



Restaurant La Belle Epoque



La carte

Grand Hôtel
Gallia @ Londres
★★★★



Pour commencer Starters

Le Saumon, en gravlax
Salmon as a gravlax

16 €

supplément pension 8 €

Les Saint-Jacques
Saint-Jacques en coquille, beurre marin
Roasted saint jacques, sea butter

16 €

supplément pension 11 €

Le Foie Gras
Foie gras poêlé, confiture d'oignon
Pan fried Foie gras, onion jam

19 €

supplément pension 12 €

Le Velouté de Butternut
Butternut creamy soup

10 €



Suggestions *



CÔTE GASCogne
OSMIN VILLA
CHAMBRE D'AMOUR



SANCERREE
VATAN LES CHARMES



JURANÇON SEC
HOURS CUVÉE MARIE



CHABLIS
DAMPT VIELLES VIGNES

Pour suivre and then.....



Suggestions *



Le Porc Noir de Gascogne

Taillé dans une côte de 250 gr juste poêlée, jus au thym et romarin
250 gr Gasconne black pork rib, just pane-fried, thyme and rosemary juice

29 €



GRAVE - CHÂTEAU
GRAND BOURDIEU

L'Agneau des Pyrénées

Souris d'agneau, légèrement laqué, cuisson de 7 heures
Pyrénées lamb, 7 hours & lightly lacquered

26 €



CÔTE DE BOURG
MARTINAT

Le Boeuf

Pièce de boeuf grillée, de 250 gr, sauce façon marchande, Madiran Bouscassé
Grilled 250 gr piece of beef with Madiran Bouscassé Sauce

29 €



MEDOC
DOMPIERRE LES CHARMES

supplément pension 10 €

Le Saint-Pierre

Filet de St Pierre, sauce vierge aux notes d'agrumes
Saint-Pierre fish, virgin sauce with citrus notes

29 €



SANCERREE
VATAN LES CHARMES

Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour.

All our courses are served with the vegetables of the day.

**Voir tarifs Carte des vins
Browse our wine list*



Suggestions *



MADIRAN AOC
CHÂTEAU BOUSCASSÉ
A. BRUMONT



LANGUEDOC AOP
PIC SAINT LOUP
BERGERIE DO L'HORTUS

Les fromages de Dominique Bouchait

Dominique Bouchait's cheeses

Dominique Bouchait, Maître Artisan Fromager depuis 30 ans, Meilleur Ouvrier de France depuis 2011, gourmand et passionné, n'a de cesse de faire rayonner sur tout le Sud-Ouest et au-delà l'art fromager sur la scène gastronomique.

Dominique Bouchait, Master Cheesemaker for 30 years, Meilleur Ouvrier de France since 2011, gourmand and passionate, has never ceased to make the art of cheesemaking shine on the gastronomic scene in the South-West and beyond.

Le Napoléon : croûte brune typique des Pyrénées 10 mois

typical Pyrenean brown rind 10 months

Le Régalis : bleu au lait de brebis, très peu salé et bien moelleux

blue cheese made from sheep's milk, very lightly salted and very soft

Le Mignon : fromage de brebis, pâte très délicate et crémeuse

ewe's milk cheese, very delicate and creamy paste

Assiette de fromages de D. Bouchait, Meilleur Ouvrier de France

Plate of cheeses from D. Bouchait "Meilleur Ouvrier de France"

15 €

Pour les enfants

For the kids menu

Menu enfant moins de 12 ans

Kid menu under 12 years old

15 €

**Voir tarifs Carte des vins
Browse our wine list*

Pour finir The end

Nos desserts demandant un temps de préparation, nous vous invitons à passer commande dès le début du service.

Our Deserts need time of cooking, to be order at the begining of the meal

Le Baba au rhum

Rhum baba (Rhum-flavoured pastry)

10 €

Le Moelleux au Chocolat

Soft home made Chocolate cake

12 €

En attendant Noël

Sorbet mandarine, crème pain d'épices et oranges confites

Tangerine sorbet, gingerbread cream and candied oranges

12 €

Le Pavlova

Chantilly, fraises, purée de fraise et meringue

Chantilly, strawberries, strawberry purée, meringue

11 €



Suggestions *



JURANCON DOUX
LAPEYRE



CÔTE DU RHÔNE
CLOS DU CAILLOU



CHAMPAGNE



CÔTE GASCOGNE
OSMIN VILLA
CHAMBRE D'AMOUR

**Voir tarifs Carte des vins
Browse our wine list*

Satisfait ? Merci de nous le dire sur
Satisfied ? Thanks for telling us on



L'information relative à la présence des allergènes est à votre disposition auprès du personnel.

The staff can provide advice about food allergies.

Per le informazioni relative alla presenza di allergeni, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale.

Si necesita información sobre la presencia de alérgenos, solicítasela al personal.

Notre souci de la qualité peut entraîner l'absence ponctuelle de certains plats, merci de votre compréhension.

Our attention to quality may mean that some dishes are occasionally unavailable. Thank you for your understanding.

Per i nostri clienti, vogliamo la migliore qualità. Ecco perché, a volte, alcuni piatti non sono presenti nel menù.

Grazie della comprensione.

Nuestro compromiso en la calidad puede conllevar la ausencia puntual de algunos platos. Le agradecemos su comprensión.

Origine viandes et poissons : France et Union européenne