Les Entrées

Assiette de jambon de Parme . . . . . .11.50 €

Assiette de Tourtons aux poireaux et ravioles de pays et salade. . . . . .11.50 €

Terrine de foie gras mi-cuit . . . . . .16.20 €

Fricassée de Saint-Jacques et crevettes . . . . . .16.80 €

Les Salades

Salade de chèvre chaud au miel. . . . . .13.90 €

Salade Mozzarella . . . . . .15.50 €
Salade, mozzarella burrata, tomates, sauce pesto

Salade Champsaurine . . . . . .15.80 €
Salade, jambon cru, tourtons aux poireaux, ravioles du pays, tomate

Salade Belle Époque. . . . . .15.50 €
Salade, tomate, jambon blanc, parmesan, aiguillettes de poulet panées

Salade Norvégienne . . . . . .16.70 €
Salade, saumon frais marinade maison, crevettes, tomate, sauce tartare

Salade Italienne . . . . . .15.50 €
Salade, tomates séchées, mozzarella, émincé de jambon de parme, parmesan

Salade de pâtes Napolitaine . . . . . .15,30 €
Pâtes penne, tomate, mozzarella, anchois, olives noires, parmesan, sauce pesto

Les Tartares

« Accompagnés de frites et salade verte »

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau . . . . . .17.50 €

Tartare de saumon préparation maison. . . . . .17.50 €

Café Restaurant Belle Epoque

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Viandes

« Accompagnées de Gratin et Légumes »

- Entrecôte grillée ..... 21.50 €
- Filet de Bœuf grillé ..... 21.50 €
- Magret ou filet de canard grillé ..... 22.90 €
  (selon arrivage)

Supplément sauce : ..... 2,00 €

Sauce au poivre ou crème de parmesan ou crème de moutarde à l'ancienne

Supplément sauce ..... 3.00 €

Sauce girolles

- Souris ou jarret d'agneau ..... 21.50 €
  (selon arrivage), Jus corsé au romarin
- Véritable andouillette AAAAA, frites et salade ..... 16.50 €
  Crème de moutarde à l'ancienne
- Jambon grillé, frites et salade ..... 14.90 €
  Sauce au poivre ou crème de parmesan ou crème de moutarde à l'ancienne

Les Burgers

Les Burgers avec pain fait maison

« Accompagnés de frites et Salade Verte »

Le Chef ..... 16,00 €
(Jambon grillé, préparation maison)

Le Belle Époque ..... 17.50 €
(Viande VBF, préparation maison)

Le Berger ..... 17.50 €
(Viande VBF, fromage de chèvre, préparation maison)

Le Chicken ..... 17.50 €
(Steak de poulet, préparation maison)

Les Poissons

« Accompagnés de Riz et Légumes »

- Escalope de saumon grillée sauce tartare ..... 18.50 €
- Dos de cabillaud sauce vierge ..... 17.20 €
- Gambas flambées ..... 19.90 €

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Pizzas

- **Marguerita** ..... 12.90 €
  Tomate, emmental, olives, origan
- **Sicilienne** ..... 12.90 €
  Tomate, emmental, anchois, olives, origan
- **Napolitaine** ..... 12.90 €
  Tomate, mozzarella, olives, pesto
- **Capri** ..... 12.90 €
  Tomate, emmental, jambon, origan
- **Romana** ..... 13.50 €
  Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella, emmental
- **Florentine** ..... 14.50 €
  Base crème, saumon, mozzarella, emmental
- **Paysanne** ..... 13.90 €
  Tomate, roquefort, œuf, lardons, emmental
- **Royale** ..... 13.90 €
  Tomate, jambon, champignons, œuf, emmental
- **Reine** ..... 13.90 €
  Base crème, chèvre, jambon, champignons, emmental
- **Palerme** ..... 13.90 €
  Tomate, chorizo, poivrons marinés à l'huile d'olive, œuf, emmental

Les Pâtes

« Tagliatelles fraiches »

- **Tagliatelles bolognaises** ..... 13.50 €
- **Tagliatelles crème de parmesan et jambon de parme** ..... 14.90 €
- **Tagliatelles chorizo et crevettes** ..... 15.50 €
- **Fagottini du chef** ..... 13.80 €
  Pâtes farcies au jambon cru Italien, tomates, champignons, crème fraîche

Les Crêpes Salées

« Accompagnées de salade verte »

- **Fromage, œuf** ..... 12.50 €
- **Jambon, fromage** ..... 12.50 €
- **Complète** ..... 13.50 €
  Jambon, fromage, œuf, crème fraîche
- **Baltique** ..... 14.90 €
  Saumon, œuf, fromage, crème fraîche, citron

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PLAT DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI

