



RESTAURANT

BISTROT CHIC



Restaurant La Poule Noire

Le chef Thomas Fridlund et son équipe sont heureux de vous accueillir dans leur établissement.

Découvrez un lieu convivial et une cuisine de qualité, dans un esprit « Bistrot Chic » à l'ambiance chaleureuse et décontractée.

A la carte, renouvelée chaque saison, des produits frais et de saison, sélectionnés avec soin et travaillés avec inventivité.

Notre cuisine fait la part belle au fumage maison des viandes et des poissons, à froid ou à chaud, à basse température et pendant de longues heures, avec différentes essences de bois sélectionnées, donnant un fondant et une saveur incomparable, à découvrir.

Toutes nos pâtisseries sont maison, réalisées par notre chef également pâtissier.

Nos vins sont sélectionnés avec soin et ont les accents de leur terroir et de leurs cépages. Laissez-vous tenter par les accords mets et vins, un mariage réussi et partagé pour une dégustation savoureuse.



Restaurant La Poule Noire

Notre formule

49 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte »

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras et 2 € avec le dessert Œuf signature)

L'Accord Mets et Vins

69 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte » + 3 verres de vin en accord avec vos plats

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras et 2 € avec le dessert Œuf signature)

~

Our Menu

49 €

Starter / Main course / Dessert

Your Choice « A la Carte »

(3 € extra with Foie Gras starter and 2 € extra with Egg dessert)

Food and Wine pairing

69 €

Starter / Main course / Dessert

Your choice « A la Carte » + 3 glasses of wine according to your plates

(3 € extra with Foie Gras starter and 2 € extra with Egg dessert)

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Restaurant La Poule Noire

Carte Hiver 2023

Les Entrées / Starters

L'Œuf de poule de saison / Egg of the season 15 €

*Œuf parfait cuit à 64°, crème de truffe, tartare de butternut, noisettes grillées et son jus vert de cresson.
Perfect egg cooked at 64°, truffle cream, butternut tartare, grilled nuts and cress green juice*

Accord Vin : AOP Saumur blanc - Domaine des Bénédictins - la griffe (chenin)

La Terrine de Foie Gras / The Home-made Foie Gras 18 €

*Terrine de foie gras maison, sa brioche grillée et son confit d'oignons
Home-made duck Foie Gras, toasted brioche and onion confit*

Accord Vin : BIO AOP Gaillac - Domaine Gayraud - Loin de l'œil

Le Saumon en trois façons / Salmon in three ways 15 €

Fumé à chaud et sa mayonnaise scandinave, Mariné façon gravlax à la betterave et fumé au bois de hêtre et, en Tartare aux aromates

Hot-smoked and scandinavian mayonnaise; Marinated as gravadlax with beetroot and beech wood smoked; Salmon tartare with spices

Accord Vin : AOP Chablis Grivot et Goisot

Plat Végétarien / Vegetarian

Notre Tian de légumes / Our Vegetable Tian 23 €

Tian de légumes de saison gratinés au parmesan, Crème d'épinards, Crumble de parmesan, Œuf parfait et jus vert de blette

Tian of seasonal vegetables with parmesan gratin, spinach cream, parmesan crumble, perfect egg and chard green juice

Accord Vin : Domaine Egiategia - Cuvée Dena Dela

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Restaurant La Poule Noire

Carte Hiver 2023

Les Viandes / Meats

Le Travers de Porc / Pork Ribs 26 €

Travers de porc français label rouge mariné au sirop d'érable et fumé 15h au feu de bois, Crème de Maïs grillé, Pommes de terre grenaille confites au romarin, sauce Barbecue maison

French Pork Ribs red label, marinated in maple syrup and wood smoked 15 hours, grilled Corn cream, confit Potatoes with rosemary, home-made BBQ sauce

Accord Vin : AOP Terrasses du Larzac - Le clos Rivieral - les Fontanilles

Le Bœuf 26 €

Joue de Bœuf confite 7h au vin rouge, Jus de bœuf au romarin, Carottes en deux façons, en mousseline au cumin et entières juste saisies au beurre noisette et oignons glacés à brun

Confit beef cheek 7h in red wine, rosemary beef Juice, Carrots in two ways, in cumin muslin and whole carrots just seared in butter and brown glazed onions

Accord Vin : AOP Brouilly - L'enfer des Balloquets

Les Poissons / Fishes

Le Loup de Méditerranée / Mediterranean Sea bass 26 €

Servi en filets et fumé minute, Topinambours et citron vert, Crème de lard grillé, Blettes fondantes et jus vert de blettes

Filet of Sea bass steam cooked and minute smoked, Topinambours and lime, Grilled bacon cream, melted Chards and chard green juice

Accord Vin : Domaine Egiategia - Cuvée Dena Dela

Cabillaud en Meunière / Ling Filet in Meunière 25€

Filet de Cabillaud cuit meunière, Mousseline de pommes de terre cuites au fumoir, Sauce beurre blanc citronnée, Crème d'épinards et Amandes grillées.

