

B.L.O

BUTCHER + LOVE = ORGASM

MENU

POUR DEBUTER

• Assortiment de charcuterie Italienne	22,00€
• Jambon Pata Negra Bellota	29,00€
• Gyoza de Bœuf Wagyu Japonais, 6 pièces	19,00€
• Bouchées de gambas et lard Pata Negra,	19,00€
• Sushi wagyu japonais, 2 pièces	28,00€
• Terrine du chef	13,00€
• Mini rocher de moelle de bœuf	14,00€
• Bœuf Wagyu Japonais, faux filet (A5) cuisson sur pierre volcanique, 120gr	97,00€

NOTRE SELECTION DE VIANDES

• Onglet de bœuf, 300g	29,00€
• Entrecôte de bœuf, + 300g	33,00€
• Pièce du boucher, 200g	32,00€
• Tomahawk de bœuf irlandais Pour 2/3 pers, environ 1,3kg	129,00€
• Pièce de cochon Pata Negra Bellota	32,00€
• Côte de cochon Mangalitzza affiné +60j	36,00€
• Rib's d'agneau à l'oriental	27,00€

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

Supplément garniture : • Frites : 5€/portion • Légumes : 5€/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.

175€

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

119€

155€

NORMAND/MONTBELIARD, FR.

Races mixtes connues pour leur production de lait de haute qualité et également pour leur viande rustique. Très goûteuse avec de la mâche, un gras très parfumé, qui ravira les carnivores.

99€

139€

LIMOUSINE, FR.

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

99€

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 persillé 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