

# 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 Saint-Helène 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.



La Belle Poule  
HOTEL\*\* RESTAURANT

# ENTRÉES



Millefeuille végétal et saumon gravelax, fleurette à l'aneth, vinaigrette de légumes 16€

Sablé noisette-parmesan, confit de poivrons doux, vinaigrette aigrelette, espuma de mozzarella de bufflonne fumée au siphon 12€

Crèmeux de fenouil anisé, chantilly de tomate, finger croustillant de daurade et aneth concassée  
*(Servi chaud ou froid)* 12€

Risotto crémeux au parmesan et gambas rôties, dentelle de tuile de parmesan 16€

Foie gras de canard au Pineau et quatre épices, pomme fondante façon tatin compotée d'oignons rouges 20€

Dégustation d'huitres spéciales n°3 avec sa terrine

6 Spéciales 16€

9 Spéciales 22€

12 Spéciales 28€



# PLATS



Saint-Jacques poêlées, fondue d'endives au romarin et émulsions d'agrumes 25€

Tentacules de poulpe moelleuses, sauce chimichurri à la coriandre fraîche, écrasée de pomme de terre, tomates confites 27€

Pavé de veau fondant, carottes fanes rôties et champignons, petite tourte de pomme de terre à la truffe 28€

Ravioles de gambas décortiquées, céleris cuisinés en deux façons, jus de crustacés à la feuille de citron kaffir 20€

## *Plat signature du chef*

Souris d'agneau cuite basse température, jus réduit à l'olive, pomme de terre écrasée, tomates confites 27€

Pièce du boucher poêlée (300g), sauce échalote ou sauce bleu, pommes fondantes rôties et légumes du moment 28€

Suprême de volaille rôti au beurre de pistache, blinis de petits pois et échalotte confite 22€



# NOS COCOTTES GOURMANDES



|  |     |
|--|-----|
| Cocotte de tortellinis ricotta, crème de potimarron, espuma amande et noisettes torréfiées | 15€ |
| Œufs cocotte, crème florentine, pousses d'épinards et poudre de lard fumé                  | 12€ |
| Rognons de veau, champignons poêlés à la crème de moutarde, pomme purée                    | 18€ |
| Saucisse de Toulouse grillée et Mogettes de Vendée dans son jus tomaté                     | 18€ |

# FROMAGES



|   |     |
|---|-----|
| Trio de fromages                            | 10€ |
| Jonchée Rochefortaise herbée et assaisonnée | 8€  |



# DESSERTS



Baba au cognac, glace au café et chantilly saveur vanille 8€

Croustillant de riz soufflé, glace chocolatée et soupe de chocolat noir 9€

Crème brûlée vanille, tuile caramel 8€

Entremet citron yuzu et thé vert matcha 8€

Jonchée Rochefortaise

Nature ou sucrée 8€

Aux fruits, au cognac ou au lait d'amande 10€

Café / Thé gourmand 12€

Champagne gourmand 14€

*Accompagnement Café/Thé/Champagne gourmand :*

*Brownie, baba, cannelé, entremet yuzu matcha*





## MENU BELLE POULE 35€

### ENTRÉES

Sablé noisette-parmesan, confit de poivrons doux, vinaigrette aigrelette, espuma de mozzarella de bufflone fumée au siphon

OU

Crèmeux de fenouil anisé, chantilly de tomate, finger croustillant de daurade et aneth concassée

### PLATS

Saint Jacques poêlées, fondue d'endives au romarin et émulsion d'agrumes

OU

Pièce du boucher poêlée (200g), sauce échalote ou sauce bleu, pommes fondantes rôties et légumes du moment

OU

Suprême de volaille rôti au beurre de pistache, blinis de petits pois et échalotte confite

### DESSERTS

Trio de fromages

OU

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

## MENU DU CHEF 45€

### ENTRÉES

Millefeuille végétal et saumon gravelax, fleurette à l'aneth, vinaigrette de légumes

OU

Risotto crémeux au parmesan et gambas rôties, dentelle de tuile de parmesan

### PLATS

Tentacule de poulpe moelleuse, sauce chimichurri à la coriandre fraîche, écrasée de pomme de terre, tomates confites

OU

Pièce du boucher poêlée (250g), sauce échalote ou sauce bleu, pommes fondantes rôties et légumes du moment

OU

Souris d'agneau cuite basse température, jus réduit à l'olive, pomme de terre écrasée, tomates confites

### DESSERTS

Trio de fromages

OU

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



## MENU VÉGÉTARIEN 28€

### ENTRÉE

Sablé noisette-parmesan, confit de poivrons doux, vinaigrette aigrelette, espuma de mozzarella de bufflone fumée au siphon

### PLAT

Cocotte de tortellinis ricotta, crème de potimarron, espuma amande et noisettes torréfiées

### DESSERT

Assiette 3 fromages

OU

Au choix sur la carte

Supplément café gourmand 2€  
Supplément champagne gourmand 4€

## MENU ENFANT 15€

(Jusqu'à 12 ans)

### PLATS

Filet de poisson poêlé OU Filet de poulet rôti

AVEC

Purée de pomme de terre maison OU Petits légumes du moment

### DESSERTS

2 boules de glace au choix

OU

Brownie maison

