



La Belle Poule

HOTEL\*\*\* RESTAURANT

# LA CARTE

## L'Histoire de La Belle Poule

Ce nom pour le moins curieux, aurait été jadis celui d'un navire corsaire fameux de la Gironde, lui-même emprunté à une personne de la renaissance, célèbre à Toulouse par sa merveilleuse beauté la belle paoula de vignier baronne de fonterville, surnommé « belle poule » par François 1er.

Le premier bâtiment ayant porté le nom de « belle poule » dans la marine de guerre, fut une frégate. Après différentes missions aux indes, elle livra un fameux combat en 1778 contre les navires anglais, au large de Brest. Elle était commandée par le commandant de la clocheterie. Ce combat eut un tel ressentiment à la cour, qu'une coiffure dite « à la belle poule » fit fureur chez les dames de la haute société.

La deuxième frégate belle poule livra de nombreux combats et fut détruite par les Anglais au large des canaries.

La troisième frégate lancée en 1834 fut commandée par le prince de la Joinville en 1839. Elle reçut l'ordre de se rendre à Sainte-Hélène pour ramener la dépouille mortelle de Napoléon. Après bien des missions en méditerranée elle fut désarmée à Toulon en 1861.

L'ère de la voile était terminée. La goélette « la belle poule » actuellement en service est donc le quatrième bâtiment portant ce nom.

## ENTRÉES

---

### Le Canard 10€

En gravelax servie avec une salade de choucroute assaisonnée d'une vinaigrette de noisettes

### Le foie gras 19€

Cuit en basse température accompagné d'un chutney d'oignons rouges et d'une gelée au pineau des charentes

### Le Poisson ( selon arrivage ) 19€

Préparée en tartare relevé d'une vinaigrette à l'agrumes, surmonté d'un mesclun

### La salade gourmande 19€

Foie gras, gravelax de canard, mesclun, vinaigrette d'agrumes, pickles de radis et d'oignons rouges

### La végétarienne 10€

Mesclun, salade de choucroute, quelques agrumes, vinaigrette de noisettes cerneaux de noix et tomates cerises

### L'Huitre Spéciale N°3 De chez Ménadier

Par 6 12€

Par 9 18€

Par 12 24€

Et leurs accompagnements

## LES FROMAGES

---

### Assiette de 3 Fromages 8€

Munster, comté, chèvre, miel, confiture, beurre et cerneaux de noix

### Assiette de 5 Fromages 12€

Munster, comté, chèvre, gorgonzola, brie, miel, confiture, beurre et cerneaux de noix

## PLATS

---

### L'Agneau 27€

( Plat Signature du Chef )

Souris d'agneau confite et fondante, écrasé de pommes de terre saveur noisettes et une carotte glacée

### Le Canard 23€

Demi-magret de canard rosé, juste saisi, pommes de terre grenailles sauce à l'orange

### Le Bœuf 20€

Pièce du boucher cuisson douce écrasé de pommes de terre saveur noisettes Légume de saison

### Le Poulpe 20€

Tentacules de poulpe grillés servies avec un risotto à l'encre de seiche, sauce vierge

### Le Saumon 23€

Pavé en écailles végétales, sauce au vin blanc, risotto à l'encre de Seiche

### Le Végétarien 18€

Pastillas de légumes, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisettes



# LES DESSERTS

## Le Chocolat 9€

Finger chocolat caramel, glace au chocolat, coulis de cacao

## Le Baba 8€

Au cognac, glace café chantilly saveur vanille cerneaux de noix

## L'Entremet 8€

Au fruits rouges, sorbet fraise

## Le Soufflé 9€

Glacé à l'orange avec une tuile de sésame

## La Tarte 8€

Au citron déstructurée, petites meringues, crémeux au citron, crumble aux zestes de citron Segments de citron

## Le Café / Thé Gourmand 12€

Assortiments de petits desserts accompagné d'un café ou d'un thé

## Le Champagne Gourmand 14€

Assortiments de petits desserts accompagné d'une coupe de champagne



### MENU DU JOUR

(servi uniquement le midi hors Week end et jours fériés)

-----

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 19€

Entrée / Plat / Dessert 26€

-----

### ENTRÉES

Poireaux Mimosa à l'huile végétale

### PLATS

Escalope de Volaille aux Champignons, Pommes de Terre Grenailles, Légume du Moment

### DESSERTS

Panna Cotta aux Fruits Rouges

### MENU ENFANT 15€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau au choix

### PLATS

Pièce de boeuf rosée cuisson douce sauce du chef, légume du moment

**Ou**

Le saumon pavé en écailles végétales, sauce au vin blanc,

### DESSERTS

Glace 2 boules

**Ou**

Dessert du moment



## MENU BELLE POULE 35€

### ENTRÉES

Gravelax de canard salade de choucroute vinaigrette de noisettes

Ou

6 Huitres spéciale N°3 de chez Ménadier et leurs accompagnements

Ou

L'entrée Végétarienne

### PLATS

Pièce de bœuf rosée cuisson douce sauce du chef, légume du moment

Ou

Poulpe grillé servi d'un risotto à l'encre de seiche et une sauce vierge

Ou

Pastillas de légumes, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

### DESSERTS

Au choix sur la carte  
supplément café gourmand 2€  
supplément champagne gourmand 4€



## MENU CHEF 45€

### ENTRÉES

Foie gras cuit en basse température au pineau des Charentes chutney d'oignons Rouges gelée au pineau des Charentes

Ou

Tartare de poisson vinaigrette aux agrumes

Ou

Petite salade gourmande, foie gras et gravelax de canard vinaigrette acidulée pickles de radis et oignons rouges

Ou

Entrée Végétarienne

### PLATS

Souris d'agneau confite écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

Ou

Demi-magret de canard rosé juste saisi à l'orange sauce acidulée à l'orange

Ou

Filet de saumon en écailles végétale risotto à l'encre de seiche, sauce au vin blanc

Ou

Pastillas de légumes, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

### DESSERTS

Au choix sur la carte  
supplément café gourmand 2€  
supplément champagne gourmand 4€

