

La carte Bar - Brasserie



*"De toutes les passions, la seule vraiment respectable
me parait etre la gourmandise..."*

Guy de Maupassant

LA BELLE **EPOQUE**
Bar - Brasserie

Ouvert du lundi au samedi midi de 12h00 à 14h00
Dimanche, Lundi et mardi soirs de 19h00 à 21h30

Le chef Yoann est attaché à vous faire déguster ses créations et inspirations, comme un voyage des sens, en mêlant avec raffinement, les spécialités du terroir landais aux saveurs exotiques.



Le restaurant "La Belle Epoque" se développe entre un esprit bar-brasserie et bar-lounge.

Il s'ouvre sur une terrasse extérieure ombragée où il fait bon de traîner le temps d'une longue soirée d'été avec vue sur le lac. L'ambiance est décontractée, sur ton de bleu canard des landes, entre banquettes et tables bistrot le long des baies vitrées.

Un bar attendant participe au service du brunch dominical du dimanche, pour une pause gourmande complète composée d'un buffet avec une sélection de produits frais, fruits de mer et gourmandises sucrées, salées.



Un piano, sous les doigts de musiciens, donne le ton en soirées estivales, comme à "la belle époque"



DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI

12H - 14H

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS !

HUÎTRES D'HOSSEGOR	15
POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE	
ARANCINIS	16
PARMESAN & MOZZARELLA, SERRANO, CRÈME DE TRUFFE	
CEVICHE DE DORADE	16
CREME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE	
TOMATES D'ANTAN ET BURRATA 	18
GASPACHO DE PASTÈQUE ET CRUMBLE DE PARMESAN	
FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA 	17
TSATSIKI, OLIVES DE KALAMATA MARINÉES AU SUMAC	

LES PLATS

LA PIÈCE DU BOUCHER & SA GARNITURE	28
LA PÊCHE DU JOUR & SA GARNITURE	26
POKÉ DU MOMENT (POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN) 	18
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU À L'ITALIENNE	20

LES DESSERTS

CHEESE-CAKE AUX FRUITS ROUGES	9
PAIN PERDU FACON SNICKERS	9
GLACES "LA ROMANE"	3.5
VANILLE, SNICKERS, FRAMBOISE, CITRON, PASTÈQUE, NUTELLA	
SOUPE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT, SORBET CITRON	9
MENU ENFANT	12
STEAK HACHÉ, AIGUILLETES DE POULET PANÉES OU FISH AND CHIPS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE	
UNE BOULE DE GLACE "LA ROMANE"	
VANILLE, SNICKERS, FRAMBOISE, CITRON, PASTÈQUE, NUTELLA	

LA BOULE

SOIRÉE GRILLADE ET PLANCHA

HORS D'ŒUVRES, À PARTAGER OU PAS !

HUÎTRES D'HOSSEGOR	15
POCHÉES, KIMCHI, GEL PONZU, BRIOCHE FEUILLETÉE	
ARANCINIS	16
PARMESAN & MOZZARELLA, SERRANO, CRÈME DE TRUFFE	
CEVICHE DE DORADE	16
CREME DE COCO À LA CORIANDRE, VINAIGRETTE FRAMBOISE	
TOMATES D'ANTAN ET BURRATA 	18
GASPACHO DE PASTÈQUE ET CRUMBLE DE PARMESAN	
FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA 	17
TSATSIKI, OLIVES DE KALAMATA MARINÉES AU SUMAC	

LES GRILLADES

ENTRECÔTE SIMMENTAL 300G À LA BRAISE & SA GARNITURE	28
LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE À LA PLANCHA & SA GARNITURE	26

LES DESSERTS

CHEESE-CAKE AUX FRUITS ROUGES	9
PAIN PERDU FACON SNICKERS	9
GLACES "LA ROMANE"	3.5
VANILLE, SNICKERS, FRAMBOISE, CITRON, PASTÈQUE, NUTELLA	LA BOULE
SOUPE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT, SORBET CITRON	9
MENU ENFANT	12
STEAK HACHÉ, AIGUILLETES DE POULET PANÉES OU FISH AND CHIPS, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE	
UNE BOULE DE GLACE "LA ROMANE"	
VANILLE, SNICKERS, FRAMBOISE, CITRON, PASTÈQUE, NUTELLA	

Tous les lundis soir de 19h30 à 22h

Service compris, prix TTC en Euros

SOIRÉE FRUITS DE MER

HUÎTRES FINES DE CLAIRE	13.50
6 PIÈCES, VINAIGRE ÉCHALOTES ET CITRON	
CREVETTES ROSES	17
10 PIÈCES	
BULOTS	13
300 GRAMMES	
PINCES DE CRABE	19.50
3 PINCES	
CREVETTES GRISES	14
150 GRAMMES	
ASSIETTE ECAILLER	27
HUITRES FINE DE CLAIRE (6 PIÈCES)	
CREVETTES ROSES (5 PIÈCES)	
BULOTS (150 GRAMMES)	
CREVETTES GRISES (50 GRAMMES)	
PLATEAU DE FRUITS DE MER	55/PERS
HUITRES FINES DE CLAIRE (3 PIÈCES)	
CREVETTES ROSES (5 PIÈCES)	
BULOTS (150 GRAMMES)	
CREVETTES GRISES (50 GRAMMES)	
AMANDES DE MER	
1/2 TOURTEAU	
SUPPLÉMENT 1/2 HOMARD	35

