



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> diabolos · 33cl	4.00 €
Evian + Sirop · 33 cl	4.00 €
Jus de Fruits Granini · 25 cl	4.00 €
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	
Kombucha "Atika" · 33 cl	6.00 €
<i>Parfum du moment, nous consulter</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 <i>sans alcool</i>	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 Longueateau 50°, citron vert, cassonade	
Caïpirinha	8.50 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Mojito	9.00 €
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	
Piña Colada	9.00 €
Rhum Longueateau, jus d'ananas, crème de coco	
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	8.00 €
Rosé sec, Cointreau, sirop de fraise, sirop de vanille, jus de citron	
Strawberry Kiss	8.00 €
Vodka, jus de fraise, jus de citron jaune, sirop de vanille	

LES SANS ALCOOLS

Thé glacé du moment	6.50 €
Virgin mojito	6.50 €
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse	
Exotic Fresh	6.50 €
Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert, sirop de framboise, Limonade	
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 Bordeaux · « Le Puits Saint-Martin »	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 cochon, 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 €

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES (<i>végan</i>).....	8.50 €
pesto verde, tuile paprika	
PISSALADIÈRE.....	9.00 €
pâte feuilletée, compotée d'oignons à l'huile d'olive, anchois marinés, olives noires, mesclun, radis roses, gressin	
RILLETES DE COCHON.....	9.00 €
pickles de légumes, toast pain de campagne	
SAUMON GRAVLAX.....	12.50 €
saumon mariné à la betterave, carpaccio de betteraves, crème montée au vinaigre de framboise	
BURRATINA.....	12.50 €
burratina, poivrons grillés marinés, chips de chorizo, croustillant de parmesan	

• LES SALADES •

SALADE NORDIQUE.....	17.50 €
salade, tomates cerises, concombres, pommes de terre, saumon gravlax, crème aneth, citron	
SALADE THAÏ.....	17.50 €
vermicelle de riz, carottes, concombres, pousses de soja, menthe, coriandre, cacahuètes grillées, condiment thaï, bœuf mariné	

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON.....	18.50 €
graines de courges, herbes aromatiques, échalotes, citron vert, crème aneth, servi avec frites « rustiques », salade	
THON MI-CUIT AU SÉSAME.....	18.50 €
tomates anciennes, pesto verde	
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA.....	24.00 €
sauce vierge au citron confit, ratatouille	



LA VIANDE

- PIÈCE DU BOUCHER 160 G ENV. 18.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* poivre
- ONGLET DE BŒUF 180 G ENV. 22.00 €
frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* poivre
- PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM 24.00 €
pommes de terre grenailles, jus réduit

VÉGAN

- COURGETTES RONDES FARCIES FAÇON KEFTA 17.50 €
farce lentilles et champignons, riz, sauce tomate

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF FAÇON BRASSERIE 180 G ENV.
sauce B.E, frites « rustiques », salade verte
18.50 €

BURGER DE LA B.E
pain buns fait maison, steak haché 150 g. env., poivrons grillés marinés,
comté, sauce B.E, salade verte, frites « rustiques »
18.50 €

ANDOUILLETTE DE TROYES
crème moutarde à l'ancienne, oignons crispy, cébette,
purée de pommes de terre
18.50 €

MENU BRASSERIE

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

Entrée + plat + dessert • 29.90€

Gaspacho de tomates anciennes, pesto verde, tuile paprika (*végan*)

Ou

Pissaladière, pâte feuilletée, compotée d'oignons à l'huile d'olive, anchois marinés, olives noires, mesclun, radis roses, gressin

Ou

Rillettes de cochon, pickles de légumes, toast pain de campagne

ANDOUILLETTE DE TROYES

crème moutarde à l'ancienne, oignons crispy, cébette, purée de pommes de terre

Ou

THON MI-CUIT AU SÉSAME

tomates anciennes, pesto verde

Ou

COURGETTES RONDLES FARCIES FAÇON KEFTA (*végan*)

farce lentilles et champignons, riz, sauce tomate

DESSERT AU CHOIX

Entremet aux deux chocolats *ou* La fraise façon Belle Époque

ou Flan pâtissier *ou* Abricots rôtis (*végan*)



MENU BELLE ÉPOQUE

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

Entrée + plat + dessert • 39.90€

Saumon gravlax mariné à la betterave, carpaccio de betteraves, crème montée au vinaigre de framboise

Ou

Burratina, poivrons grillés marinés, chips de chorizo, croustillant de parmesan

PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE DE THYM

pommes de terre grenailles, jus réduit

Ou

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

sauce vierge au citron confit, ratatouille

DESSERT AU CHOIX

Entremet aux deux chocolats *ou* La fraise façon Belle Époque

ou Flan pâtissier *ou* Abricots rôtis (*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* diablo

PAVÉ DE THON *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..... <i>(15 minutes d'attente)</i>	10.90 €

LES DESSERTS

ENTREMET AUX DEUX CHOCOLATS.....	9.00 €
LA FRAISE FAÇON BELLE ÉPOQUE..... pâte brisée sucrée, fraises, crème diplomate, gel menthe	9.00 €
FLAN PÂTISSIER..... chantilly coco	9.00 €
ABRICOTS RÔTIS (<i>Végan</i>)..... crumble, crème infusée au romarin	9.00 €
CAFÉ GOURMAND..... <i>(Suppl. Thé 1€)</i>	8.00 €

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