



Lou Fèrri, c'est aussi chez vous.

Profitez de certains de nos plats chez vous, relax, à table ou devant la télé. Vous commandez, notre cheffe prépare et en rentrant, il ne vous reste qu'à vous mettre à table.

Découvrez notre sélection de plats pour soirée cocooning.

Envie d'une belle bouteille de vin ? La majeure partie de notre carte est constituée de vins en import direct. Il s'agit principalement de vins de la Vallée du Rhône et de Provence en parfaite harmonie avec notre cuisine. Nous sommes fiers de nos partenariats et c'est avec plaisir que nous vous invitons à aussi les déguster chez vous en famille ou entre amis. C'est ainsi que nous avons mis en place un tarif à prix « caviste » de nos vins, disponibles à l'unité ou par carton.

Si vous avez apprécié nos olives et huiles d'olives, bon nombre de ces produits sont en vente dans notre restaurant.



Lou Fèrri sprl
Avenue du Prince de Ligne 14 - 1180 Bruxelles - TVA BE 0847 600 351
www.louferri.be - Tél.: +32 (0)2 425 81 86 - contact@louferri.be

Plats à emporter. (Commandes au 0483 490 650)



Entrées

Brandade de morue nîmoise 20,00 €

Morue fraîche dessalée et montée au lait et à l'huile d'olive avec un peu d'ail.



Gourmandise de truffe d'automne sur écrasé de pomme de terre à la truffe, piqué de foie gras, baguette toastée, fleur de sel de Camargue 43,00 €

C'est une belle truffe de 15g que vous découvrirez posée sur l'écrasé de pomme de terre. Toute la magie de la truffe dans cette entrée exceptionnelle, dans toute sa sobriété.



Plats

Pâtes à la truffe d'automne, poutargue, légumes poêlés à l'huile d'olive, râpé de truffe 31,00 €



Bouillabaisse et sa rouille (+ son pain frotté à l'ail) – portion : 43,00 €/personne – minimum 2 personnes -



Fromage

Pointe de brie farci à la truffe – portion 2 personnes - : 34,00 €

Un brie fermier farci maison. Une farce faite de mascarpone et de vraie truffe.

La «Boutique» du Lou Fèrri.

Les olives, crèmes d'olives et huiles d'olive de Raymond Gonfond - Mas Saint Roman - Maussane-les-Alpilles

• Olives Cassées (vertes)		• Crème d'Olives Vertes Verdales	
Pot de 500g.	13,50	Pot de 150g.	8,50
• Olives Picholines (vertes)		• Crème d'Olives Noires	
Pot de 500g.	13,50	Pot de 150g.	8,50
• Olives Grossanes (noires)		• Huile d'Olive Vierge Fruité Mûr	
Pot de 500g.	13,50	Bout. 1 L.	27,00
		• Huile d'Olive Vierge Fruité Noir	
		Bout. 1 L.	27,00

Les olives et huiles d'olive de l'Oliveraie JeanJean, Moulin des Costières

• Olives Lucques, (vertes)		• Huile d'olive Vierge Bio «Hugo»	
Pochette de 400g.	10,00	Bout. 0,75 L.	26,50
• Olives Picholines (vertes)		• Huile d'Olive Vierge Bio «Marcel»	
Pochette de 400g.	10,00	Bout. 0,75 L.	26,50

Les huiles d'olive de la famille Roger Paradis - Moulin Paradis - Martignargues et Saint-Maximin

- Huile d'olive vierge Négrette

Bout. 0,75 L. 22,00

- Huile d'olive vierge Fruité à l'Ancienne

Bout. 0,75 L. 22,00

- Huile d'olive vierge Aglandau

Bout. 0,75 L. 22,00



La «Cave» du Lou Ferrí.

La sélection de vins proposée ici est disponible à l'unité ou par carton sur commande. Nous vous indiquerons les délais d'approvisionnement suivant les domaines.

Les vins Blancs (0,75 l.)

