



Lou Fèrri

On pourrait commencer par «Il était une fois...» Lou Fèrri, c'est avant tout une belle histoire d'amour entre la Provence, la Camargue et une femme chef. L'amour des produits du Sud, de la truffe, de ses traditions, de ses vins.

Cette belle histoire, je la retrace au fil de ma carte, de mois en mois, au fil des saisons, au rythme de mon imagination. Tout ça avec une seule envie: vous faire entrer dans mon monde, partager avec vous toutes les valeurs du Sud et surtout vous faire découvrir une cuisine aux accents authentiques où la truffe, produits phare, prend une place dominante.

Dans ma vision personnelle de la cuisine, on associe la cuisine d'un terroir aux vins d'un même terroir. C'est ainsi que je vous invite à découvrir aussi ma carte des vins limitée à la Vallée du Rhône et la Provence avec un coup de cœur pour les Costières de Nîmes du Château l'Ermitage.

Karin Burton



13,5/20 Gault & Millau 2020

Lou Fèrri sprl
Avenue du Prince de Ligne 14/4 - 1180 Bruxelles
+32 (0)2 425 81 86 - +32 (0)483 490 650 - contact@louferri.be
www.louferri.be



La Cheffe vous dévoile ses envies ...

Ma cuisine, je la vis au rythme des saisons, des producteurs et de mes envies. Une nouvelle idée, un nouveau plat, j'ai souvent des envies de changement, d'évolution, de création. C'est ainsi que les menus changent en général toutes les deux semaines.

Soucieuse de votre confort et de votre plaisir, je tiens compte de vos allergies. N'hésitez pas à me les signaler. C'est avec plaisir que j'adapterai ma cuisine. Si vous êtes végétarien, signalez-le moi aussi.

Afin de mieux vous servir, nos menus sont proposés pour l'ensemble de la table.

Karin Burton

Les menus, l'incontournable, les coups de cœur, ...



Envies Plaisir

(3 services - 38,00€)

Mises en bouche

•••

Noix de Saint-Jacques, asperges vertes du Gard, petit gâteau de pommes de terre à la truffe, pistou
+ Râpé de truffe : +10,00€

•••

Filet de loup en infusion de fenouil sauvage, haricots tarbaïs aux carottes, flan d'olives, chips de riz

•••

Assiette 3 fromages du Sud et de Corse

OU

Glace aux calissons d'Aix, gelée d'orange à la liqueur d'orange

Si vous souhaitez fromages ET dessert : +7,00€

Vous ne souhaitez pas suivre nos menus :

Entrée au choix : 17,00 €

Plat au choix : 24,00 €

Envies Gourmandise

(5 services - 64,00€)

Mises en bouche

•••

Noix de Saint-Jacques, asperges vertes du Gard, petit gâteau de pommes de terre à la truffe, pistou
+ Râpé de truffe : +10,00€

•••

Carpaccio de taureau de Camargue, huile d'olive de l'Avent de l'Oliveraie Jeanjean, fleur de sel au piment d'Espelette du Saunier de Camargue
+ Râpé de truffe : +10,00€

•••

Poire au vin et figatellu sur un écrasé de patate douce

•••

Filet de loup en infusion de fenouil sauvage, haricots tarbaïs aux carottes, flan d'olives, chips de riz

•••

Assiette 3 fromages du Sud et de Corse

OU

Glace aux calissons d'Aix, gelée d'orange à la liqueur d'orange

Si vous souhaitez fromages ET dessert : +7,00€

Envies Passion - 78,00 €/personne
7 services (servi par table entière).

Afin de mieux vous servir, nos menus sont proposés pour l'ensemble de la table.

Mises en bouche

•••

Noix de Saint-Jacques, asperges vertes du Gard, petit gâteau de pommes de terre à la truffe, pistou

Râpé de truffe en supplément : +10,00€

•••

Carpaccio de taureau de Camargue, huile d'olive de l'Avent de l'Oliveraie Jeanjean, fleur de sel au piment d'Espelette du Saunier de Camargue

Râpé de truffe en supplément : +10,00€

•••

Poire au vin et figatellu sur un écrasé de patate douce

•••

Filet de loup en infusion de fenouil sauvage, haricots tarbaïs aux carottes, flan d'olives, chips de riz

•••

Ris de veau aux morilles, crème de muscat doux du Château l'Ermitage, écrasé de panais

•••

Brie de Meaux de la Ferme des 30 Arpents farci à la truffe fait maison

•••

Glace aux calissons d'Aix, gelée d'orange à la liqueur d'orange

Ma suggestion vin :

Château l'Ermitage, Sainte-Cécile Blanc, AOP Costières de Nîmes 39,00 €
70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache.



