



Bienvenue dans notre restaurant "La Belle époque"

Séverine, Jérôme, Manon, Corentin et Axel, l'ensemble de l'équipe, ont le plaisir de vous accueillir.

Le Chef Corentin Maître Restaurateur, vous propose une cuisine innovante, créative et exotique réalisée à partir de produits de grande qualité, frais, locaux et de saison. Axel son second, vous fait découvrir des desserts revisités et originaux.

Nous respectons au maximum le circuit court de nos produits car nos fournisseurs sont situés au maximum à 1h30 de notre établissement.

Nous souhaitons vous faire passer un bon moment et que vous puissiez apprécier le service de Manon - responsable de salle de Valentin - Chef de Rang et l'ensemble des apprentis ou stagiaires en formation.

Nous avons pris le soin de sélectionner rigoureusement tous nos vins chez des Vignerons indépendants partageants nos valeurs et qui seront en harmonie avec les menus de saison. Vous pourrez aussi découvrir nos grands crus au verre en flacons servis dans les meilleures conditions grâce à notre dispositif D.Vine.

Prenez le temps d'apprécier ce moment convivial et de bien-être gustatif parmi nous !

Nos fournisseurs

La Ferme de Landegas et Boulangerie Horthense (Bagnoles)

Rucher de la Forêt d'Andaine (Bagnoles)

La Marée pour tous (35) La Chaiseronne (50)

La Ferme aux milles épis (27)

Prodélis (14)

Foissier (14) Fromagerie Gillot (61)

Ferme de La Talboisière (50)

Les Oeufs de la ferme La Bigottières (61)

La Ferme Bidard (61) Ferme des Gorges de Villiers (61)



Il n'y a qu'une chose sérieuse dans la vie,
c'est l'heure des repas. "Lino Ventura"

Extrait du film 125, Rue Montmartre (1959)

Dialogue Michel Audiard

Carte Printemps

Entrées

Douceur de choux :

curry mousseux, cumin croquant et coriandre verte

13

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Oeuf parfait, Asperges à l'oseille et création de yaourt Fermier aux pommes

14

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Saumon confit aux agrumes :

Façon tataki, crème glacée iodée, croustillant de Sésame noir

15

Suggestion du Sommelier : Vin blanc Nouvelle Zélande Malbrough 14€ (10 cl)

...

Crevettes sauvages, mangue acidulée en Kalawang

19

Suggestion du Sommelier : Viré-Clissé 14€ (10 cl)

Plats

Poisson selon arrivage du jour

18

Suggestion du Sommelier : Viré-Clissé 14€ (10 cl)

...

Cochon de la Manche (FR) mariné au miel de pomme

18

Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Roc'Burger avec steak (Fr) façon boucher 150g, miel de thym, pomme de terre confites et pain ciabatta de M Horthense (Bagnoles)

19

Fromage au choix : Camembert, Cheddar, Chèvre frais, Bleu de St Jean

Accord du Sommelier : Châteauneuf-du-Pape 17€ (10 cl) / Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Tête de veau traditionnelle, légumes au pot, gribiche

20

Suggestion du Sommelier : Vin rouge d'Afrique du Sud 16€ (10 cl)

...

Dorade royale snackée :

Riz Koshihikari et poireau Granny Smith

23

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (blanc)

...

Selle d'agneau (FR) basse température :

25

Banane plantain émulsion à l'ail des ours et alloco

Accord du Sommelier : Châteauneuf du Pape 17€ (10 cl) / Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Crevettes sauvages :

25

Riz Koshihikari, wok de patates douces

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)



Menu végétarien

- ✓ Oeuf parfait, Asperges à l'oseille et création de yaourt Fermier aux pommes
✓ Composition végétale 29
✓ Dessert au choix (sauf assiette gourmande +5)
Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl)

Assiette de fromages Normands (4)

- Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, bleu de Saint Jean, Tomme de chèvre des Gorges de Villiers,
Miel du Rucher de la Forêt d'Andaine et beurre aromatisé 8

Desserts (élaborés à base de crème de la Ferme de Landegas)

- Ile flottante parfumée selon l'humeur du Pâtissier 6
Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,5€ (5 cl)

...

- Brioche poêlée :
Marmelade d'agrumes, glace maison 11
Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (5 cl)

...

- Crème brûlée revisitée : 12
Dôme brûlé, espuma cacao, palets marbrés au beurre
Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

...

