



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 de Fonterville, surnommée « 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 régentée 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 Saumon 13€
Mariné aux saveurs anisées, cuit dans le sel et les épices, mesclun, cerneaux de noix

Le Foie Gras 19€
Aux quatre épices, cuit en basse température, pommes façon Tatin, compotée d'oignons

Le Poisson 14€
Finger aux deux poissons sur une base de biscuit génoise au parmesan, jeunes pousses, gel citron

Les Palourdes 16€
Par 12, garnies d'un beurre à l'ail

La Salade du chef 15€
Saumon fumé, magret de canard fumé, foie gras, mesclun

La Végétarienne 14€
Terrine de légumes, mesclun, pickles d'oignons rouges

**L'huître Spéciale
N°3 de chez Ménadier**

Par 6 12€
Par 9 18€
Par 12 24€

Et leurs accompagnements, vinaigrette à l'échalote, citron et beurre

LES FROMAGES

Assiette de 3 Fromages 8€
Comté, munster et chèvre, servi avec du miel, de la confiture de cerises noires, des cerneaux de noix, cumin

La Jonchée de Sébastien RENAUD 8€
Salée à la fleur de sel et aux fines herbes

PLATS

L'Agneau 27€
Plat signature du Chef
Souris d'agneau confite et fondante, mogettes

Le Boeuf 25€
Pièce de boeuf, environ 250g en cuisson douce

Le Canard 23€
Demi-magret grillé sur la peau, en cuisson rosée

Le Poulpe 20€
Spécialité de la maison
Tentacules de poulpe cuites 4 heures, sauce chimichurri

La Choucroute de la mer 25€
Saumon fumé, merlu, dos de cabillaud et pommes de terre, sauce au vin blanc

Le Végétarien 18€
Falafels, sauce aigre-douce

La Côte de Boeuf 69€
(Minimum 1kg pour 2 personnes)
Servie avec 3 sauces, pommes de terre grenaille et salade à volonté

L'Entrecôte Grillée 27€
(Minimum 250g pour 1 personne)
Servie avec 3 sauces, pommes de terre grenaille et salade à volonté

Les Travers de Cochon 49€
(Minimum 1kg pour 2 personnes)
Ribs de cochon à la texane, servis avec 2 garnitures au choix à volonté

Nos plats peuvent être accompagnés d'une écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe, ou de légumes du moment, ou d'une salade verte



Prix nets - service compris

LES DESSERTS



Le Baba 8€

Au Cognac, glace café, chantilly saveur vanille

Le Chocolat 9€

Soupe au chocolat noir, croustillant de riz soufflé, glace au chocolat et chantilly au chocolat

Le Chou 9€

Profiteroles, glace à la vanille, sauce chocolat chaud et chantilly à la vanille

L'Entremet 8€

Au citron yuzu et thé vert matcha

Le Café / Thé Gourmand 12€

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

Le Champagne Gourmand 14€

Assortiment de petits desserts accompagné d'une coupe de champagne

La Jonchée de Sébastien RENAUD 8€

Nature, au sucre, aux fruits, au Cognac ou au lait d'amandes

MENU VÉGÉTARIEN 30€

ENTRÉES

Terrine de légumes, mesclun, pickles d'oignons rouges

PLATS

Falafels, sauce aigre-douce

Tous nos plats peuvent être accompagnés d'une écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe ou de légumes du moment ou d'une salade verte.

DESSERTS

Au choix sur la carte
supplément café gourmand 2€
supplément champagne gourmand 5€

Ou

Assiette 3 fromages

MENU ENFANT 15€

(jusqu'à 12 ans)

1 sirop à l'eau au choix

PLATS

Demi pavé de quasi de veau en cuisson douce, Sauce du Chef*

Ou

Pavé de merlu poêlé, sauce au vin blanc*

DESSERTS

2 boules de glace aux choix

Ou

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

*Garniture au choix, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes du moment ou mesclun





MENU BELLE POULE 35€

ENTRÉES

Le saumon mariné aux saveurs anisées,
cuit dans le sel, cerneaux de noix,
mesclun et gel citron

Ou

6 huîtres spéciales N°3 de chez Ménadier
et leurs accompagnements

Ou

La salade du chef
Saumon fumé, magret fumé,
foie gras, mesclun

PLATS

Pièce de bœuf en cuisson douce*

Ou

Demi-magret de canard grillé
sur la peau cuisson rosée

Ou

Le Poulpe - **Spécialité de la maison**
Tentacules de poulpe cuites 4 heures,
sauce chimichurri

DESSERTS

Au choix sur la carte
supplément café/thé gourmand 2€
supplément champagne gourmand 5€

Ou

Assiette 3 fromages



MENU DU CHEF 45€

ENTRÉES

Foie gras aux quatre épices,
cuit en basse température, pommes
façon Tatin, compotée d'oignons

Ou

Finger aux deux poissons sur une base
de biscuit génoise au parmesan,
jeunes pousses, gel citron

Ou

Les Palourdes farcies par 12

PLATS

Plat signature du Chef

Souris d'agneau confite et fondante,
mogettes

Ou

Pavé de quasi de veau (180g environ
en cuisson douce)*

Ou

Choucroute de la mer, sauce au vin
blanc (saumon fumé, merlu, cabillaud
et pommes de terre)

DESSERTS

Au choix sur la carte
supplément café gourmand 2€
supplément champagne gourmand 5€

Ou

Assiette 3 fromages

*Garniture au choix, écrasée de pommes
de terre à l'huile de truffe, légumes
du moment ou mesclun

