

Les Formules de « la Belle Epoque » Servies jusqu'à 22h

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 **7.20 €**

Potage de la Bigorre

Velouté de Saison

Salade Composée

Salade de Légumes rôtis, sauce à l'Anchois

Salade Vénitienne au Basilic (Tomate / Mozzarella)

Soupions à la Persillade

Palette de Charcuterie

Poulet fermier aux oignons et son pain à l'ail **9.50 €**

Médailon de filet mignon de Porc au caramel

Tranche de Gigot d'Agneau grillé Sauce au Romarin

Pièce de Bœuf sauce au choix (Roquefort, échalote, Poivre)

Pavé de Truite Saumonée, Sauce au Citron

Spaghettis Bolognaise ou Carbonara

Lasagne Bolognaise ou aux Légumes

Plat du Jour ...

Assiette de 3 Fromages **5.50 €**

Salade de Fruits Frais

Tiramisu de Saison

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée à la Cassonade

Gâteau Basque

Fromage Blanc et son coulis de fruits rouges

Prix Nets

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 ...

Rosace de Jambon du Pays et Fromage du Pays et sa Roquette	10.50 €
Gravelax de Truite sauce à l'Aneth	9.90 €
Salade Gourmande (Magret fumés – gésiers – foie gras)	13.90 €
Salade Grecque (Tomate – concombre – Féta – olives noires)	8.90 €
Escalope de Foie Gras poêlée au Pain d'Epice et aux Figues	15.90 €
Terrine de Foie gras Mi-cuit et sa compote d'oignons	13.50 €

La Suite avec ... nos Poissons ou nos Viandes

Gambas à la Plancha et son Riz Sauvage	14.90 €
Cuisses de Grenouille au Risotto Crémeux	12.90 €
Dorade Royale à la Plancha ou au Four	15.90 €
Carré d'Agneau (2) en Croûte d'Herbes	13.90 €
Entrecôte grillée sauce au Choix (1) (Roquefort, échalote, Poivre)	15.50 €
Filet de Bœuf au Poivre (1)	19.90 €
Tournedos de Canard Rossini (3)	18.90 €
Confit de Canard du Sud Ouest	11.80 €

Pour bien terminer votre Repas

Notre Sélection de Fromages	7.90 €
Ananas frais en Carpaccio et son Sorbet	7.50 €
Soufflé Glacé au Grand Marnier	7.50 €
Risotto au Lait de Coco et vanille, Brochette de Fruits	7.50 €
Tatin de Pommes et Glace au Caramel à la Fleur de Sel	7.50 €
Faisselle de Fromage blanc au Miel du Pays	6.50 €
Fondant au Chocolat et sa glace Vanille	7.50 €

Origine des Viandes : (1) Européenne (2) Nouvelle Zélande (3) Sud Ouest France

Apéritifs

Bouteille de Champagne 20cl (2 coupes) 14.50€

Apéritif "Belle Epoque" 12cl 2.90€	Anis : Ricard, Pastis, Pernod 2cl .. 2.50€
Cocktail de Jus de Fruits 20cl 3.50€	Vins Cuits (Martini, Porto) 5cl 2.90€
Les Apéritifs d'Antan 2.90€	Whisky Baby 2cl 3.50€
Byrrh - St Raphaël - Lillet blanc ou rouge 5cl	Whisky de Marque 4cl 5.90€
Kir cassis, Framboise, Mûre ou Pêche 12cl	Jus de Fruits 20cl 2.90€
Suze Cassis 5cl Picon Bière 25cl	Bitter Sanpellegrino (sans Alcool) . 2.95€

Carte des Vins

Vins Rouges

	75 cl	50cl	37.5 cl
Côtes de Saint-Mont VDQS " Chemins des Pèlerins"	10.80€		7.50€
Fronton AOC " Château Cahuzac"	11.50€		
Tursan VDQS Impératrice		9.50€	
Madiran AOC « Lou Beyret »	11.50€		7.80€
Côtes du Rhône AOC "Les Magerans".....	11.80€		
Vin de Pays d'OC Cabernet Sauvignon	11.50€		
Bordeaux AOC " Les Mercadières"	11.50€		7.20€
Bourgogne Passetoutgrain AOC	15.90€		
Beaujolais Villages AOC "Georges Duboeuf"	15.50€		
St Nicolas de Bourgueil AOC "Les Javeaux"	17.90€		
Graves AOC "Château Pedebayle"	20.50€		
Lussac Saint-Émilion AOC "Château Tour de Guignard"	24.80€		
Mouton Cadet 2002 (Baron P. de Rothschild) Bordeaux AOC ...	32.00 €		

Vins Rosés

	75 cl	50cl	37.5 cl
Côtes de Saint-Mont VDQS "Chemin des Pèlerins"	10.80€		7.50€
Fronton AOC "Château Cahuzac"	11.50€		
Tursan VDQS Impératrice		9.50€	
Côtes de Provence AOC " Cuvée Valadas "	11.90€		8.40€

Vins Blancs

	75 cl	50cl	37.5 cl
Jurançon Sec AOC "Bi Dou Rey"	13.90€		8.90€
Jurançon Doux AOC "Bi Dou Rey"	16.50€		10.50€
Riesling AOC "Hanskeller"	15.90€		

Champagne LAURENT PERRIER Brut	<u>37.5cl</u> ... 32.00€	<u>75cl</u> 55.00€
Champagne LAURENT PERRIER Millésimé 1999		<u>75cl</u> 68.00€
Champagne LAURENT PERRIER Cuvée Grand Siècle		<u>75cl</u> ... 115.00€

Vin de Table Français

Cuvée Rge ou Rosé VTF 12° <u>75cl</u> ... 6.50€	
Vin en Pichet Rge / Rosé / Blanc VTF 11°	
<u>25cl</u> 2.95€ <u>50cl</u> 4.95€	

Eaux Minérales

	100cl	50cl
Vittel Grande Source ..	3.50€	2.85€
Eau de Perrier (Gazeuse) ..	3.50€	2.85€
Eau de Badoit (Gazeuse)..	3.50€	2.85€