

TO SHARE



BOWL OF MARINATED HERRINGS

Potato, carrots and pickled red onions

18

IBERIAN CEBO HAM

Served with a slice of rustic tomato bread

21

CRISPY PORK TROTTER TOASTS

With tarragon, gratinated with parmesan

22

SELECTION FROM OUR REGIONS

Mountain charcuterie and cheese board

28

MONT D'OR (For 2 people)

Steamed potatoes, charcuterie and salad

33/pers



STARTERS

6 « GROS DE BOURGOGNE » SNAILS

With garlic and parsley

18

BONE MARROW

Served with sea salt and rustic bread toast

18

FRENCH ONION SOUP

Gratinated with meule de savoie cheese

21

SCOTTISH SMOKED SALMON

*Isigny cream with chives, served with
toasted bread*

22

6 BELLE CREUSE OYSTERS

Parc de l'Impératrice n°3, by Joël Dupuch

28



MAIN COURSES

GRATINATED CROQUE-MONSIEUR WITH COMTÉ CHEESE

French fries and heart of lettuce

24

HAND-CUT BEEF TARTARE

Served with French fries and salad

28

DOUBLE SMASH BURGER

With melted cheddar, French fries and salad

29

MÉNAPII PORK SAUSAGE

Mashed potatoes and jus

34

« ARGENTINIAN GRAINFED » BEEF SIRLOIN

Malabar black pepper sauce and French fries

37



OUR MEATS TO SHARE

« NOIRE DE BALTIQUE » RIB OF BEEF
1KG (FOR 2PEOPLE)
Served with French fries and salad
130

KID MENU

SMASH BURGER *with melted cheddar*
ou
SALMON FILLET
Served with French fries or salad

CHOCOLATE MOUSSE
24

OUR FISHS

SALMON FILET « TERIYAKI STYLE »
Served with sautéed vegetables
29

SOLE « BELLE MEUNIÈRE » (500/600g)
Served with sides of your choice
60

THE ROTISSERIE

HOUSE FARM-RAISED CHICKEN
« LE GAS DAUDET » ON THE SPIT
Served with French fries or mashed potatoes
and rotisserie jus
29/pers

MILK-FED PIGLET ROASTED
ON THE SPIT
Crispy skin, mashed potatoes
and rotisserie jus
45/pers

OUR SIDES

MASHED POTATOES
HOMEMADE FRENCH FRIES
SEASONAL VEGETABLES
HEART OF LETTUCE

OUR SAUCES

PEPPERCORN SAUCE
MOREL MUSHROOM
GARLIC & PARSLEY BUTTER



OUR SAVOY CHEESES

PLATE OF AGED CHEESES
FROM OUR MOUNTAINS
Beaufort, Bleu d'Auvergne, Reblochon,
Tomme Crayeuse
19

THE DESSERTS BY MARIE-AMELIE

(2 PIÈCES)
14

APPLE TART
Classic Recipe

RASPBERRY
TIPi's special

CHOCOLATE MOUSSE
Creamy and tasty





You can't eat everything in life; after all, we only eat three meals a day." Except in our restaurants, you can—accompanied by great company, surrounded by friends, and accompanied by the music we've carefully selected for you.

La Belle Histoire is a story recited every day by our teams in our venues at Touquet-Paris-Plage and Méribel. It's an anthem, a song of unity, and a passion for hospitality that we share throughout our ranks—on the floor, on stage, in the kitchen, and behind the scenes.

For 20 years, the stars have aligned for our family. It all began with discovering this seaside town, just waiting for us to step into its shoes. By sheer chance, L'Impasse became our headquarters—the heart of the Maison. From there, our table grew bigger, until reaching Méribel. As the years passed, we kept adding more chairs, always ensuring there were better dishes to share.

Our strength lies in our story: the meals, dinners, days, and evenings we've shared with you, helping us to grow. Our priority is to make our venues places of happy memories, ones you'll cherish wherever you may be.

La Base Nord, Caravane, Le Marcel, L'Amour, La Nonna, L'Atelier Éphémère, Les Pirates, L'Impasse, Le Flavio, and Tipi... Each address of La Belle Histoire carries our signature: one of passion, reason (it's needed), and above all, family. Whether you're here to enjoy a great moment or you're part of the team working daily, everyone who steps through our doors shares the same goal: delivering an experience without ever compromising on quality.

La Belle Histoire is a way of life—yours and ours—and we can only encourage you to embrace it.