13,50 €

-

Les Formules Midi et Soir

Formule 1

17.50 €

-

Plat du Jour

et

Dessert du Jour

ou Crème Caramel

ou Faisselle au coulis de framboise

ou 2 boules de glaces

-

Formule 2

17.50 €

-

Terrine de campagne

ou

Salade de tomates, mozzarella

et

Plat du Jour

-

Menu Enfant

-

11.90 €

-

Steak haché ou Jambon ou Nuggets

Accompagnement Frites ou Pâtes

et

Glace Haribo

Vanille, sauce fraise et ses ours

-



Café Restaurant Belle Epoque

Prix nets - Service compris -

Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Menus

Menu Belle Epoque
21.50 €

-

Entrée au choix

Terrine de Campagne
ou
Salade de tomates, mozzarella

-

Plat au choix

Fagottini du chef
Pâtes farcies au jambon cru Tomate, champignons, crème

-

ou
Jambon grillé sauce au choix
ou
Dos de cabillaud sauce vierge
ou
Plat du jour

-

Dessert au choix

Dessert du Jour
ou
Crème caramel
ou
Faisselle au coulis de framboise
ou
2 boules de glace au choix

-

Sauces :
Sauce au poivre ou crème de parmesan ou moutarde à l'ancienne

-

Menu Gourmand
38.50 €

-

Entrée au choix

Terrine de foie gras mi-cuit
ou
Fricassée de Saint-Jacques et crevettes

-

Plat au choix

Filet de boeuf, sauce au choix
ou
Magret ou filet de canard grillé (selon arrivage) sauce au choix
ou
Gambas flambées

-

Dessert au choix

Dessert du jour
ou
Assortiment de fromages
ou
Crème brulée
ou
Tarte Tatin
ou
3 boules de glace au choix

Sauces
Sauce au poivre ou Crème de parmesan ou Moutarde à l'ancienne ou Girolles

-

Formule Régionale
26.50 €

-

Souris ou Jarret d'agneau
(Selon arrivage)
Jus corsé au romarin
Tourtons aux poireaux, Ravioles de pays et salade

-

Dessert au choix

Desssert du jour
ou
Assortiment de fromages
ou
Faisselle au miel
ou
Glace génépi

-

Café Restaurant Belle Epoque

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Eaux

Vittel 25cl . . . . . 3.50 €
Vittel 50cl . . . . . 4.50 €
Vittel 100cl . . . . . 5.90 €
San Pellegrino 50cl . . . . . 4.50 €
San Pellegrino 100cl . . . . . 5.90 €

Badoit rouge 33cl . . . . . 3.50 €
Saint-Yorre 33cl . . . . . 3.50 €
Perrier 33cl . . . . . 3.50 €
Perrier fine bulle 50cl . . . . . 4.50 €

Bières Pression

	15cl	25cl	33cl	50cl
1664 *France Blonde*	2.50 €	3.50 €	4.50 €	6.50 €
Grimbergen *Belgique - Bière d'Abbaye Blonde ou Blanche (selon saison)*	2.60 €	4.20 €	5.60 €	8,00 €
La Bête *France Blonde (selon saison)*	2.70 €	4.50 €	5.90 €	8.50 €

Bière Bouteille

La Tourmente Blonde *Hautes-Alpes 4.6°*	33cl	6.20 €
La Tourmente Génépi *Hautes-Alpes 5.1°*	33cl	6.40 €
Kwak Pauwel *Ambrée Belgique 8,4°*	33cl	5.80 €
La Bête *France-Blonde 8°*	33cl	5.80 €
La Chouffe *Belgique-Blonde 8°*	33cl	5.80 €
Mort Subite Kriek *Belgique Rouge 4°*	33cl	5.80 €
Mort Subite Witte *Belgique Blanche 5,5°*	33cl	5.80 €
Lagunitas PA *EU- Blonde 6.2°*	35.5cl	6.50 €
Heineken *Hollande Blonde 5°*	33cl	4.00 €
Heineken *Hollande Blonde 0°*	25cl	3.30 €
Desperados *France 5,9°*	33cl	5.80 €

Cidres

Cidre au verre	20cl	3.50 €
Cidre Brut en Bouteille *Cidre Breton Kérisac*	75cl	13.00 €

Vin au Verre

Vin de la Vallée du Rhône (rouge) *Côtes du Rhône A.O.P. – Les Magerans* . . . . . 3.20 €

Vin des Alpes de Hautes Provence. . . . . 3.20 €
Rosé fruité – Le Resplendin – Cave de Pierrevert

Vin de Bourgogne Blanc – Macon *Château de Mirande Jean Loron Blanc* . . . . . 4.90 €

Vin de Bourgogne Blanc – Petit Chablis *Grand Calcaire Blanc* . . . . . 5.80 €

Vin d'Alsace Blanc - *Edelzwicker A.O.P.* . . . . . 3.20 €

Côtes de Gascogne IGP Blanc *XVIII Saint Luc – Vignerons de Plaimont* . . . . . 4.20 €

