



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 <i>ou</i> diabolo · 33cl	4,00 €
Evian + Sirop · 33 cl	4,00 €
Jus de Fruits Granini · 25 cl	4,00 €
<i>Orange, multifruits, pomme, tomate, pamplemousse, ananas</i>	

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 <i>ou</i> Rouge - 4 cl.....	4,00 €
Martini Bianco <i>ou</i> 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 breton - 33 cl.....	5,50 €
Kir pétillant.....	6,00 €	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 <i>short drink</i>	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	
Pornstar	9.00 €
Vodka, liqueur passion, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, Prosecco	
Americano	9.50 €
Martini rosso, Campari, Nilly 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, rilette, tartelette aux oignons, 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

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 Saint-Péray · Chapoutier « Les Tanneurs »	8,50 €		
AOP Montagny 1 ^{er} Cru · J.Drouhin	9,90 €		

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 €		
AOP Mercurey 1 ^{er} 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 •

Tartelette oignon-cumin, fêta, voile porto

9.00 €

Rillettes de la BE (lapin et lard), condiment cranberries, brioche toastée aux épices

9.50 €

Choux fleur fumé, mousse de betterave, huile yuzu-sésame (végan)

9.50 €

Œuf parfait, émulsion au foie gras, tuile de pain d'épices

12.50 €

Raviole de Langoustines, potiron, noisettes, crémeux persillé

12.50 €

Huitres N°3 des Viviers de Saint-Phil

Les 6 : 10€50 | Les 9 : 15€50 | Les 12 : 19€50

• LES SALADES •

SALADE TERROIR

Croustillant au Curé Nantais, chips de lard, oignons grelots au vin rouge, noix

17.50 €

SALADE MER

Maquereau fumé, croustillant d'œufs de lompe, pickles de navet, vinaigrette aux herbes

17.50 €

• LES PLATS •

LE POISSON

TARTARE DE POISSON

- SELON ARRIVAGE -

Pomme Granny Smith, céleri branche, kiwi, vinaigre balsamique blanc, frites « rustiques », salade verte

18.50 €

FILET D'ÉGLEFIN

Tatin de fenouil, beurre d'orange à l'anis étoilé

18.50 €

PAVÉ DE SAUMON

Tombée de chou vert au combava, beurre blanc, crackers de semoule

23.50 €



LA VIANDE

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* sauce échalote
18.00 €

LA DOUBLE PIÈCE DU BOUCHER 360 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* sauce échalote
29.90 €

MAGRET DE CANARD ROSÉ

Ananas rôti, mousseline de céleri rave, jus de viande au gingembre
23.50 €

VÉGAN

CHILI VEGAN

Riz basmati
17.50 €

LES PLATS *Signatures*

TARTARE DE BŒUF 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte
18.00 €

LE BURGER DE YOUYOU

Pain au charbon végétal, steak haché 150gr, tomme de Rhuys,
compotée d'oignons, mayonnaise à la moutarde fumée
18.00 €

CÔTE DE COCHON LAQUÉE

Soja, miel, cacahuètes, carottes bottes rôties, crumble au romarin
22.50 €

MENU BRASSERIE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 21.90€
Entrée + plat + dessert • 28.50€ }

Tartelette oignon-cumin, fêta, voile porto

Ou

Rillettes de La BE (lapin et lard), condiment cranberries,
brioche toastée aux épices

Ou

Choux fleur fumé, mousse de betterave, huile yuzu-sésame (végan)

PIÈCE DU BOUCHER 180 G ENV.

Frites « rustiques », salade verte, sauce béarnaise *ou* sauce échalote

Ou

FILET D'ÉGLEFIN

Tatin de fenouil, beurre d'orange à l'anis étoilé

Ou

CHILI VEGAN (végan)

Riz basmati

DESSERT AU CHOIX

(Hors café gourmand et coupes glacées)

Rendez-vous à la page 10

MENU BELLE ÉPOQUE

{ Entrée + plat *ou* plat + dessert • 31.90€
Entrée + plat + dessert • 38.50€ }

Œuf parfait, émulsion au foie gras, tuile de pain d'épices

Ou

Raviole de Langoustines, potiron, noisettes, crémeux persillé

MAGRET DE CANARD ROSÉ

Ananas rôti, mousseline de céleri rave, jus de viande au gingembre

Ou

PAVÉ DE SAUMON

Tombée de choux vert au combava, beurre blanc crackers de semoule

DESSERT AU CHOIX

(Hors café gourmand et coupes glacées)

Rendez-vous à la page 10

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 béarnaise *ou* sauce échalote

ou

BURGER DE YOUYOU (Voir "Les Plats Signatures")

ou

FILET D'ÉGLEFIN

Tatin de fenouil, beurre d'orange à l'anis étoilé

+

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 vigneron - 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€



• MENU ENFANT 12€ •

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau *ou* diabolo

ÉGLEFIN *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

SAVARIN LITCHI-JASMIN

Un « baba » revisité à la liqueur de litchi

9.00 €

CHOU-CHOU

Choux mangue-passion, cacahuètes

9.00 €

NUAGE D'HIVER

Crèmeux marron, mandarine, biscuit marron, mousse Tonka

9.00 €

LE CHOCOLAT (vegan)

Crèmeux chocolat, streuzel cacao, mousse au poivre de cubèbe

9.00 €

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, <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 fouetée</i>	7.50 €

LES LIQOREUX

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 €
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 12 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.....	2.00 €
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 : <i>verveine, verveine-menthe, rooibos vanille.</i>		



LA BELLE ÉPOQUE
BAR & RESTAURANT