3.L.O
BUTCHERS+LOVE=ORGASM

By Maison Bello
— BOUCHERIE & GASTRONOMIE —

MENU

POUR DEBUTER

- **Assortiment de charcuterie** **25,00€**
- **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** **14,00€**
- **Tataki de bœuf** **16,00€**
- **Bœuf Wagyu Japonais, faux filet (A5) cuisson sur pierre volcanique, 120gr** **98,00€**
- **Croquetas BLO** **14,00€**
- **Mini tartare de Bœuf et caviar Osciètre** **35,00€**
- **Bouchées Cécina de Wagyu sur Focaccia** **28,00€**

NOTRE SELECTION DE VIANDES

- **Onglet de bœuf, 300g** **29,00€**
- **Entrecôte de bœuf, 300g** **34,00€**
- **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€**
- **Fricassée de ris de Veau aux morilles** **39,00€**
- **Filet de bœuf Rossini** **48,00€**
- **Pièce de veau grillée, sauce morilles** **34,00€**

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.**	179€	255€
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 gouteuse 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 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