Envies Plaisir Enfant

(réservé aux moins de 10 ans)

(3 services - 24,00 €)

Comme Papa et Maman mais en portions adaptées

... ..

L'incontournable : (servi par table entière.

La Bouillabaisse • 52,00 €/personne

La table est un plaisir qui se partage. Pour mieux en profiter, ce menu sera servi par table entière.

La Bouillabaisse de Marseille à l'ancienne
(2 couverts minimum)

52,00 €/personne

(bouï-abaisso) Devenue un plat noble, la bouillabaisse est à la base le plat des pêcheurs qui utilisaient les petits poissons pour faire ce qu'on appelle le bouillon. On y poche les morceaux « nobles », au minimum 4 poissons parmi Baudroïe, Vive, Congre, Saint-Pierre, Loup, Daurade, Rascasse, Grondin. On la sert accompagnée de pain frotté à l'ail et de rouille, c'est-à-dire un aioli dans lequel on ajoute du bouillon, du piment et du safran.

Pour accompagner la Bouillabaisse, nous vous recommandons les vins suivants :

En blanc, la cuvée Ste Cécile, Château l'Ermitage, AOP Costières de Nîmes 39,00 €

En rosé, cuvée "Légende", Estandon, AOP Côtes de Provence 45,00 €

En rouge, cuvée "Légende", Estandon, AOP Côtes de Provence 45,00 €

Les coups de cœur :

*A partir de 6 couverts, nous travaillons uniquement autour d'un menu.
Ou un menu élaboré par le client via la carte. Ceci pour la table entière.*

- Brandade de morue nîmoise 23,00 €
Une grande tradition. La morue fraîche simplement dessalée et montée au lait et à l'huile d'olive.
+ Râpé de truffe noire (Memanosporum) + 14,00 €
- Pigeonneau de la famille Baeza en deux cuissons, réduction de Grenache
Doux du Château l'Ermitage, légumes du marché 34,00 €
Petit élevage familial à Manduel à deux pas de Nîmes, les Pigeons des
Costières ont une réputation exceptionnelle dans la région. J'ai la chance
de pouvoir me fournir chez eux.
- Assiette 4 fromages du Sud et Corse 16,00 €
Une manière de découvrir en quatre étapes les fromages du Sud de la
France et de Corse. L'assiette varie selon les arrivages.
- Soupe de chocolat aux épices 8,50 €
Un dessert gourmand et original pour ceux qui aiment la puissance du chocolat.
- Sabayon au Grenache Doux du Domaine l'Ermitage 10,50 €
Toute la saveur et la délicatesse de ce Grenache exceptionnel qui apporte
une note extraordinaire à un dessert pourtant classique.

Le Lunch de la semaine

Afin de mieux vous servir, nos menus sont proposés pour l'ensemble de la table.

Du mercredi au samedi, le midi uniquement

Mises en bouche + Entrée + plat : 19,50 €

Mises en bouche + Entrée + plat + dessert menu : 24,50 €

Os à moëlle aux morilles

•••

Asperges vertes de Provence, lardons, œuf poché et anchoïade

*Sans Gluten, sans lactose, végétarien, ...
Intolérance ou allergie, dites-le nous. La Cheffe adaptera ses plats
pour que vous profitiez au mieux de notre cuisine.*



«Vous avez choisi d'accompagner votre menu de vin. La sagesse vous suggère d'éventuellement continuer la dégustation chez vous. C'est avec plaisir que nous mettons nos sachets «retour à la maison» à votre disposition.»



La Boutique et la Cave du Lou Fèrri

Vous appréciez nos produits provençaux, vous aimez nos huiles d'olives et nos vins, demandez notre tarif pour les emmener chez vous ou les offrir en cadeau.

