

B.L.O

BUTCHER + LOVE = ORGASM

MENU

POUR DEBUTER

• Assortiment de charcuterie Italienne	
• Jambon Pata Negra Bellota Jabugo	22,00€
• Œuf cocotte, Moëlle de WAGYU	29,00€
• Gyoza de Bœuf Wagyu Japonais, 6 pièces	14,00€
• Poulpe grillé & Txistorra	19,00€
• St Jacques, lard Colonata, radis noir	
• Sushi wagyu japonais, 2 pièces	18,00€
• Terrine du chef	26,00€
	28,00€
	13,00€

NOTRE SELECTION DE VIANDES

• Onglet de bœuf, 300g	27,00€
• Entrecôte de bœuf, 300g	29,00€
• Pièce de cochon Pata Negra Bellota	29,00€
• Pièce de bœuf du boucher, 200g	27,00€
• Faux filet de veau sauce forestière	32,00€
• Tomahawk de bœuf irlandais	125,00€
• Pour 2/3 pers, environ 1,3kg	97,00€
• Bœuf Wagyu Japonais, contre filet 130g	

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures maison (salade avec frites ou légumes de saison)

Supplément garniture : • Frites : 3,50€/portion • Légumes : 4,50€/portion

Assiette de fromages de chez Mons : 11,00€ Nos desserts maison : 8,50€ Café

gourmand : 11,00€

LA CAVE DU BOUCHER

Pour 2 pers, 700/800gr

Pour 3 pers, 1.1/1.2kg

WAGYU, BURGOS, ESP.

Race japonaise élevée à la ferme Santa Rosalia, partenaire historique de la Maison Bello. Nous vous réservons les pièces les plus persillées. Viande très fondante, arômes délicats, saveur rappelant le foie gras.

165€

249€

RUBIA GALLEGA, GALICE, ESP.

Le Bœuf dans toute sa splendeur avec des arômes puissants et une texture remarquable.

139€

190€

LA PERSILLEE, UE.

Bœuf Danois, Simmental ou Frisonne selon arrivage. Nous vous sélectionnons à la boucherie des pièces bien persillées pour le plus grand plaisir des amoureux du divin gras.

115€

155€

SALERS, FR.

Notre chouchou régional, provenant d'éleveurs passionnés. Cette race mixte rustique donne une viande goûteuse avec de la mâche, qui ravira les carnivores.

95€

139€

LIMOUSIN, FR.

Race française réputée pour sa tendreté. Sa viande d'une grande finesse est très juteuse et savoureuse.

95€

139€

« Les pièces de viande de notre cave d'affinage proviennent du dos de l'animal – train de côte et contre filet – et sont cuites sur l'os. Nous vous conseillons la cuisson du chef, qui ajuste la cuisson de la viande en fonction de son persillée et de son affinage » F.Bello

Tous nos prix sont nets. Origine des viandes : FR/UK/ESP/ALL/DAN/ITA/POR/JAP. Une liste des allergènes est à votre disposition