

Les Formules de « la Belle Epoque » served until 21.30h

Make your menu

1 Starter + 1 Main dish OR 1 Main dish + 1 Dessert for 14.40 €

OR 1 Starter + 1 Main dish + 1 Dessert for 17.90 €

Onion Soup (with bread and grated cheese) 7.40 €

Seasonal Veloute (creamed soup)

Gasparcho with Seasonal Vegetables (Cold Soup)

Warm Thin Tomato Tart

Salad with Warm Goat Cheese on Toasted Garlic Bread with Lard Chips

Plate with Assortment of Raw Vegetables

Fish Salad (Salad, Diced Fish & Shellfish)

Plate of Cold Pork Meat (ham, pâté...)

Steak of Salmon Trout with Almonds, Butter & Lemon Sauce 9.80 €

Fillet of Pork with Gingerbread Sauce

Stuffed Lamb Shoulder with Small Vegetables

Half Baby Chicken with Devil Sauce

Charolais Steak with Choice of Sauces (Roquefort, Pepper or Maître d'Hotel)

Ravioles with Cheese and Napolitain Sauce

Spaghetti Bolognese or Lasagne Bolognese

Dish of the Day

Plate of 3 Cheeses

5.50 €

Fresh Fruit Salad

Tiramisu (Seasonal)

Chocolate Brownie

Pastry of the Day

White Cheese Yogurt with Red Fruit Sauce

Creme Caramel

Net Prices

Children Menu 6.80 €

(Until 10 Years Old))

Ham with French fries

or Bolognese lasagna

ou Pizza with French fries

.....
Yogurts Or Ice cream Or Fruits in season

Dish of the Day

8.50 €

Except Sunday

See Blackboard

La Carte du Beauséjour Served until 21.30h

Our dishes can be modified according to the deliveries

Tomato Carpaccio with Fresh Goat Cheese on his Compoted Leeks 8.90 €

Plate of Local Cured Ham and his Slice of Garlic Bread with Tomato and Olive Oil 10.90 €

Terrine de Foie Gras with 'Armagnac' 17.90 €

Escalope of Foie Gras Panfried with Apples 17.90 €

Local Gourmet Salad (Croutons, Smoked breasts of Duck, Gizzards, Foie Gras) 14.90 €

Large Grilled Prawns with Wild Rice 14.90 €

Seabass Fillet 15.90 €

Braised Lamb Shank (1) 13.90 €

Breast of Guinea Fowl (1) with Mushrooms 13.90 €

Veal Kidneys (1) with Grain Mustard Sauce 14.90 €

Duck Fillet (3) with Seasonal Fruits 16.90 €

Beef Fillet (with choice of sauces : Pepper, Roquefort or Maître d'Hôtel (1) 19.90 €

Entrecote (Rib Steak) Grilled (1) with Choice of Sauces ((Roquefort, Pepper or Maître d'Hôtel) 15.90 €

Duck Confit (3) from the South West of France 11.90 €

Freshly Thinly Sliced Pineapple with its Sorbet 7.50 €

Fine Apple Tart with Caramel Icecream 7.50 €

Little Cake with Runny Chocolate Inside with Vanilla Icecream 7.50 €

Cold Iced Soufflé with Grand Marnier 7.50 €

Raspberry Tart with Col Iced Nougat 7.50 €

Charlottine with Pears 7.50 €

Net Prices

Meat Origin : (1) European – (2) New Zealand (3) South West France

Les Formules de « la Belle Epoque »

Composez votre menu

1 Entrée + 1 Plat principal OU 1 Plat principal + 1 Dessert à 14.40 €

Ou 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à 17.90 €

Soupe à L'oignon et sa Gratinée 7.40 €

Velouté de Saison

Gaspaccho aux Légumes de Saison (Soupe Froide)

Tarte Fine à la Tomate

Salade de Chèvre Chaud aux Chips de Lard

Délice du Jardin (Crudités)

Salade du Pêcheur (Salade, Dés de Poisson, Fruits de Mer)

Palette de Charcuterie

Dos de Truite Meunière aux Amandes 9.80 €

Filet Mignon de Porc, Sauce au Pain d'épice

Epaule d'agneau Farcie aux Petits Légumes

Demi Coquelet Sauce Diable

Effeillé de Charolais (Poivre, Roquefort, Maître d'Hôtel)

Ravioles au Fromage Sauce Napolitaine

Spaghettis Bolognaise ou Lasagne Bolognaise

Plat du Jour ...

Assiette de 3 Fromages 5.50 €

Salade de Fruits Frais

Tiramisu de Saison

Brownie au Chocolat

Pâtisserie du Jour

Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges

Crème Caramel

Menu Enfants 6.80 €

(Uniquement servi au moins de 10 ans)

Jambon blanc Pommes frites
ou Lasagne Bolognaise

ou Pizza reine Pommes Frites

Yaourts Ou Glace Ou Fruits de
Saison

Plat du Jour

8,50 €

(Sauf le Dimanche)

Consultez
l'Ardoise

La Carte du Beauséjour *Servie jusqu'à 21h30*
Nos plats peuvent être modifiés selon les arrivages

Pour commencer ...

Carpaccio de Tomate et Chèvre Frais sur sa Fondue de Poireaux 8.90 €

Assiette de Jambon de Pays et sa « Bruschetta » de Tomates 10.90 €

Terrine de Foie Gras à l'Armagnac 17.90 €

Escalope de Foie Frais Poêlée aux Pommes 17.90 €

Salade Gascogne (Salade, Croûtons, Magrets Fumés, Gésiers, Foie Gras) 14.90 €

La Suite avec ... nos Poissons ou nos Viandes

Gambas à la Plancha 14.90 €

Filet de Bar 15.90 €

Souris d'Agneau Braisé (1) 13.90 €

Suprême de Pintade (1)aux Saveurs des Bois 13.90 €

Rognons de Veau (1) à la Moutarde à L'Ancienne 14.90 €

Emincé de Magret (3) aux Fruits de Saison 16.90 €

Filet de Bœuf (1) (Roquefort, Poivre, Maître d'Hôtel) 19.90 €

Entrecôte Grillé (1) (Roquefort, Poivre, Maître d'Hôtel) 15.90 €

Confit de Canard (3) 11.90 €

Pour bien terminer votre Repas

Carpaccio d'Ananas Frais et son Sorbet 7.50 €

Tarte Fine aux Pommes et sa Glace au Caramel à la Fleur de Sel 7.50 €

Fondant au Chocolat et sa glace Vanille 7.50 €

Soufflé Glacé au Grand Marnier 7.50 €

Framboisine au Nougat Glacé 7.50 €

Charlottine aux Poires 7.50 €