Tous les dimanches soir de 19h30 à 22h

Service compris, prix TTC en Euros



TAPAS

RILLETES DE PORC NOIR DE BIGORRE	9.5
CROQUETAS DE CHORIZO IBÉRIQUE "5 PIÈCES"	15
FROMAGE DU MOMENT	12.5
FUET ENTIER "150G"	8.5
PLANCHETTE GOURMANDE	27
<i>RILLETES DE PORC NOIR DE BIGORRE, FUET ENTIER, FROMAGE DU MOMENT</i>	

14H - 22H30



Comment adaptez-vous votre cuisine au style du restaurant La Belle Epoque ?

Chef Yoann : Pour adapter ma cuisine au style de La Belle Epoque, je mise vraiment sur la bistronomie. C'est un restaurant où l'ambiance est conviviale et détendue, avec des tables simples et décontractées. Alors, je veille à ce que mes plats allient qualité et rapidité. Je cherche à créer une cuisine qui soit à la fois délicieuse et accessible. C'est pourquoi je privilégie des plats savoureux mais simples, qui peuvent être servis rapidement. C'est l'atmosphère détendue et familiale qui m'inspire. C'est parfait pour partager un repas entre amis ou en famille dans une atmosphère chaleureuse.

Quelle est la signature de votre cuisine ?

Chef Yoann : Bien sûr, au restaurant La Belle Epoque, j'aime beaucoup intégrer des produits locaux dans mes plats. Pour le déjeuner, je recommande souvent notre «Menu du jour» qui s'inspire de la cuisine basque et des spécialités locales. Je travaille notamment avec des viandes locales du Sud-Ouest pour donner une touche régionale à nos assiettes. Par exemple, notre pavé de Merlu frais est souvent accompagné d'une sauce au vinaigre de Xéres du Pays Basque. Mon style, c'est de jouer avec les saveurs et les textures pour créer des plats simples mais raffinés. J'aime mettre en avant la qualité des ingrédients tout en apportant ma touche personnelle à chaque assiette.

Pourquoi deux restaurants, gastronomique et bistronomie ?

Chef Yoann : Nous proposons une restauration gastronomique car nous croyons en la valeur de cette cuisine qui nous anime et nous souhaitons faire partager ce que nous aimons dans ce style culinaire. C'est une expérience plus luxueuse avec une ambiance et un service attentif. Les clients prennent leur temps pour déguster chaque plat,

c'est un vrai voyage culinaire. Nous sommes aussi proches de notre clientèle et nous avons à cœur de répondre à leurs besoins, c'est pourquoi nous proposons également une cuisine bistronomie, plus appréciée des familles en journée. L'ambiance est conviviale et la cuisine reste de qualité, mais c'est plus simple et rapide, dans une salle avec un décor naturel pour une expérience familiale et efficace.

Nous proposons deux expériences différentes pour satisfaire tous les goûts !

Sommelier Cédric : Nous souhaitons marquer les esprits de notre clientèle avec l'expérience culinaire que nous offrons. Nous proposons un service de qualité et des assiettes esthétiques. Les vins sont soigneusement choisis pour créer un accord avec les différents mets proposés. L'expérience est un mélange d'aventure et de découverte.

Comment choisissez-vous les vins pour accompagner les plats ?

Sommelier Cédric : Pour choisir les vins qui accompagnent nos plats, je commence par une dégustation des mets pour comprendre ses textures et ses saveurs. Ensuite, je sélectionne les vins en fonction de mon ressenti et de mon expérience, en cherchant à créer des accords harmonieux. Une fois les vins sélectionnés, je les ajuste lors de la dégustation finale avec les plats pour obtenir un accord parfait entre les deux. La démarche inverse aussi est intéressante : partir du vin pour créer un plat. J'organise depuis peu, pour de l'évènementiel, des rencontres-dégustations avec des fournisseurs pour proposer des vins qui seront source d'inspiration pour des amuses bouches ou tapas que le Chef Yoann créera. Ceci dans un souci de démarche collaborative et d'échange car c'est pour moi la base de toute création, accord réussi.





LA BELLE **EPOQUE**
Bar - Brasserie

Réservation au **05 58 35 27 10**

Ouvert du lundi au samedi midi de 12h00 à 14h00
Dimanche, Lundi et mardi soirs de 19h00 à 21h30