

LA —————  
BELLE  
ÉPOQUE  
—————  
RESTAURANT

## Entrées

**Ravioles de champignons sauvages,**  
*Risotto de céleri 12€*

**Velours de chou-fleur à l'huile de truffe,**  
*Crumble de châtaignes torréfiées 12€*

**Médailon de Foie gras du Sud-Ouest au Jurançon,**  
*Pain mendiant 17€50*

## Plats

**Poitrine de pigeon au four, jus corsé,**  
*Pastilla de cèpes et girolles, ballotine en habit vert 24€*

**Pavé de cabillaud, bouillon de dashi et wakamé,**  
*Freekeh fumé 22€*

**T bone de veau cuit à basse température, thym et romarin,**  
*Pané rôti crémeux de patate douce, chips vitelotte 24€*

# Fromage

Dégustation de fromages 10€

# Desserts

Finger de Russe, ganache lactée au piment du Béarn (Maison Malnou) 8€

Poire pochée au limoncello, sablé diamant, sorbet cacao 8€

Cigare craquant, mousseline aux marrons glacés 8€



## Menu du Marché

*Le midi, du lundi au vendredi*

**Entrée / plat / dessert 19€**

**Entrée / plat OU Plat / dessert 16€50**

**Plat 14.50€**

## Menu Découverte

*Au choix :* **Entrée / plat / dessert 39€**

## Menu Enfant

**Boisson / plat / dessert 12 €**



## Apéritifs

Kir mure, pêche, cassis 10cl 4€  
Ricard 2cl 3€  
Porto 4cl rouge ou blanc 4€  
Martini 4cl rouge ou blanc 4€  
Get 27 / 31 4cl 4€  
Whisky / Gin / Rhum Havana / Vodka 4cl 5€  
Coupe de Champagne Goutorbe 8€

## Bières

Oldarki blonde pression 25cl 3€ / 50cl 5€  
Oldarki ambrée pression 25cl 3€50 / 50cl 6€  
Bières bouteilles 5€50  
Shuc blanche, Shuc blonde, Punk IPA blonde, Kwak Ambrée,  
Cuvée des trolls, Rodenbach fruitage.

## Champagne

**GOUTORBE 1ER CRU PRESTIGE**  
Bouteille 75cl 50€

## Nos eaux et softs

Eaux Minérales Ogeu plate ou gazeuse 70cl 4€  
Softs 3€  
Coca, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Ice Tea, Schweppes  
Sirop ou Limonade Ogeu 2€  
Pêche, menthe, grenadine, fraise, citron  
Jus de fruits 25cl 3€  
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, ACE, Poire

## Boissons chaudes

Café / Déca 1€50  
Noisette 1€50  
Double café 3€  
Café viennois / Cappuccino 3€50  
Grand crème 2€50  
Thé, infusion (demandez notre sélection) 3€  
Chocolat chaud 3€

## Vin rouge

**LE PAS SAINT MARTIN « La Pierre Frite »**  
Saumur AOC - *Fraîcheur finesse et pureté*  
Verre 12cl 5€ / 75cl 30€

**SAINT ANTONIN « Cuvée Les Jardins »**  
Faugères AOC - *Épicé et flatteur*  
Verre 12cl 3€50 / 75cl 25€

**GRAND BOURDIEU EXPRESSION**  
Bordeaux AOC Graves - *Boisé et épicé*  
Verre 12cl 4€50 / 37.50cl 18€ 75cl 29€

## Vin blanc moelleux

**DOMAINE BORDENAVE « Cuvée Harmonie »**  
Jurançon AOC - *Un classique de l'appellation*  
Verre 12cl 4€ / 75cl 22€

**DOMAINE BAYARD « Symbios »**  
Jurançon AOC - *Doux et vif*  
Verre 12 cl 4€50 / 75cl 25 €

## Vin blanc sec

**DOMAINE BAYARD « Griffes d'Ucha »**  
Jurançon Sec AOC - *Fraicheur agrumes*  
Verre 12cl 4€50 / 75cl 25€

**CHARLES HOURS « Cuvée Marie »**  
Jurançon Sec AOC - *Un des grands noms du Jurançon*  
Verre 12cl 5€ / 37.5cl 18€ / 75cl 30€

**DOMAINE LA PRÉVÔTÉ SAUVIGNON**  
Touraine Amboise AOC - *Aromatique et frais*  
Verre 12cl 3€50 / 75cl 25€

## Vin rosé

**CHATEAU ST JEAN «Cuvée les Vannades »**  
AOP Pierrevert - *Fin et aromatique*  
Verre 12cl 4€ / 50cl 19€ / 75cl 25€

**LAPEYRE GUILHEMAS**  
Béarn AOC - *Friand et gourmand*  
Verre 12cl 3€50 / 75cl 24€

## *Cocktails avec alcool* 8€

### **Mojito**

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, limonade

### **Mojito fruits rouges ou passion**

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, Perrier, purée de fruits

### **Pina colada**

Rhum blanc ou rhum ambré 6cl, jus d'ananas, lait de coco

### **Margarita**

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

### **Spritz**

Prosecco, Apérol, orange, Perrier

### **Américano**

Martini Rouge, Campari, orange, Gin, Perrier

### **Caïpirinha**

Citron vert, sucre de canne, Cachaça

### **Caïpiroska**

Citron vert, sucre de canne, vodka

### **Gin tonic Classique**

Citron vert, gin, Schweppes tonic

### **Gin tonic Concombre:**

Citron vert, gin, Schweppes tonic, concombre

## *Cocktails sans Alcool* 6€

### **Virgin Mojito**

Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier

### **Virgin Pina colada**

Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

### **Cocktails de fruits**

Jus de pomme, jus d'ananas, sucre de canne, purée de passion, sirop de fraise

## *Rhums* 4cl

**Pacto Navio** (Cuba) 8€

**Don Papa** (Philippines) 10€

**Diplomatico** (Venezuela) 10€

**Bumbu** (Caraïbes) 7€

## *Whisky* 4cl

**Glenlivet 15 ans / 18 ans** (Ecosse) 10€

**Aberlour** (Royaume unis) 8€

**Chivas 12 ans / 18 ans** (Ecosse) 12€

**Four Roses** (Etat unis) 8€

**Jameson Black Barrel** (Irlande) 6€

**Strathislas 12 ans** (Ecosse) 8€

**Jack Daniel** (Ecosse) 6€

## *Digestifs* 4cl

**Poire, Mirabelle, Prune** 4€

**Cognac** 6€

**Armagnac** 6€

**Calvados** 6€

**Baileys** 4€

**Cointreau** 5€

**Manzana** 4€

**Patcharan** 4€

**Get 27/ 31** 3€



LA  
BELLE  
ÉPOQUE  
RESTAURANT

Ouvert du lundi au samedi



**Réservation :**

[la-belle-epoque@pau-evenements.fr](mailto:la-belle-epoque@pau-evenements.fr)

Tel. 05 59 11 21 07

Prix en TTC, service inclus, liste des allergènes disponible à la demande