

Notre carte des vins est proposée par



Vins Blancs

	14 cl	25 cl	50 cl	Btlle
« IGP OC VIOGNIER Rouquet's	4.90	8.50	16.90	29.90
« BOURGOGNE » Chardonnay Clos St Germain Domaine de Rochebin	5.60	9.80	18.90	30.90
IGP GASCOGNE « Tariquet Premières Grives »	5.60	9.58	18.90	30.90

Vins Rouges A.O.P

VDF SYRAH	4.10	7.80	16.00	
AOP CÔTES DU RHÔNE « Les Partides »	5.00	9.50	18.90	
AOP LOIRE « Saint Nicolas de Bourgueil » La Chevalerie	4.80	8.90	17.90	29.90
AOP LANGUEDOC « PIC SAINT LOUP » Saint-Hubert	5.40	9.90	19.30	30.90
AOP BORDEAUX « Graves » Lamotte Robin	5.60	10.10	19.90	31.10
AOP CÔTES DU RHÔNE « Crozes-Hermitage» Rive Gauche Domaine Pradelle 2016				37.00
AOP BORDEAUX « Haut Medoc » Château Haut Logat 2012				38.00

Vins Rosés

IGP Gard « Esprit du Lac»	3.90	7.10	14.20	
IGP MEDITERRANEE « La Villa du Golf » SAINT TROPEZ	4.80	8.80	17.80	29.90
AOP CÔTES DE PROVENCE « Château de Berne »	4.90	9.20	18.40	29.90
AOP CÔTES DE PROVENCE JAS D'ESCLAN « Cru Classé BIO »	5.50	9.90	19.90	32.90



*L'excellence est un Art
que l'on atteint que par l'exercice constant.
Nous sommes ce que nous faisons de manière répétée.
L'excellence n'est donc pas une action, mais une habitude.
Krorace*

9 avenue du Général de Gaulle - 74200 Thonon-les-Bains - Tél. 04.50.71.57.86
Du lundi au samedi de 7h00 à 20h. Service restauration non stop 12h-19h

Vous transmettre notre amour de la nature et en faire votre plaisir.

Saveurs du terroir à votre table

Les Salades Gourmandes

La Californienne 15.90
Salade mêlée, julienne de carottes, radis, julienne de betterave, gambas décortiquées, avocat, tomates cerises et copeaux de grana padano

La Saint-Marcellinoise 15.80
Sur un lit de salade mêlée, croustillant de Saint-Marcellin chaud, tranche de lard grillé, pomme caramélisée, œuf poché, tomates cerises, julienne de carottes, julienne de betterave et oignons frits

L'italienne Petite part 10.90 - Grande 15.80
Mille-feuille de tomates et mozzarella, courgettes grillées, poivrons marinés, sauce pesto, basilic, salade mêlée, julienne de carottes, copeaux de grana padano et speak

Délice de chèvre chaud 15.90
Nems de chèvre aux abricots et noisettes, tapenade d'olives, salade mêlée, julienne de carottes, poivrons marinés et tomates cerises

La César (façon Be) Petite 10.90 - Grande 15.90
Sur un lit de salade mêlée, tomates cerises, julienne de carottes, aiguillettes de poulet pané au céréales, œuf dur, pépites de croûtons, mozzarella fumée et copeaux de grana padano

La Niçoise (façon Be) Petite part 10.90 - Grande 15.50
Sur un lit de salade mêlée, tomates cerises, fèves, œuf dur, olives noires, thon au naturel, poivrons marinés, petits oignons blancs et basilic

Les Incontournables

Pâtes tendres et gourmandes (voir ardoise) 14.90

Clafoutis aux tomates cerises et son crémeux de petits pois à la menthe 16.90

Gratin de morue au four façon Portuguesa 17.90
Effilochée de morue dessalée, pommes de terre en allumettes, crevettes et sauce béchamel, le tout gratiné au four, servi avec salade mêlée.

Lasagnes à la bolognaise 14.90
Lasagnes, viande de bœuf, oignons, carottes, coulis de tomates, emmental râpé, le tout gratiné et servi avec salade mêlée.

