



## La Carte

La carte du chef Thomas Fridlund de La Poule Noire revisite les grands classiques avec des produits frais et de saison, tout en proposant des créations audacieuses inspirées des saveurs du monde, pour une expérience culinaire raffinée et originale.

Expert en fumage à chaud et à froid, le chef sublime chaque ingrédient grâce à des techniques d'exception qui révèlent des saveurs intenses et uniques. Les travers de porc fumés avec leurs 15 heures de cuisson, véritable plat signature de La Poule Noire, incarnent cette maîtrise et cette recherche constante d'excellence.

Un voyage gustatif à savourer pleinement.

## Tapas de la Mer

### Assiette de Saumon fumé maison

Accompagné de Blinis moelleux, de chantilly citron & aneth

**12 Euros**

### Friture de Soupions

Sauce Cocktail

**13 Euros**

### Guacamole aux sésame & Crevettes marinées

Sauce sésame et wasabi

**10 Euros**

### Caviar Sturia & ses garnitures traditionnelles

Blinis, crème fraîche, œuf haché & citron

**15g - 38 Euros**

**30g - 65 Euros**

Prix nets en Euros, taxes et services compris





## Tapas de la Terre

Patatas bravas, Figatellu & Raclette fumée fondante **12 Euros**

Œuf mimosa et Lard fumé croustillant **9 Euros**

Terrine de Foie Gras de Canard maison **15 Euros**  
Accompagné de Chutney de fruits de saison subtilement épicé  
& ses toast briochés croustillant

Croque-Monsieur à la Truffe **17 Euros**  
Crème de truffe, jambon cuit aux fines herbes & comté

Trois mini Bun's d'effioloché de bœuf **17 Euros**  
Sauce blanche ou sauce barbecue maison

## Tapas Végétales

Focaccia grillée, poivrons confits & fumés, copeaux de parmesan, olives noires séchées **9 Euros**

Mousse de Parmesan accompagnée de Girolles en pickles et d'un Pesto-Rosso **10 Euros**

Frites fraîches & croustillantes **9 Euros**  
Servies avec une émulsion à la Truffe & au Parmesan

Panisses maison, dorées & fondantes **9 Euros**  
Relevée d'un Aioli doux

Toast grillé à l'Ail, Tomates, Feta & Pesto maison **8 Euros**

Prix nets en Euros, taxes et services compris





## Nos planches à partager

Planche de charcuterie italienne Jambon aux fines herbes, Coppa, Mortadelle & Jambon de Parme	<b>20 Euros</b>
Assiette de dégustation de Pata-Negra (80 gr) & ses condiments	<b>41 Euros</b>
Planche de Fromage affinés En collaboration avec la fromagerie "Fil Bleu"	<b>21 Euros</b>
La Grande planche de fromage & charcuterie	<b>41 Euros</b>

## Tapas Sucrés

Crème citron-yuzu, éclats de meringue croustillante	<b>8 Euros</b>
Pommes rôties au four, crumble croustillant & Chantilly Vanille	<b>8 Euros</b>
Mousse au Chocolat noir, Fleur de sel & Noisettes caramélisées	<b>8 Euros</b>
Tiramisu Café & Amaretto	<b>8 Euros</b>

