

LA
BELLE
ÉPOQUE
RESTAURANT



Ouverture

le midi, du lundi au samedi

le soir, du jeudi au samedi

RESTAURANT DU PALAIS BEAUMONT

- Allée Alfred de Musset 64 000 PAU -

- 05 59 11 21 07 -

la-belle-epoque@pau-evenements.fr

Mes entrées

OEUFS POCHÉS

compotée d'aubergines pétales d'artichauts,
mousseline tartufata et sa tuile de focaccia

12€

VELOUTÉ CRÉMEUX

du maraîcher inspiration du moment

10€

FOIE GRAS DU SUD-OUEST

médaille de foie gras au Jurançon doux, chutney pomme-mangue

16,50€

GAUFRE DE TRUITE FUMÉE

truite fumée des Pyrénées en verdure

12€

Mes plats

PIÈCE DU BOUCHER

belle pièce du boucher de Galice planchée,
pommes confites aux piquillos, beurre d'anchois

25€

CANARD DU SUD-OUEST

cuisse de canard en salmís, sauce mendiants
chips de patate douce et pomme fruit

19,50€

VÉGÉTAL BURGER

steak de légumes, pousses d'épinards, tomates, sauce estragon

16,50€

FILET DE DORADE

dorade de nos côtes
crumble de pieds de cochon, jus de viande

22€

ESCALOPE DE FOIE-GRAS CONFIT

sur son lit de mijoté d'haricots maïs

14,50€

POITRINE DE PIGEONNEAU RÔTIE

purée de céleri embeurrée de chou vert

25€

Nos fromages

FROMAGE DES PYRÉNÉES

brebis, vache, chèvre et sa confiture de cerises noires

10^e

Nos desserts

POIRE POCHÉE À LA MENTHE

tuile croquante aux amandes

8^e

TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT NOIR MACAÉ

(à commander en début de repas)

9^e

PARFAIT GLACÉ AU MIEL DE MONTAGNE

crème anglaise vanille de Bourbon

8^e

BLANC MANGER COCO

cognac de fruits exotiques

8^e

Menu du marché

uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 16.50[€]

ENTRÉE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT 14.50[€]

PLAT UNIQUE 12.50[€]

voir le détail sur l'ardoise

Menu La Belle Époque

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25[€]

voir le détail sur l'ardoise

Le chef de cuisine, Emmanuel Cochet et toute son équipe,
vous souhaitent un bon appétit

Notre carte des boissons

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,5€
DÉCAFÉINÉ	1,5€
THÉS, INFUSIONS	2€
CHOCOLAT CHAUD	2€

SOFTS ET EAUX MINÉRALES

JUS DE FRUITS 25 CL ORANGE, ANANAS, ABRICOT, POMME, ACE	2,5€
PERRIER, COCA, ICE TEA 33 CL	3€
OGEU PLATE, GAZEUSE 75 CL	3,5€
COCKTAIL DE FRUITS 33 CL	5€

BIÈRES PRESSIONS

OLDARKI BLONDE 25 CL	2,5€
OLDARKI AMBRE 25 CL	3,5€

BIÈRES BOUTEILLES

5€

APÉRITIFS

KIR 10 CL	3€
RICARD 2 CL	3€
PORTO 4 CL ROUGE, BLANC	3€
MARTINI 4 CL ROUGE, BLANC	3,5€
GET 27 4 CL	4€
WHISKY, GIN, RHUM HAVANA, VODKA 4 CL	5€

COCKTAILS

MOJITO 4 CL <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum, limonade</i>	6€
MOJITO FRUIT 4 CL <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum, purée de fruits, limonade</i>	6,5€
PIÑA COLADA 6 CL <i>Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco</i>	6€
MARGARITA 6 CL <i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert</i>	6€
JUHANNA 4 CL <i>Gin, jus de cranberry, sirop de vanille, purée de fruit de la passion</i>	6€
OR-G 4 CL <i>vodka, papaye, mangue</i>	6€

Notre carte des vins

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
ROUGES			
ANTOINE SANZAY "Cuvée Domaine" Saumur Champigny AOC Fraîcheur finesse et pureté	5,5€		30€
SAINT ANTONIN "Cuvée Les Jardins" Faugères AOC Épicé et flatteur	3,5€		23€
DOMAINE BERTHOUMIEU "Cuvée Tradition" Madiran AOC Un grand terroir	4,5€	18€	25€
BLANCS SECS			
CHARLES HOURS "Cuvée Marie" Jurançon Sec AOC Un des grands noms du Jurançon	5€	18€	30€
DOMAINE LA PRÉVÔTÉ SAUVIGNON Touraine Amboise AOC Aromatique et frais	3,5€		25€
BLANCS MOELLEUX			
DOMAINE BORDENAVE "Cuvée Harmonie" Jurançon AOC Un classique de l'appellation	4,5€	15€	20€
ROSÉS			
LAPEYRE GUILHEMAS Béarn AOC Friand et gourmand	3€		18€
CHAMPAGNE	7€ 10 cl		50€

Nos spiritueux

WHISKIES	
JACK DANIEL'S 4 CL	6€
BASTILLE BLENDED 4 CL	8€
BASTILLE SINGLE MALT 4 CL	9€
CHIVAS 12 ANS 4 CL	10€
CHIVAS 18 ANS 4 CL	12€
JAMESON 4 CL	6€
GLENLIVET 15 ANS 4 CL	9€
GLENLIVET 18 ANS 4 CL	10€
STRATHISLA 4 CL	7€
DIGESTIFS	
ARMAGNAC 4 CL	7€
COGNAC 4 CL	7€
CALVADOS 4 CL	7€
VODKA MOULIN 4 CL	7€
POIRE 4 CL	6€
PRUNE 4 CL	6€
MANZANA 4 CL	5€