



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 •

LES BOISSONS

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro - 33cl	4.00 €
Fuze Tea, Orangina - 25 cl	4.00 €
Fever Tree - 20 cl Tonic Water	4.00 €
Limonade <i>ou</i> diabololo - 33cl	4.00 €
Evian + Sirop - 33 cl	4.00 €
Jus de Fruits Granini - 25 cl	4.00 €
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	

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

EAUX

33cl - Évian - Badoit Rouge	4.00 €	75cl - Évian - Badoit Verte - Badoit Rouge	6.50 €
-----------------------------	--------	--	--------

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
La Francette	3.50 €	6.00 €
Saint Thomas <i>Abbaye</i>	4.00 €	7.50 €
Bière du moment	4.50 €	8.50 €
LAB Exocet IPA	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 - Dremmwel sans alcool	4.00 €
33cl - Desperados	5.50 €

SPIRITUEUX 4 CL

Whisky

Ballantine's	6.50 €
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

Beefeater	6.50 €
Hendrick's	7.50 €
Audemus Spirits Pink Pepper Gin	9.50 €
Tanqueray Ten	10.50 €
Supplément soda 20 cl	2.00 €

LES APÉRITIFS

Porto blanc <i>ou</i> Rouge - 5 cl	4.00 €	Martini Bianco <i>ou</i> Rosso - 5 cl	4.00 €
Suze - 5 cl	4.00 €	Campari - 5 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 breton - 33 cl	5.50 €
Kir pétillant	6.00 €	Kir royal	10.50 €

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Ti punch <i>short drink</i>	7.00 €
Rhum Longueueau 50°, citron vert, cassonade	
Caïpirinha	8.50 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Mojito	8.50 €
Rhum ambré, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse, Angostura bitter	
Moscow Mule	9.00 €
Vodka, citron vert, sucre de canne, angostura, ginger beer	
Pornstar	9.00 €
Vodka, liqueur passion, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, Prosecco	
Cosmopolitain	9.00 €
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron jaune	
Americano	9.50 €
Martini rosso, Campari, Noilly prat, Perrier	

LES SPRITZ 14 CL

Aperol Spritz	9.00 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
Hugo Spritz	9.00 €
Fiorente, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
Lillet Spritz	9.00 €
Lillet rosé, Sarti Rosa, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	

LES SIGNATURES

Rose Maria	7.50 €
Rosé sec, Cointreau, sirop de fraise, sirop de vanille, jus de citron	
First Kiss	8.00 €
Gin, jus de fraise, limonade, citron vert, cassonade	

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	
Hibiscus	6.50 €
Sirop hibiscus, jus de citron vert, ginger ale	
Candy Berry	6.50 €
Vanille, sirop de cassis, ananas, citron vert	

LE VIN

• LES VINS AU VERRE •

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl
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 Côtes du Rhône · Ogier « Artésis »	7,00 €		

VINS ROSÉS

IGP Île de Beauté · Vignerons Aghione « San Pieru »	4,50 €	8,50 €	15,00 €
Côtes de Provence · Château d'Esclans « Whispering Angel »	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 €		

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



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 •

POUR L'APÉRO

À PARTAGER OU PAS !



- **Planche B.E.** 20.50 €
6 accras, rillettes de porc, saucisson, fromages, saumon gravlax
- **Accras de cabillaud** Les 6 : 6.00 € Les 12 : 11.00 €
- **Camembert rôti au lait cru** (15 min. d'attente) 10.90 €
Recette du moment
- **Saucisson nature au sel de Guérande** 150 gr 6.00 €
- **Foie gras poché au vin rouge** 70 G ENV 15.00 €
Toast de pain grillé
- **Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil**
Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

Carottes rôties (<i>végan</i>).....	8.50 €
Confit d'agrumes, granola aux graines	
Poireaux « mimosa ».....	9.00 €
Poireaux vinaigrette, jaune d'œuf haché, mayonnaise, copeaux de parmesan	
Rillettes de porc.....	9.50 €
Compotée d'oignons grillés, croustillant de sarrasin	
Saumon gravlax.....	12.50 €
Chips de gingembre, crème montée aux œufs de harengs	
Foie gras poché au vin rouge et aux 5 baies (70 G ENV.).....	15.00 €
Toast de pain grillé	
Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil	
Les 6 : 10.50 € Les 9 : 15.50 € Les 12 : 19.50 €	

• LES SALADES •

CHÈVRE CHAUD.....	17.50 €
Salade, toasts de chèvre chaud, chips de lard, pickles de légumes, noix, vinaigrette au miel	
LIBANAISE.....	17.50 €
Taboulé libanais, falafels, sauce tzatziki	

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON.....	18.50 €
Graines de courges, herbes aromatiques, échalotes, citron vert, crème montée ciboulette, servi avec frites « rustiques », salade	
RETOUR DE PÊCHE (<i>selon arrivage</i>).....	18.50 €
Risotto de petit épeautre, beurre blanc	
FILET DE BAR.....	24.00 €
Haricots blancs au chorizo, crème marinière, herbes aromatiques	



LA VIANDE

- PIÈCE DU BOUCHER 160 G ENV. 18.50 €
Frites « rustiques », salade de saison, sauce poivre *ou* barbecue *ou* fromagère
- ONGLET DE BŒUF 180 G ENV. 22.00 €
Frites « rustiques », salade de saison, sauce poivre *ou* barbecue *ou* fromagère
- DOUBLE ONGLET DE BŒUF 360 G ENV. 30.00 €
Frites « rustiques », salade de saison, sauce poivre *ou* barbecue *ou* fromagère
- QUASI DE VEAU 160 G ENV. 24.00 €
Purée de pommes de terre, tombée d'épinards, sauce tonnato