- L'Ecureuil : 12
Mousse chocolat noir, praliné noisettes et croustillant de crêpe dentelle
Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

...

- Assiette des desserts (4) accompagnés d'un thé ou café 14

Nos coupes arrosées

- Colonel: 2 boules citron, vodka 8
"Bagnolèse": 2 boules pomme, Bagnolèse 9
Créole: 2 boules ananas, rhum 9
Normande: 2 boules vanille, crème de Calvados 9

Nos glaces artisanales (Glaces Bidard Lonlay L'Abbaye)

1 / 2 ou 3 boules 3/6/8

Menu enfant jusqu'à 12 ans

- Plat/dessert 13
Entrée/plat/dessert 16



Les Pierres Plates

(Sauf samedi soir et dimanche midi et jours fériés et évènements particuliers)

29 (3 plats) / 35 (+ fromages)

Mise en bouche



Douceur de choux :

Curry mousseux, cumin craquant et coriandre verte

Suggestion du Sommelier : Condrieu Blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Composition en Vert et Blanc :

Oeuf parfait, Asperges à l'oseille et création de yaourt Fermier aux pommes

Suggestion du Sommelier : Condrieu Blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)



Poisson selon arrivage du jour

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (blanc)

...

Cochon de la Manche (FR) mariné au miel de pomme

Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)



Ile flottante parfumée selon l'humeur du Pâtissier

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,5€ (5 cl)

...

Brioche poêlée :

Marmelade aux agrumes, glace maison

Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (5 cl)

...

Glaces 2 boules (glaces artisanales de la Ferme "Bidard")

...

Fromages Normands

Mignardise

Le site des Pierres plates est l'endroit où le diable venait autrefois traire ses vaches à la tombée de la nuit. En s'approchant, on peut voir les traces circulaires laissées par son seau et les sabots de ses vaches dans le grès.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Le Saut du Capucin

39

Mise en bouche



Saumon confit aux agrumes

Façon tataki, crème glacée iodée, croustillant de sésame noir

Suggestion du Sommelier : Vin blanc Nouvelle Zélande Malbrough 14€ (10 cl)

...

Douceur de choux :

Curry moussoux, cumin croquant et coriandre verte

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

...

Composition en Vert et Blanc :

Oeuf parfait, Asperges à l'oseille et création de yaourt Fermier aux pommes

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)



Selle d'agneau (FR) en basse température :

Banane plantain émulsion à l'ail des ours et alloco

Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 17€ (10 cl) / Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

...

Dorade Royale snackée :

Riz Koshihikari et poireau Granny Smith

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)



Assiette de fromages accompagnés de Miel local (Rucher de la Forêt d'Andaine)

Suggestion du Sommelier : Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

ou

Dessert à la carte

(Assiette gourmande avec thé ou café) +5



Mignardise

La légende raconte qu'un moine Franciscain souffrait des jambes et n'arrivait pratiquement plus à marcher. Il serait venu à Bagnoles pour y guérir.

Il promet de sauter d'une aiguille à l'autre s'il retrouvait l'usage de ses membres après avoir pris les eaux de Bagnoles. Le père Capucin retrouva miraculeusement une étonnante vigueur. Il exécuta donc sa parole et sauta d'un bond entre les deux rochers distants de quatre mètres.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Menu Apaizonia

dégustation en :

5 plats 56€ / 6 plats 66€

Mise en bouche

Echappée gourmande en Normandie :

Composition en Vert et Blanc

Oeuf parfait, Asperges à l'oseille et création de yaourt Fermier aux pommes

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl)

Souvenir d'Outre-mer :

Crevettes sauvages, mangue acidulée en Kalawangng

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)



Escale à Kanto :

Dorade Royale snackée , riz Koshihikari et poireau Granny Smith

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)

et/ou

Safari des saveurs :

Selle d'agneau (FR) en basse température , Banane plantain émulsion à l'ail des ours et alloco

Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 17€ (10 cl) / Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)



Assiette de fromages Normands (4)

(Camembert à la Bagnolèse, Bleu de St Jean, tomme de chèvre des Gorges de Villiers, Livarot, Pont-L'Evêque)

Suggestion du Sommelier : Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

Presque fruit by Axel

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,50€ (5 cl) / Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

Mignardises



Nos prix sont taxes et services inclus