

# LA BELLE EN FOLIE,

Nos assiettes sont faites maison.

Nous avons porté une attention particulière au sourcing de l'ensemble de nos produits, afin de vous servir essentiellement des mets français et locavores

Prix nets, service compris.



# TAPAS

HOUMOUS AU CURCUMA • 9

*Houmous au curcuma et citron confit au miel, confit d'oignons rouges et gomasio*

ACCRAS DE MERLU • 10

*Accras croustillants, sauce aigre-douce*

CAMEMBERT RÔTI • 11

*Rôti au miel de châtaignier, noix du Périgord*

CROQUE AU JAMBON TRUFFÉ • 12

*Croque au jambon truffé et fromage gratiné*

ARANCINI DE BŒUF BRAISÉ • 13

*Arancini de bœuf braisé, crème au parmesan et roquette*

TATAKI D'ONGLET DE BŒUF AU SATÉ • 13

*Onglet mariné au saté et soja, sauce hoisin maison et cacahuètes torréfiées*

SEICHES DE HONDARRIBIA GRILLÉES • 14

*Seiches snackées, persillade*

PLANCHE DE FROMAGES • 14

*Sélection de 3 fromages*

PLANCHE DE CHARCUTERIES • 14

*Sélection de 3 charcuteries*

# ENTRÉES

## POIREAU CONFIT AU PONZU

•11

*Œuf parfait, crumble de pois chiches et herbes fraîches*

## POULPE GRILLÉ

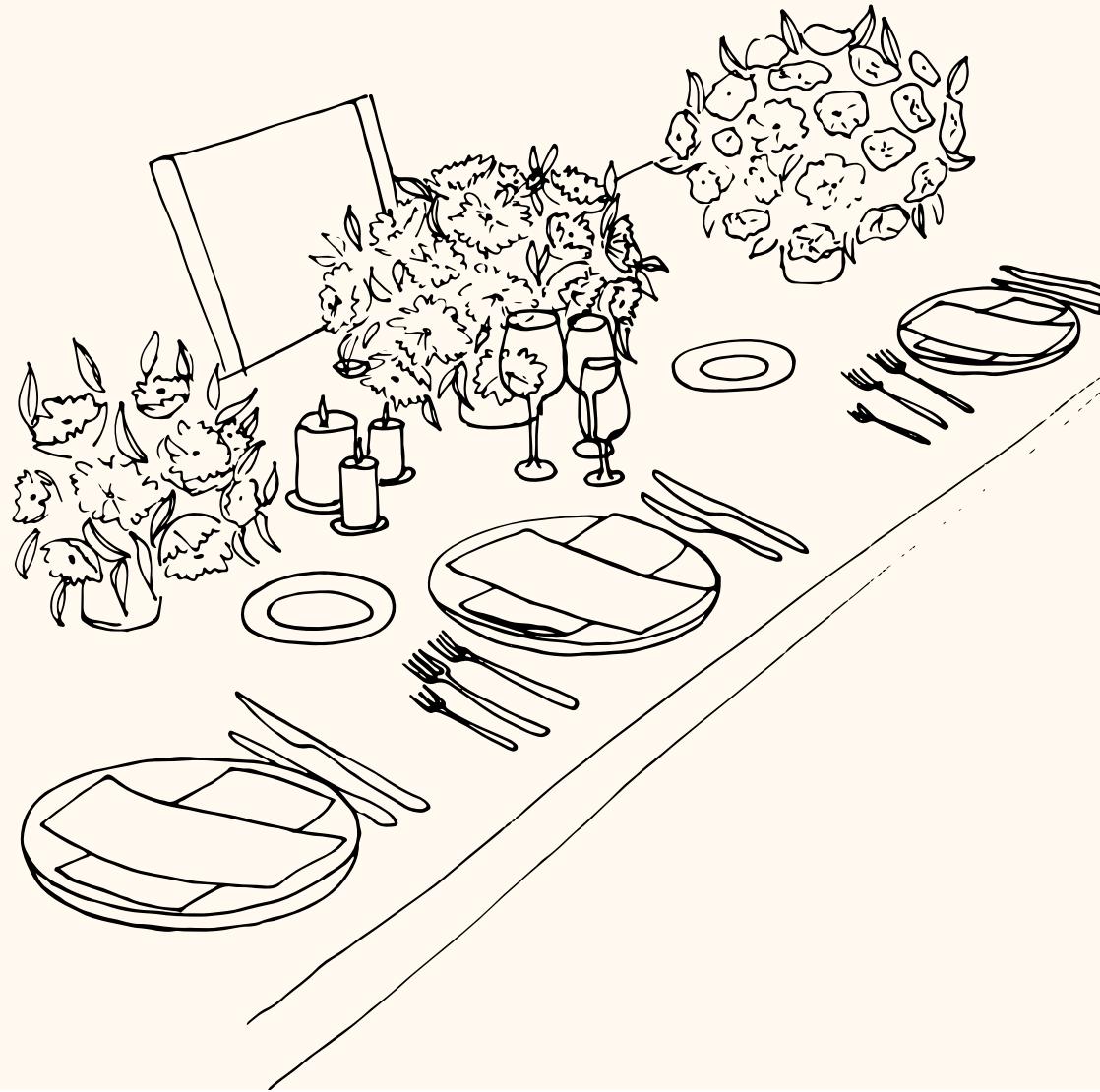
•15

*Persillade maison, huile parfumée et herbes fraîches*

## TERRINE DE FOIE GRAS

•17

*Gelée au Porto, purée de betteraves au Porto*



# PLATS

COQUILLETTES TRUFFÉES PARMESAN • 19

*Supplément jambon truffé 5€*

LÉGUMES GRILLÉS • 18

*Grillés au raz el hanout, houmous au citron confit, pickles, ricotta aux herbes, amandes torréfiées*

BAO AU PULLED PORK • 22

*Aux épices cajun, crudités, cacahuètes et sauce Hoisin*

FILET DE POULET FERMIER • 23

*Curry jaune aux pommes et feuilles de citron kaffir, riz grillé aux amandes et citron*

POISSON • 24

*Poisson (du moment) à la plancha, purée de choux-fleurs au beurre noisette, crème au beurre blanc et wakamé, salade d'herbes*

# GRILLADES

MAGRET DE CANARD • 28

*Infusé aux feuilles de shiso, mousseline de panais et poires, mille feuilles de pommes de terre et jus corsé flambé au cognac*

CÔTE DE PORC • 27

*Marinée au Cajun 400 gr*

ENTRECÔTE DE BOEUF • 29

*Sauce chimichurri, frites ou légumes aux épices*

# À PARTAGER

2 à 3 personnes

CÔTE DE BOEUF • 75/KG

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX INCLUS :

*Frites ou légumes ou salade*

# DESSERTS

PAVLOVA AGRUMES & YUZU • 10

*Curd aux agrumes et yuzu, pommes caramélisées à la vanille, zestes de clémentines confites*

GANACHE CHOCOLAT & FÈVE TONKA • 10

*Ganache fondante, praliné amande, streusel croustillant, pousses d'atsina*

BRIOCHE PERDUE FLAMBÉE AU CALVADOS • 11

*Caramel beurre salé aux cacahuètes, glace cacahuète*

BORDEAUX COFFEE • 12

*Fine de Bordeaux Ô Chartrons, sirop de sucre, café et chantilly*

À PARTAGER — MI-CUIT AU CHOCOLAT • 18

*Poires confites, glace vanille*





@labelleenfolie.bordeaux



Votre satisfaction  
nous tient à cœur,

Partagez votre expérience avec nous  
en laissant un avis sur Google.

Merci pour votre soutien !