

## Restaurant la Belle Epoque – Vente à emporter

Pour composer votre menu, Christophe vous propose :

A la carte ou formule :

Entrée/plat ou Plat/dessert 16 €

Entrée/plat/dessert 21 €

### Entrées

- **Terrine du Chef** 7,50 €
- **Œuf poché** et caviar d'aubergine, vinaigrette coriandre 8,00 €
- Mille-feuille de légumes et mozzarella au pesto 9,50 €
- Saumon fumé maison et son blinis et crème d'aneth  
(en formule + 5€) 10,00 €
- **Foie gras de canard**, et son chutney (en formule + 5 €) 11,00 €

### Plats

- **Suprême de poulet** à la bière Locale, tagliatelles et champignons 9,50 €
- **Poisson du marché**, accompagnement du moment 9,50 €
- **Filet de truite** chutney de rhubarbe et trio de riz 12,00 €
- **Magret de canard** (entier), pomme de terre farcie et gratinée  
au fromage « Le Carrouges » (en formule + 5 €) 16,00 €
- **Roc'Burger** Maison avec steak façon boucher, crème  
de Camembert, frites maison 10,00 €
- **Roc'Burger Revisité** avec steak façon boucher, **escalope de  
foie gras**, crème de Camembert, frites maison 12,00 €
- **Tête de Veau** traditionnelle et ses légumes au pot sauce gribiche 12,00 €



**Les affinées** Fromages aux choix accompagnés de confiture locale 4,70 €

### Desserts

- **Salade de fruit** maison 3,00 €
- **Ile Flottante** 4,50 €
- **Pain perdu brioché** et son caramel laitier 6,00 €

Pour consulter notre carte des boissons scanner le QR code ci-dessous.



### Comment faire :

Commande à passer la veille avant 18h – 02 33 37 97 33

Menus à retirer de 12h à 13h30 et 19h à 20h30

Paiement par Carte bancaire, ANCV, ticket restaurant et espèces