Prix nets - Service compris -

Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins

Pot du Patron

	25cl	50cl
Côtes du Rhône A.O.P. Rouge - Les Magerans	5.70 €	9.70 €
Grande délicatesse et sensualité marquées par les agrumes, la rose et le poivre noir		
Le Resplendin rosé fruité - Cave de Pierrevert V.D.T..	5.70 €	9.70 €
Robe saumon lumineuse, nez muscaté et complexe, vin typique et élégant		

Vin de Pays des Hautes Alpes I.G.P

	75cl
Domaine Tresbaudon – Rouge ou Rosé.	19,50 €
Rouge : *Le nez est intense et mêle des arômes de fruits rouges mûrs*	
Rosé : *Un nez bouquet de rose, bouche aux arômes de bonbons anglais*	

Vins de Provence

	50cl	75cl
Côteaux d'Aix – A.O.P Château de Fonscolombe.	15,00 €	22,00 €
Rouge - *Equilibré et minéral, notes de fruits rouges - Syrah, Carignan, Cabernet sauvignon*		
Rosé : *Rosé fruité, agréable et persistant en bouche - Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache*		
Côtes de Provence A.O.P Château du Rouët – Cuvée Esterelle.	15,00 €	22,00 €
Rosé - *Rosé riche et aromatique - Cépages : Cinsault, Grenache, Carignan, Tiboulen*		
Blanc - *Vin vif et frais, aux notes d'agrumes et de citron vert - Cépages : Rolle*		
Bandol A.O.P Rosé - Les Restanques du Moulin	18,00 €	27,00 €
Vin tendre et généreux - Cépages : Cinsault, Mourvèdre, Grenache noir		
Cassis A.O.P Blanc - Domaine Paternel	33,00 €	
Vin expressif avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches et une pointe de fraicheur		

Vin de la Vallée du Rhône

	75cl
Rasteau A.O.P Rouge - Village Ortas	19,00 €
Vin aux tanins polis et réglissés, avec une belle fraîcheur - Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache noir	
Vacqueyras A.O.P Rouge - Château des Hautes Ribes	26,00 €
Vin authentique, riche en fruits noirs et épices - Cépages : Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Grenache noir	
Saint Joseph A.O.P Rouge Cave de Tain,Rochegonde	33,00 €
Vin élégant, aux notes de fruits rouges et d'épices - Cépages : Syrah	

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins de Bourgogne

75cl

Petit Chablis - Grand Calcaire Blanc . . . . . .29.90 €
L'attaque en bouche est très fraîche, bel équilibre et une minéralité - Cépages Chardonnay

Hautes-Côtes de Beaune A.O.P Rouge Bouchard Père et Fils . . . . . .33,00 €
Vin frais et robuste, plein de caractère et de terroir – Cépages Pinot noir

Macon Villages - Château de Mirande Jean Loron Blanc . . . . . .27.50 €
Ce vin offre un bel équilibre, entre rondeur et vivacité.

Vins du Sud-Ouest

Côtes de Gascogne I.G.P Blanc - XVIII Saint-Luc . . . . . .27,00 €
Moelleux et gourmand, aux notes de fruits exotiques - Cépages : Gros manseng, colombard

Vins de Bordeaux

Montagne Saint-Emilion A.O.P Rouge - Château Tour Calon . . . . . .25,00 €
Vin authentique, fruité et long en bouche – Cépages : Merlot, Cabernet-franc et Sauvignon

Vins de la Loire

	37.5 cl	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil A.O.P Rouge	13,00 €	21,00 €

Le Puy Bel Abord - Sauvion
Vin fin et riche en fruits rouges – Cépages : Cabernet-franc et Cabernet-sauvignon

Vins d'Alsace

Riesling A.O.P Blanc - Joseph Hanskeller . . . . . .25,00 €
Palais fin et discret. Riesling fruité aux notes muscadées et épicées

Le Champagne

Bernard Gaucher la bouteille . . . . . .51,00 €

Les Alcools et Liqueurs

Cognac Rémy Martin . . . . . .7.50 €
Fine Champagne
Armagnac Samalen VS . . . . . .7.50 €
Calavados Maître Pierre . . . . . .6.50 €
Marc Vieux Marc de Caveau . . . . .7.20 €
Gin Gordon's . . . . . .6.20 €

Eau de Vie de Poire Williams . . . .6.20 €
Rhum Blanc Saint James . . . . . .6.20 €
Rhum Brun Havana Club . . . . . .7.50 €
Téquila Tiscaz . . . . . .6.20 €
Vodka Poliakov . . . . . .6.20 €

Digestifs 6.20 €

Get 27 / Cointreau / Grand Marnier / Marie-Brizard / Baileys / Malibu / Amaretto / Kalhua / Génépi / Limon Giallo

-

Contenance de la verrerie Alcool liqueur 5 cl

Prix nets - Service compris -
Les plats "faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.