



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>	
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 Abbaye.....	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 • Dremmwell <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 €
Suze • 5 cl.....	4.00 €

Martini Bianco <i>ou</i> Rosso • 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 pétillant.....	6.00 €

Kir breton • 33 cl.....	5.50 €
Kir royal.....	10.50 €



LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Ti punch <i>short drink</i>	7.00 €
Rhum Longueateau 50°, citron vert, cassonade	
Daïquiri	8.00 €
Rhum Longueateau 50°, citron vert, sucre de canne	
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	
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	
Havana Sunset	9.00 €
Rhum Havana Especial, jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert, sirop d'hibiscus	

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 €		

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

LA CARTE

• LES ENTRÉES •

VELOUTÉ DE CAROTTES (*végan*) 8.50 €
lait de coco, gingembre, coriandre

RILLETES DE CANARD 9.00 €
toast de pain grillé, pickles de légumes

TARTELETTE TATIN AUX OIGNONS CONFITS 9.00 €
lardons fumés, salade

GRAVLAX DE SAUMON 12.50 €
chou rouge confit, crème aneth, noisettes torréfiées

ŒUF BÉNÉDICTE façon B.E 12.50 €
œuf poché, poêlée de champignons (selon arrivage), sauce Hollandaise,
chips de jambon cru, croûtons

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil
Les 6 : 10.50 € | Les 9 : 15.50 € | Les 12 : 19.50 €

• LES SALADES •

POKE SAUMON 17.50 €
saumon gravlax, riz, carottes râpées, pois chiches frites au paprika, mangue,
edamame, sauce cacahuètes, piment d'Espelette, menthe, coriandre

SALADE FORESTIERE 17.50 €
salade, champignons poêlés (selon arrivage), lard grillé, œuf poché,
croûtons, tomme de montagne, vinaigrette xérès

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE SAUMON 18.50 €
graines de courges, herbes aromatiques, échalotes, citron vert, crème aneth,
servi avec frites « rustiques », salade

AILE DE RAIE 18.50 €
beurre aux câpres, carottes couleurs rôties

FILET DE BAR 24.00 €
beurre rouge, risotto d'épeautre



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 160 G ENV. 18.50 €
frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* poivre *ou* moutarde

ONGLET DE BŒUF 180 G ENV. 22.00 €
frites « rustiques », salade verte, sauce bleu *ou* poivre *ou* moutarde

DOUBLE ONGLET DE BŒUF 360 G ENV. 30.00 €
Frites « rustiques », salade de saison, sauce sauce bleu *ou* poivre *ou* moutarde

FILET DE CANETTE 24.00 €
sauce griottes, gratin de pommes de terre

VÉGAN

LENTILLES VERTES, BUTTERNUT RÔTI 17.50 €
tartare de mangue au basilic, vinaigrette exotique

LES PLATS *Signatures*

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

BURGER DE LA B.E
pain bun's maison, steak haché 150 G. ENV., raclette, oignons confits,
lard grillé, mayonnaise, salade, frites « rustiques »
18.50 €

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD
écrasé de pommes de terre, sauce moutarde
18.50 €

MENU BRASSERIE

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

Entrée + plat + dessert • 29.90€

Velouté de carottes, lait de coco, gingembre, coriandre (végan)

Ou

Tartelette tatin aux oignons confits, lardons fumés, salade

Ou

Rillettes de canard, toast de pain grillé, pickles de légumes

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

écrasé de pommes de terre, sauce moutarde

Ou

AILE DE RAIE

beurre aux câpres, carottes couleurs rôties

Ou

LENTILLES VERTES, BUTTERNUT RÔTI (végan)

tartare de mangue au basilic, vinaigrette exotique

DESSERT AU CHOIX (voir descriptif p10)

Carrot Cake *ou* Tarte au citron destrucurée (verrine)

ou Finger chocolat *ou* Verrine poire gingembre (végan)



MENU BELLE ÉPOQUE

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

Entrée + plat + dessert • 39.90€

Gravlax de saumon, chou rouge confit, crème aneth, noisettes torréfiées

Ou

Œuf Bénédicte façon B.E, œuf poché, chips de jambon cru,
poêlée de champignons (selon arrivage), sauce Hollandaise, croûtons

FILET DE CANETTE

sauce griottes, gratin de pommes de terre

Ou

FILET DE BAR

beurre rouge, risotto d'épeautre

DESSERT AU CHOIX (voir descriptif p10)

Carrot Cake *ou* Tarte au citron destrucurée (verrine)

ou Finger chocolat *ou* Verrine poire gingembre (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



.....
AILE DE RAIE *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 10.90 €
(15 minutes d'attente)

LES DESSERTS

CARROT CAKE 9.00 €
crèmeux vanille, noix de pécan torréfiées

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE (verrine) 9.00 €
lemon curd, meringue Italienne, crumble

FINGER CHOCOLAT 9.00 €
mousse chocolat, cacahuètes, caramel au beurre salé, biscuit cacao

VERRINE POIRE GINGEMBRE (Végan) 9.00 €
spéculoos, mousse marron

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 LIQUREUX

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 €
<i>Distillerie du Gorvello</i>	

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 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 noirs : <i>Ceylan, Earl grey, fruits rouges.</i>	Thés verts : <i>menthe, jasmin.</i>	3.50 €
Infusions : <i>verveine, verveine-menthe, rooibos vanille.</i>		

