

## ESPECIALIDADES DE LA BELLE ÉPOQUE

### Entradas & Platos Clásicos

- **Escargots de Bourgogne** – Caracoles con mantequilla, ajo y hierbas.
- **Foie Gras** – Foie de pato con pan tostado y mermelada de higos.
- **Soupe à l'Oignon** – Sopa de cebolla gratinada con queso y pan crujiente.
- **Salade Niçoise** – Ensalada fresca con atún, huevo, anchoas y vegetales.
- **Quiche Lorraine** – Tarta salada de tocino, queso y huevo.
- **Salmon Gravlax** – Salmón curado con eneldo, acompañado de salsa cremosa.

### ☐ BEBIDAS CALIENTES & TÉS

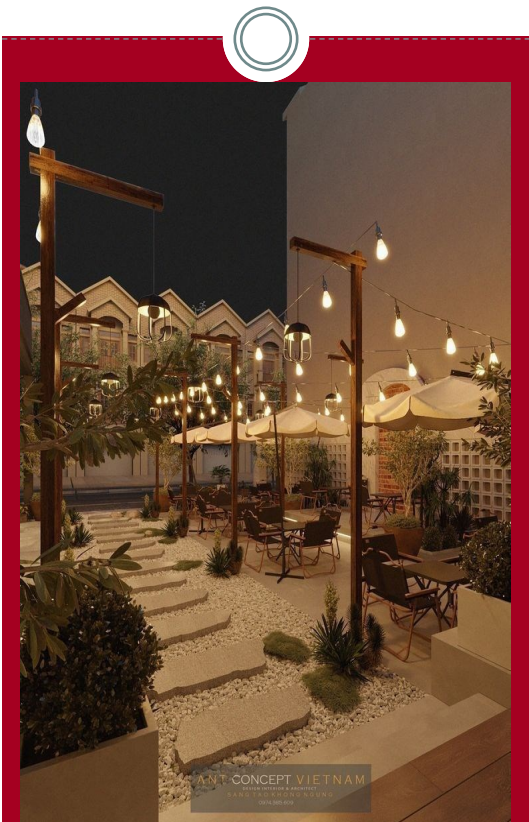
- **Chocolat Chaud** – Chocolate caliente espeso y reconfortante.
- **Thé de Provence** – Infusión floral con esencia del sur de Francia.
- **Infusion de Framboise** – Relajante infusión de frambuesa y hierbas.
- **Caramel Macchiato** – Espresso con leche vaporizada y caramelo.

Disfruta de una experiencia única en La Belle Époque, donde podrás saborear lo mejor de la cocina francesa tradicional e innovadora mientras cenas bajo la luz de la luna, con la Torre Eiffel iluminada como escenario. Con un menú que abarca desde clásicos franceses hasta platos contemporáneos, cada bocado es una celebración de los sabores de París. Un lugar perfecto para



shutterstock.com · 1859618287

## LA BELLE ÉPOQUE



Ubicado en el corazón de París, 12 Rue de la Paris, 75002 París, Fran-