	P.U.	x 6
Domaine l'Ermitage, Muscat Fruité (vin blanc sec), IGP Oc	10,80	64,80
Château l'Ermitage, Cuvée Tradition/Auzan, Costières de Nîmes	10,80	64,80
Château l'Ermitage, Cuvée Ste-Cécile Blanc, Costières de Nîmes	16,90	101,40
Domaine Chante Cigale, Tradition Blanc, Châteauneuf-du-Pape	27,40	164,40
Dom. Le Colombier, Viognier, IGP Méditerranée – Vallée du Rhône	11,70	70,20
Dom. des Hauts-Châssis, l'Essentiel, Crozes-Hermitage AOP	26,30	157,80
Domaine Durand, Saint-Peray AOP	21,50	129,00
Domaine Durand, Saint-Joseph AOP	23,50	141,00
Domaine Duclaux, Les Caillelets, AOP Condrieu	39,50	237,00

Les vins Rosés (0,75 l.)

	P.U.	x 6
Dune, Gris de Gris, Sable de Camargue	9,85	59,10
Château l'Ermitage, Cuvée Tradition/Auzan Rosé, Costières de Nîmes	10,80	64,80
Château l'Ermitage, Cuvée Ste-Cécile Rosé, Costières de Nîmes	16,90	101,40
Château Ste-Roseline, La Chapelle, Cru classé Côtes de Provence	27,60	165,60
Domaine Estandon, Légende, Côtes de Provence	21,40	128,40

Les vins Rouges (0,75 l.)

P.U. x 6

Château l'Ermitage, Cuvée Tradition/Auzan, Costières de Nîmes	10,80	64,80
Château l'Ermitage, Cuvée Ste Cécile, Costières de Nîmes	16,90	101,40
Château l'Ermitage, Epicuria, Costières de Nîmes	25,30	151,80
Château l'Ermitage, Edonist, Costières de Nîmes	35,40	212,40
Domaine Chante Cigale, L'Apostrophe, IGP Méditerranée	13,20	79,20
Dom. Chante Cigale, Tradition Rouge, AOP Châteauneuf-du-Pape	29,80	178,80
Domaine Duclaux, La Germiné, Côte-rôtie	44,00	264,00
Domaine Durand, Empreintes, Cornas	33,95	203,70
Domaine Durand, Lautaret, Saint-Joseph	29,30	175,80
Domaine Le Colombier, Cuvée « G », Vacqueyras 2016	26,30	157,80
Domaine Le Colombier, Cuvée « G », Vacqueyras 2010	29,80	178,80
Domaine Le Colombier, AOP Ventoux – Vallée du Rhône	10,40	62,40
Domaine Chantepierre, AOP Côtes du Rhône	10,40	62,40
Domaine St François Xavier, SFX, Gigondas	26,30	157,80
Domaine des Florets, Les Florets, Gigondas	26,30	157,80
Dom. des Hauts Châssis, Esquisse, Crozes-Hermitage	19,50	117,00
Domaine des Hauts Châssis, Les Galets, Crozes-Hermitage	22,50	135,00
Domaine des Hauts Châssis, Hermitage AOP, Faugier-Gonnet	57,00	342,00
Domaine de la Croix, Irrésistible, Cru Classé Côtes de Provence	16,40	98,40
Château Ste Roseline, Lampe de Méduse, Cru Classé Côtes de Provence	19,30	115,80

Les vins de liqueur, vente à la bouteille de 50 cl

Muscat Doux, Domaine l'Ermitage, Douceur des Costières	15,00	90,00
Grenache Doux, Domaine l'Ermitage, Douceur des Costières	19,00	114,00

Les exclusivités «Distillerie du Périgord» à Sarlat

- Apéritif à la truffe, Vin liqueux à la truffe (alc. 16°)
Bout. 1 L. 35,00
- Apéritif à la pêche de vigne, Vin liqueux à la pêche de vigne (alc. 16°)
Bout. 1 L. 29,00
- Blended Malt Whisky Lascaw 12 ans (alc. 40°)
Whisky affiné dans des fûts de spécialité à la truffe. Une douce saveur truffée
exceptionnelle.
Bout. 0,70 L. 58,00