VÉGAN

- LASAGNES DE COURGETTES 16.50 €
Salade, sauce tzatziki

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF FAÇON BRASSERIE 180 G ENV.
Frites « rustiques », salade de saison, sauce B.E
18.50 €

BURGER DE LOLO
Pain aux graines, steak haché 150 g. env., chorizo, cheddar,
salade iceberg, sauce barbecue, frites « rustiques »
18.50 €

L'EMBLÉMATIQUE SAUCISSE PURÉE 160 G ENV.
Saucisse au Muscadet et aux herbes, purée de pommes de terre,
oignons croustillants, jus de viande
18.50 €

MENU BRASSERIE

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 23.90€

Entrée + plat + dessert • 29.90€

Rillettes de porc, compotée d'oignons grillés, croustillant de sarrasin

Ou

Poireaux « mimosa », poireaux vinaigrette, jaune d'œuf haché, mayonnaise, copeaux de parmesan

Ou

Carottes rôties, confit d'agrumes, granola aux graines (*végan*)

L'EMBLÉMATIQUE SAUCISSE PURÉE 160 G ENV.

Saucisse au Muscadet et aux herbes, purée de pommes de terre, oignons croustillants, jus de viande

Ou

RETOUR DE PÊCHE (*selon arrivage*)

Risotto de petit épeautre, beurre blanc

Ou

LASAGNES DE COURGETTES (*végan*)

Salade, sauce tzatziki

DESSERT AU CHOIX

Île flottante *ou* Brownie aux noix

ou Crumble aux pommes *ou* Semoule au lait végétal (*végan*)



MENU BELLE ÉPOQUE

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 32.90€

Entrée + plat + dessert • 39.90€

Saumon gravlax, chips de gingembre, crème montée aux œufs de harengs

Ou

Foie gras poché au vin rouge aux 5 baies (70 G ENV.)

toast de pain grillé (*supplément 3€*)

QUASI DE VEAU 160 G ENV.

Purée de pommes de terre, tombée d'épinards, sauce tonnato

Ou

FILET DE BAR

Haricots blancs au chorizo, crème marinière, herbes aromatiques

DESSERT AU CHOIX

Île flottante *ou* Brownie aux noix

ou Crumble aux pommes *ou* Semoule au lait végétal (*végan*)



MENU DU JOUR

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

..... QUANTITÉS LIMITÉES



MENU DU JOUR

Entrée + plat *ou* plat + dessert • 19.90€

Entrée + plat + dessert • 23.90€

ENTRÉE DU JOUR

7.50€

• PLAT DU JOUR •

14.50€

DESSERT DU JOUR

7.50€

• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diabolo

.....
FILET DE POISSON (*selon arrivage*) *ou* PIÈCE DU BOUCHER *ou* STEAK HACHÉ

Accompagné de frites « rustiques », sauce B.E

.....
Une glace 2 boules *ou*

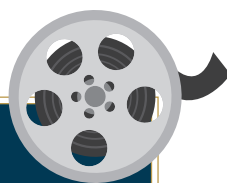
Mug cake au chocolat, crème sucrée



DU MARDI AU VENDREDI SOIR

1 MENU COMMANDÉ = VOTRE PLACE À 5€ AU CINÉMA TI HANOK

PRIX NORMAL : 9€



LE FROMAGE

L'assiette de fromages affinés.....	9.50 €
Camembert rôti au lait cru, recette du moment..... (15 minutes d'attente)	10.90 €

LES DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE	9.00 €
Éclats de pralines roses	
BROWNIE AUX NOIX	9.00 €
Crème montée au caramel	
CRUMBLE AUX POMMES	9.00 €
Glace vanille	
SEMOULE AU LAIT VÉGÉTAL (végan).....	9.00 €
Fruits caramélisés, crumble d'avoine	
CAFÉ GOURMAND	8.00 €
(Suppl. Thé 1€)	

LES GLACES

NOS PARFUMS

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

Sorbets : citron vert, passion, framboise, cassis

Coupe 1 boule.....	3.50 €
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

PAVLOVA FRUITS ROUGES

1 boule vanille, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, 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, <i>pruneau de Mémé</i> - 4 cl	7.50 €
Liqueur de Poire au Cognac - 4 cl	7.50 €
Irish coffee, <i>whisky</i> 4 cl, <i>espresso</i> , <i>crème fouettée</i>	7.50 €

LES LIQOREUX

Baileys, Menthe Pastille, Limoncello, Get 27 - 6 cl	6.00 €
Liqueur de biscuit au beurre « Triskel » - 6 cl	6.50 €
Mentha Speakeasy - 6 cl	7.00 €

LES DIGESTIFS À L'ANCIENNE

COGNACS 4 CL

Cognac aux amandes	6.50 €
Hennessy VS	7.50 €
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 €
Longueau Vieux	8.90 €
Mount Gay XO	9.90 €
Eminente 7 ans	9.90 €
Cuvée Homère Clément	14.90 €

ARMAGNAC 4 CL

Laubade Intemporel 6 ans	8.50 €
--------------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS LAVAZZA

Café <i>ou</i> Déca	2.00 €
Café Allongé <i>ou</i> Déca Allongé	2.00 €
Café crème <i>ou</i> Déca Crème	2.20 €
Café noisette	2.00 €
Double Espresso	3.50 €
Grand Crème	3.50 €

LES GOURMANDS

Chocolat Chaud <i>au lait</i>	3.50 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat <i>ou</i> Café Viennois	5.00 €

LES THÉS

Thés noir : <i>Ceylan, Earl grey, fruits rouges.</i>	Thés vert : <i>menthe, jasmin.</i>	3.50 €
--	------------------------------------	--------

Infusions : *verveine, verveine-menthe, rooibos vanille.*



LA BELLE ÉPOQUE
BAR & RESTAURANT