Besoin d'évasion...

Nos délices de lac et mer

Filet de sandre 18.90
Sur lit d'épinards, écrevisses et son velouté de crustacés. Servi avec du riz

Déclinaison aux 3 saumons 17.90
Tartare de saumon, avocat citron vert, saumon poché aux herbes, crème miel, aneth et mariné à l'anis, accompagné de salade mêlée

Cocotte de moules marinières 16.20
Accompagnée de pommes frites à l'ancienne et salade

Brochette de Saint-Jacques rôties au romarin 22.90
Accompagnées de son fondant de poireaux et épinard, risotto aux herbes

Envie d'une pause fraîcheur

Grand Carpaccio de Bœuf à l'italienne (150 g) 16.90
Mariné à l'huile d'olive, basilic, copeaux de padano, verrine de sorbet citron basilic, accompagné de pommes frites à l'ancienne et salade mêlée

Carpaccio de Bœuf à l'italienne (100 g) 11.90
Mariné à l'huile d'olive, basilic et copeaux de padano, accompagné de salade mêlée

Les viandes

Picatta de Secreto iberico 17.90
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre et légumes confits

Pièce de bœuf grillé Black Angus, façon belle époque (250 g env) 20.90
Accompagnée de pommes frites à l'ancienne et légumes du primeur, sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel ou poivre

Entrecôte de veau poêlée, jus au thym 21.90
Accompagnée de son gratin dauphinois et carottes confites

Mijoté de poule aux écrevisses et fèves en cocotte 18.50
Accompagné de risotto aux herbes

Les assiettes végétariennes

Végétarien burger 14.90
Pain burger, salade, tomate, mozzarella, courgette et aubergine grillées, sauce pesto, accompagné de pommes frites à l'ancienne

Légumes chauds du primeur, garniture du jour ou pommes frites à l'ancienne 11.90

Bruschetta végétarien à l'italienne 15.90
Sur toasts gratinés, mille-feuille de tomates et mozzarella, sauce pesto et poivron à l'huile d'olive, salade mêlée et julienne de carottes

Nos burgers

Be burger 16.90
Galette de pommes de terre, steak haché du boucher charolais, tranche de lard grillé, tomate, salade, cheddar et sauce burger, accompagné de pommes frites à l'ancienne

Fermier burger 16.30
Pain burger, escalope de poulet fermier pané, tomate, cantal fondu, salade, tranche de lard grillé, galettes de pommes de terre, accompagné de pommes frites à l'ancienne, sauce burger

Traditionnel burger 15.90
Pain burger, steak haché du boucher charolais, tomate, salade, cheddar, accompagné de pommes frites à l'ancienne et sauce burger

Les variations sur les tartares hachés au couteau

(préparés par vos soins)

Tartare de bœuf charolais à la genevoise 19.40
Viande de bœuf charolaise, jaune d'œuf, oignons, cornichons, persil, câpres, accompagné de pommes frites à l'ancienne, salade mêlée et toasts

Tartare de bœuf charolais à l'italienne 19.80
Viande de bœuf charolaise, jaune d'œuf, oignons, cornichons, basilic, câpres, copeaux de grana padano, accompagné de pommes frites à l'ancienne, salade mêlée et toasts

Les formules du jour

Jour du marché 11.50

Jour du marché + Verre de vin 14.60

Jour du marché + Dessert 17.10

Entrée + Jour du marché 18.60

Entrée + Jour du marché + Dessert 24.10

La Belle Epoque, un véritable lieu incontournable du centre-ville et zone commerciale.
L'architecture raffinée crée une atmosphère cosy et une ambiance unique et chaleureuse à tous les instants de la journée dans un cadre convivial pour un moment de détente et de plaisir !
La Belle Epoque vous propose des offres adaptées à chaque moment de la journée !
La devise : le bonheur à toute heure !

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage et découpage)

Tous nos plats sont préparés et cuisinés sur place par nos chefs

Thierry BUTTAY et BONNE DEGUSTATION