



restaurant

Lou Fèrri

—Karin Burton—

Provence, Camargue et Truffe

Midi et soir

La Cheffe vous dévoile ses envies ...
en 3, 4 ou 5 services
Une cuisine au rythme des saisons

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.

Le midi uniquement

• L'assiette du jour de la cheffe 19,50 €
Le midi, l'assiette du jour a remplacé le lunch depuis cet été. Une association chaud-froid inspirée des idées du matin. Une solution rapide pour tous ceux qui n'ont pas le temps, qui veulent une assiette bien garnie et équilibrée. Plaisir des papilles et des yeux.

Vous choisissez menu ou carte.

Menu Plaisir

38,00€/personne (3 services)
mises en bouche - 1 entrée - 1 plat -
fromage ou dessert

Menu Gourmandise

45,00€/personne (4 services)
mises en bouche - 2 entrées - 1 plat -
fromage ou dessert

Menu Passion

64,00€/personne (5 services)
mises en bouche - 2 entrées - 2 plats -
fromage ou dessert

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

•

Ma signature à la truffe (hors menu)

Tajine de pommes de terre à la truffe,
truffe entière de 10g et piqué de foie gras
(proposé aussi sans foie gras) 45,00 €

•

L'incontournable : La Bouillabaisse
52,00 €/personne

Une tradition familiale, Claude étant
Marseillais. Un bouillon de poisson à
l'ancienne dans lequel, tradition oblige,
nous vous servons un minimum de 4
poissons différents en filets ou en gros
morceaux.

En accompagnement, rouille maison et
ses toasts à l'ail.

Nos entrées (si je choisis à la carte 17,00 €):

- Noix de Saint-Jacques, crème de courge, piment végétarien
+ râpé de truffe d'automne : +15,00€
ou + râpé de truffe blanche : + 20,00€
- Rocamadour et figue au four en feuille croquante, lonzu (possible aussi en végétarien)
- Ris de veau croustillant, crème de Muscat Doux du Château l'Ermitage, écrasé de patate douce
(Peut aussi être servi en plat : + 7,00 €)
+ râpé de truffe d'automne : +15,00€
ou + râpé de truffe blanche : + 20,00€

Nos plats (si je choisis à la carte 24,00 €):

- Pavé de taureau de Camargue, champignons de saison, variation de carottes, pistou
- Rascasse au four, crème de grossanes (olives noires), écrasé de panais, butternut à l'huile d'olive
- Risotto crémeux safrané, garniture maraîchère
Pour les gourmands : sa tranche de foie gras poêlée en supplément (+ 10,00€)
+ râpé de truffe d'automne : +15,00€
ou + râpé de truffe blanche : + 20,00€

Nos desserts (si je choisis à la carte 8,50 €):

- Figues au four, crème de nougat
- Soupe de chocolat aux épices
- Sabayon au Grenache Doux du Domaine l'Ermitage +2,00 €

Nos fromages hors menu 16,00 € :

- Assiette 4 fromages Sud et Corse

Menu Plaisir Enfant en 3 services
(réservé aux moins de 10 ans)
Comme Papa et Maman mais en portions
adaptées 24,00 €

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.



restaurant

Lou Fèrri

—Karin Burton—

Provence, Camargue et Truffe

Carte des vins

Nous avons momentanément réduit notre carte des vins et l'avons principalement limitée au Château l'Ermitage, Costières de Nîmes. Un choix dicté par l'amitié et la qualité des vins produits et imaginés par cette famille de 3 générations de vignerons qui s'est tournée vers l'agriculture bio pour ses nouvelles cuvées à partir de cette année.

• Château l'Ermitage, Costières de Nîmes

<u>Les Blancs</u>	Verre	Bout. 75cl
Auzan	7,50	27,50
60% Roussanne, 20% Viognier, 20% Grenache blanc		
Sainte-Cécile	9,00	39,00
70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache		
Epicuria		46,00
50% Viognier, 50% Roussanne		

Les Rosés

Auzan	7,50	27,50
50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre		
Sainte-Cécile		39,00
100% Mourvèdre		

Les Rouges

Auzan	7,50	27,50
50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache		
Sainte-Cécile		39,00
45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache		
Epicuria	11,00	46,00
100% Mourvèdre		
Edonist		57,00
50% Mourvèdre, 50% Syrah		

• Les Hauts-Châssis, Crozes-Hermitage AOP

L'Essentiel (Blanc)		46,00
50% Marsanne et 50% Roussanne		
Les Galets (Rouge)		48,00
100% Syrah		

• Les vins doux du domaine l'Ermitage

	Verre 10cl	Bout. 50 cl
Muscato Doux	8,00	24,00
Grenache Doux	9,50	29,00

Nos eaux

Chateldon, Thonon, Vals (70 cl)	9,00
Orezza, Saint-Georges, Perrier Bleu (100 cl)	10,00
Orezza, Saint-Georges, Perrier Bleu (50 cl)	7,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Jus d'Orange, Ice Tea (20 cl)	2,40

Nos apéritifs

Champagne	Flûte 12cl	12,00
	Bout. 75cl	49,00
Apéritif à la figue		6,00
Apéritif à la pêche de vigne		6,00
Pastis		6,00
Gentiane		6,00
Gentiane + vin blanc		8,00
Muscat Doux		8,00
Grenache Doux		9,50

Nos bières

Pietra	6,00
Colomba	6,00

Take Away

Nos plats sont aussi disponibles à l'emport les vendredi, samedi et dimanche.
Merci de passer vos commandes pour le jeudi midi au plus tard.

contact@louferri.be
tél. : 0483 490 650