

# LA BELLE ÉPOQUE

## CÔTÉ BASSIN

Réservation : 05 59 11 21 07  
la-belle-epoque@pau-evenements.fr



Ouverture du CÔTÉ BASSIN de mai à septembre

## Tapas

**Tartine du soleil gratinée** 12€

Poêlée de légumes d'été et gratiné au fromage de chèvre

**Planche de fromages affinés et confiture de cerises noires** 12€

Sélection de fromages de Pays

**Éventail de charcuterie de chez Thierry Pardon** 14€

Coppa, chorizo, rosette, pâté de Porc Noir, guindillas

**Truite des Pyrénées fumée et citron** 15€

Délicieuse truite fumée de Lau-Balagnas

**Médailon de foie gras mi-cuit maison au Jurançon** 16€50

Une production de canard de chez Biraben

**Chipirons marinés sauce Basquaise** 18€

**Ardoise dégustation** 25€  

Éventail de charcuterie de chez Thierry Pardon, Truite des Pyrénées, Fromage de Pays et ses accompagnements

**Pièce de bœuf de Galice 300g** 25€  

Pièce de viande planchée coupée au couteau

## Côté Entrées et Salades

**Croustillant de crevettes au basilic** 15€

Feuille de brick, crevettes, basilic, sauce thaï

**Salade César** 14€50

Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons de focaccia, sauce César

**Salade Bella Vita** 15€

Roquette, tomates, burrata, coppa

**Salade Belle Époque** 14€50

Cœurs d'artichaut, tomates, légumes du soleil, œuf poché froid

**Marbré de foie gras au vin de figue** 17€50

Servi avec son pain mendiant

Nous informons notre chère clientèle que l'approvisionnement de certains produits n'est pas garanti. Merci de votre compréhension.

## Côté Planchas

**Pièce de bœuf de Galice 300g** 25€

Accompagnée de pommes de terre du moment

**Brochette de magret de canard du Sud-Ouest** 24€

Accompagnée de pommes de terre du moment

**Chipirons marinés** 24€

Accompagnés d'un risotto crémeux au pesto

**Filet de bar planché, cru de fenouil, sauce vierge** 24€

Accompagné d'une bohémienne de légumes

**Grosses crevettes sauvages** 24€

Accompagnées d'un risotto crémeux au pesto

**Côté Canard** 48€  

Magret, aiguillettes et foie gras confit, cœurs de canard, accompagnés de pommes de terre du moment et d'une bohémienne de légumes

**Côté Océan** 48€  

Chipirons, crevettes, filet de bar et truite des Pyrénées, accompagnés d'un risotto crémeux au pesto et d'une bohémienne de légumes

**Côté Basque** 48€  

Lomo ibérique, chistorra, chipirons et crevettes accompagnés de pommes de terre du moment et d'une bohémienne de légumes

*Supplément accompagnement* 5€

Bohémienne de légumes | Pommes de terre du moment | Risotto crémeux au pesto

  À partager



## Menu Côté Bassin 19€

du lundi au vendredi midi

**Plancha du jour & dessert du jour**

**OU Entrée du jour & plancha du jour**

## Coupes glacées

Glaces artisanales élaborées par un Maître Glacier.

### Les incontournables 7€50

**Dame Blanche** Deux boules vanille, sauce chocolat maison, meringue, crème fouettée maison

**Café liégeois** Deux boules café, sauce café, crème fouettée maison

**Chocolat liégeois** Deux boules chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée maison

**Caramel liégeois** Deux boules caramel beurre salé, sauce caramel maison, crème fouettée maison

### Les créations 8€

**Tropicana** Une boule mangue, une boule passion, une boule noix de coco, fruits frais, crème fouettée maison

**Rouge-gorge** Une boule framboise, une boule cerise, une boule fraise, compotée de fruits rouges, crème fouettée maison

**Caraïbes** Une boule noix de coco, une boule piña colada, une boule rhum raisin, crème fouettée maison

**Muesli** Deux boules nougat, une boule caramel beurre salé, muesli, sauce au caramel, crème fouettée maison

**Verger** Une boule poire, une boule abricot, une boule pêche de vigne, coulis de fruits rouges, crème fouettée maison

### Les arrosées 8€

**Colonel** Deux boules citron, Vodka

**Antillaise** Deux boules rhum raisin, Rhum

**Iceberg** Deux boules menthe chocolat, Get 27

## Desserts

**Plaisir gourmand** 16€  

Russe, chocolat de Tanzanie, salade de fraises, crème brûlée et ananas rôti

**Chocolat de Tanzanie en charlotte, coulis de poires rôties** 8€

**Brochette d'ananas Victoria flambée minute, sorbet ananas, mini baba et crème fouettée** 10€

**Salade de fraises, sorbet gentiane** 8€

**Pâtisserie du moment** 8€

**Planche de fromages de Pays et confiture de cerises noires** 8€

  À partager

## Boissons

### Bières

**Oldarki blonde pression 25cl** 3€ / **50cl** 5€

**Bières bouteilles** 5€

Excelsa blanche / Excelsa ambrée / Excelsa IPA / Shuc blonde / Kwak ambrée / Cuvée des Trolls

### Nos eaux et softs

**Eau Minérale Ogeu plate ou gazeuse 70cl** 4€

**Soft 33cl/25cl** 3€

Coca, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Ice Tea, Schweppes, limonade

**Sirop** 2€

**Jus de fruits 25cl** 3€

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, ACE

### Nos boissons chaudes

**Café / Noisette / Déca** 1€50

**Double café** 3€50

**Cappuccino** 3€50

**Thé, infusion (demandez notre sélection)** 3€

## Vin rouge

**GRAND BOURDIEU EXPRESSION**

Bordeaux AOC Graves - Boisé et épicé  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

**SAINT ANTONIN « Cuvée Les Jardins »**

Faugères AOC - Épicé et flatteur  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

**ANTOINE SANSAY « Cuvée Domaine »**

Saumur Champigny AOC - Fraicheur, finesse et pureté  
Verre 12cl 6€ / 75cl 30€

## Vin blanc sec

**DOMAINE BAYARD « Griffes d'Ucha »**

Jurançon Sec AOC - Fraicheur agrumes  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

**CHARLES HOURS « Cuvée Marie »**

Jurançon Sec AOC - Un des grands noms du Jurançon  
Verre 12cl 6€ / 37.5cl 18€ / 75cl 30€

**DOMAINE LA PRÉVÔTÉ SAUVIGNON**

Touraine Amboise AOC - Aromatique et frais  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

## Vin blanc moelleux

**DOMAINE BORDENAVE « Cuvée Harmonie »**

Jurançon AOC - Un classique de l'appellation  
Verre 12cl 4€ / 75cl 25€

**DOMAINE BAYARD « Symbiose »**

Jurançon AOC  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

## Vin rosé

**CHATEAU ST JEAN « Cuvée les Vannades »**

AOP Pierrevert - Fin et aromatique  
Verre 12cl 5€ / 50cl 19€ / 75cl 26€

**LAPEYRE GUILHEMAS**

Béarn AOC - Friand et gourmand  
Verre 12cl 5€ / 75cl 26€

## Champagne

**GOUTORBE 1ER CRU PRESTIGE**

Bouteille 75cl 55€