LES TABLES DE LA BELLE HISTOIRE GROUPE :

Caravane - L'Impasse - L'Amour - L'Atelier Éphémère - Le Flavio «Club de la Forêt» - La Nonna - La Base Nord - La Plage Des Pirates - Le Marcel

A PARTAGER



JATTE DE HARENGS MARINÉS

Pomme de terre, carottes et oignon rouges en pickles

18

JAMBON IBÉRIQUE CEBO

Accompagné de sa tranche de pain de campagne à la tomate

21

TARTINES CROUSTILLANTES DE PIED DE PORC

À l'estragon, gratinées au parmesan

22

PLANCHE DE NOS RÉGIONS

Charcuterie et fromage des montagnes

28

MONT D'OR (Pour 2 Pers)

Pommes vapeur, charcuterie et salade

33/pers

LES ENTREES

6 ESCARGOTS « GROS DE BOURGOGNE »

À l'ail et au persil

18

L'OS À MOELLE

À la croque au sel, toast de pain de campagne

18

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ

À la meule de savoie

21

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE

Crème d'Isigny à la ciboulette, pain de campagne toasté

22

6 HUÎTRES BELLE CREUSE

Parc de l'Impératrice n°3, Joël Dupuch

28

LES PLATS

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ AU COMTÉ

pommes frites et cœur de laitue

24

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Pommes frites et salade

28

DOUBLE SMASH BURGER

Au cheddar fondu, pommes frites et salade

29

SAUCISSE DE PORC MÉNAPII,

Purée de pommes de terre au jus

34

FAUX-FILET DE BŒUF

« ARGENTIN GRAINFED »

Sauce au poivre noir de malabar, pommes frites

37



NOS VIANDES A PARTAGER



CÔTE DE BŒUF « NOIRE DE BALTIQUE »
1KG (POUR 2PERS)
Pommes frites et salade
130

MENU ENFANT

SMASH BURGER *Cheddar fondu*
ou
PAVÉ DE SAUMON
Pommes frites ou salade

MOUSSE AU CHOCOLAT
24

NOS POISSONS

DOS DE SAUMON FAÇON « TERIYAKI »
Légumes sautés
29

SOLE « BELLE MEUNIÈRE » 500/600
Accompagnement au choix
60

LA ROTISSERIE

POULET FERMIER MAISON
« LE GAS DAUDET » À LA BROCHE
Pomme frites ou purée, jus de la rotissoire
29/pers

COCHON DE LAIT RÔTIE À LA BROCHE
Peau croustillante, purée, jus de la rotissoire
45/pers

NOS ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FRITES MAISON

LÉGUMES DU MOMENT

COEUR DE LAITUE

NOS SAUCES

SAUCE AU POIVRE

SAUCE AUX MORILLES

BEURRE AIL ET PERSIL



NOS FROMAGES DE SAVOIE

ASSIETTES DE FROMAGES AFFINÉS
DE NOS MONTAGNES
*Beaufort, Bleu d'Auvergne, Reblochon,
Tomme Crayeuse*
19

LES DESSERTS DE MARIE-AMELIE



(2 PIÈCES)
14

TARTE AU POMME
La recette traditionnelle

TARTE FRAMBOISE
La spécialité de TIPI

MOUSSE AU CHOCOLAT
Gourmande et réconfortante





“Tu ne peux pas tout manger dans la vie, on ne mange que trois fois par jour”. Sauf que dans nos restaurants, vous pouvez le faire en excellente compagnie - entouré de vos amis et sur les notes de la musique qu’on vous aura choisie.

La Belle Histoire, c’est une comptine qui se récite tous les jours par nos équipes dans nos lieux du Touquet-Paris-Plage & de Meribel. C’est un hymne, un chant d’unité et une passion pour l’hospitalité que nous partageons dans nos rangs, en salle, sur scène, en cuisine et en coulisse.

Depuis 20 ans, les planètes n’ont fait que s’aligner pour notre fratrie. A commencer par la découverte de cette ville sur la mer qui ne demandait qu’à ce qu’on y chausse nos gros souliers. Car le hasard fait bien les choses, l’Impasse est devenue notre QG - le fief de la Maison - puis notre table s’est agrandie. Les années ont passé, et on n’a fait qu’y ajouter des chaises en veillant à ce qu’il y ait toujours de meilleurs plats à partager.

Notre point fort, c’est notre histoire : ces repas, ces dîners, ces journées et ces soirées qu’on a dégustés à vos côtés pour nous améliorer. Notre priorité, c’est de faire de nos lieux des souvenirs heureux dont vous saurez vous remémorer où que vous puissiez vous trouver.

La Base Nord, Caravane, Le Marcel, L’Amour, La Nonna, L’Atelier Ephémère, Les Pirates, L’Impasse, Le Flavio ou encore Tipi... Chaque adresse de La Belle Histoire porte notre signature. Celle de la passion, celle de la raison (il en faut) mais surtout celle de la famille. Ceux qui s’y installent pour passer un bon moment, comme ceux qui y travaillent quotidiennement, poussent les portes de nos restaurants avec une même volonté : l’expérience sans jamais lésiner sur l’exigence.

La Belle Histoire est un mode de vie, le vôtre comme le nôtre, et nous ne pouvons que vous conseiller de l’adopter.

LES TABLES DE LA BELLE HISTOIRE GROUPE :

Caravane - L’Impasse - L’Amour - L’Atelier Éphémère - Le Flavio «Club de la Forêt» - La Nonna - La Base Nord - La Plage Des Pirates - Le Marcel