Cod filet in meunière, Smoker cooked Potatoes muslin, "beurre blanc" Sauce, spinach Cream and roasted Almonds

Accord Vin : AOP Mâcon-La Roche-Vineuse - Domaine Perraud - Le Clos

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Restaurant La Poule Noire

Carte Hiver 2023

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins/ Cheeses plate 10 €

Assortiment de fromages affinés

Assortment of Cheeses

L'Œuf Signature au praliné / The signature Egg with praline 12 €

Bavaroise vanille, Mousse Pralinée, Caramel au beurre salé et Sablé breton

Vanilla bavarian cream, Praline Mousse, salted butter Caramel and Breton cake

Accord Vin : AOP Coteaux du Layon - Domaine des Bénédictins - O'xe bon

Le galet au Chocolat / The Chocolate pebble 10 €

Galet au chocolat et thé Earl Grey, Dacquoise au amandes, Ganache montée au miel d'acacia

Chocolate and Earl Grey Tea pebble Cake, Dacquoise with almonds, Acacia honey Ganache

Accord Vin : AOP Rivesaltes Grenat - Domaine de l'Arca - Vin doux naturel

La Poire et Brioche /The Pear and Brioche 10 €

Brioche façon pain perdu fumée, Poire confite aux épices, Coulis du sirop aux épices et Streusel noisette

Smoked french toast brioche, candied Pear with spices, Spices syrup coulis and hazelnut Streusel

Accord Vin : AOP Coteaux du Layon - Domaine des Benedictins - O'xe bon

Tentation gourmande (avec thé ou café) / Goumet tea or coffee 10 €

Mini crème brûlée et tentations gourmandes du moment

Mini crème brûlée and sweet temptations of the moment



Restaurant La Poule Noire

Carte Hiver 2023

Menu Enfants / Kids Menu 14 €

Mini plat « Comme les grands » / Small version plate « like adults »

Joue de bœuf confite ou Filet de Lingue meunière et leur garniture ou Pommes de terre grenaille confites au romarin

Confit beef cheek or Lingue filet in meunière and their garnish, or confit potatoes with Rosemary



Restaurant La Poule Noire

Boissons

Apéritifs classiques/ Basics

Pastis 51, Ricard 3,5 cl	3,50 €
Martini rouge, blanc 7 cl	6,00 €
Porto rouge, blanc 7 cl	6,00 €
Whisky Jack Daniel's single malt 4 cl	7,00 €
Gin Citadelle 3 cl	7,00 €
(Supplément soft 1 €)	
Flûte de Prosecco 12cl	7,50 €

Bières / Beers

Notre sélection de bières artisanales locales brassées sur la Côte Bleue :

Balek Lager (blonde) 33cl 4,6%	8,00 €
Amerloc IPA 33cl 6,2%	8,00 €
Gaga (blanche) 33 cl 10,5%	8,00 €

Champagne / Champagne

Flute (12 cl)	14,00 €
Kir cassis / pêche	14,00 €

Sans Alcool / Soft Drinks

Sodas : 4,50 €

Coca-Cola original ou zero (33cl), Schweppes tonic ou agrumes (25 cl)
Orangina (25cl), Ice tea (25cl), Limonade (25cl)

Jus de fruits Pago (20 cl) : ACE, Abricot, Tomate, Pomme 5,00 €

Eaux / Waters

San Pellegrino 4,50 € 50 cl / 6,00 € 1l
Evian 4,50 € 50 cl / 6,00 € 1l

Café et Thé / Coffee and Tea

Expresso simple 2,50 € / Double 4,00 €
Thé / Infusions Frères Dammann 3,50 €

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Restaurant La Poule Noire

Spiritueux et Digestifs

Les Rhums

Rhum Eminente Reserva 7 ans 3 cl (41%)	10,00 €
Rhum cubain, vieilli 7 ans en fût de chêne Arômes fumés de vanille et de café	
Rhum Bologne Dark Sail 3 cl (43%)	10,00 €
Rhum de Guadeloupe, Assemblage de rhums vieillis pendant 3 à 6 ans en fût américains Arômes boisés et chocolatés	
Rhum La Hechicera série expérimentale Banana 3 cl (41%)	11,50 €
Rhum de Colombie, Assemblage de rhums, enrichi avec des morceaux de bananes bio et vieilli en fût Arômes boisés et de babane et caramel	

Les Whiskies

Whisky Bulleit 3 cl (45%)	10,50 €
Bourbon Américain du Kentucky Vieilli 10 ans en fût de chêne blanc Notes de vanille, de fruits et fumées	
Whisky Talisker Storm 3 cl (45%)	10,50 €
Single malt Ecosais, tourbé léger, Vieilli en assemblage des meilleurs fûts de différents âges Notes iodées, fruitées et légèrement fumées	
Whisky ex Sherry Cask "The Bodega" 3 cl (55%)	11,50 €
Single Malt Ecosais Vieilli 7 ans en fût de xérès Notes de figues et de chocolat	
Whisky Waterford 3 cl (50%)	12,00 €
Single Malt Irlandais Vieilli en fût de Bourbon et en fût de vin Notes florales, minérales, épices douces	
Whisky Miyagikyo 3 cl (45%)	12,00 €
Single malt japonais Élevé en fût de sherry Notes fruitées et florales	

Digestifs / After Dinner Drinks

Limoncello maison 6 cl	7,00 €
Get 27 6cl	7,00 €
Calvados 3 cl	9,50 €
Poire Williams 3 cl	10,00 €