



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€

•

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 €):

- Carpaccio de langoustines, tomate marmande, brocciu, pistou et piment végétarien (non piquant)
- 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 (Peut aussi être servi en plat : + 7,00 €)

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

- Aigrillade Saint-Gilloise, riz rouge de Camargue, pleurotes, tomate au four, écrasé de potimarron et chou-fleur croquant
- Loup au fenouil sauvage flambé au pastis, gâteau de légumes et tomates de fin de saison
- Variation de carottes, œuf poché, pistou et écrasé de courges

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

Les Blancs 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

Epicuría 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

Epicuría 11,00 46,00

100% Mourvèdre

Edonist 57,00

50% Mourvèdre, 50% Syrah

• Châteauneuf-du-Pape - Dom. Chante Cigale

Blanc 48,00

25% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 25%

Clairette, 25% Bourboulenc

Rouge 49,00

65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5%

Cinsault.

• Les vins doux du domaine l'Ermitage

Muscat 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 truffe		6,00
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@louferré.be
tél. : 0483 490 650