee, *whisky 4 cl, espresso, crème fouetée* ..... 7.50 €
Crème brulée Martini ..... 9.00 €
Vodka, vanille, crème fraîche, cassonade, jaune d'œuf

LES LIQUOREUX

Baileys, Menthe Pastille, Limoncello · *6 cl* ..... 6.00 €

LES DIGESTIFS À L'ANCIENNE

COGNACS 4 CL

Cognac aux amandes ..... 6.50 €
Hennessy VS ..... 7.50 €
Park Borderie Mizunara ..... 9.90 €
Laurent Jouffe XO ..... 14.90 €

CALVADOS 4 CL

Roger Groult Age d'Or ..... 12.90 €

LAMBIG 4 CL

Fine de Bretagne AOC ..... 7.50 €
Distillerie du Gorvello

RHUMS 4 CL

Diplomatico Reserva Exclusiva ..... 7.90 €
Longueteau Vieux ..... 8.90 €
Mount Gay XO ..... 9.90 €
Eminente 7 ans ..... 9.90 €
Cuvée Homère Clément ..... 14.90 €

ARMAGNAC 4 CL

Laubade Intemporel *12 ans* ..... 8.50 €

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS LAVAZZA

Café *ou* Déca ..... 2.00 €
Café Allongé *ou* Déca Allongé ..... 2,00 €
Café crème *ou* Déca Crème ..... 2.00 €
Café noisette ..... 2.00 €
Double Expresso ..... 3.50 €
Grand Crème ..... 3.50 €

LES GOURMANDS

Chocolat Chaud *au lait* ..... 3.50 €
Cappuccino ..... 4.00 €
Chocolat *ou* Café Viennois ..... 5.00 €

LES THÉS ..... 3.50 €

Thés noir : *Ceylan, Earl grey, fruits rouges.* Thés vert : *menthe, jasmin.*
Infusions : *verveine, verveine-menthe, rooïbos vanille.*
Thé de saison

LA BELLE ÉPOQUE
BAR & RESTAURANT

Création graphique : Rodolphe PAULAT · 06 16 78 46 79 kp-prod.fr