

Roquette

Poire



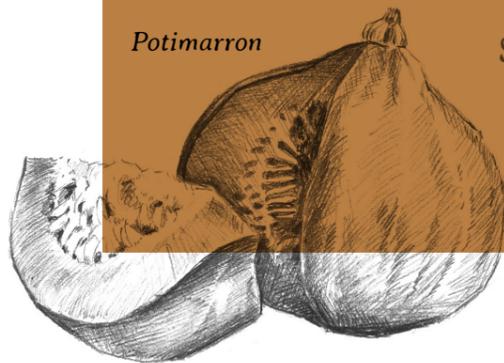
LA BELLE



SAISON

vous présente
sa collection hiver

Potimarron



Champignons



Arthur Audibert
TORREFACTEUR L'ALCHIMISTE

L'Alchimiste est un atelier de torréfaction de cafés fins basé à Bordeaux et créé par Arthur Audibert en 2014. Nous sélectionnons pour vous des cafés de terroirs issus de petits producteurs ou de coopératives en garantissant 100% de traçabilité. Nous nous rendons chaque année rencontrer nos producteurs pour y sélectionner leurs meilleurs origines.



Matthieu Cosse
VIGNERON / OENOLOGUE

Il est l'un des œnologues les plus pointus de sa génération. Originaire d'Agen et cousin de Jérôme Fillol (co-fondateur du lieu), il a sélectionné pour vous les vins les plus adaptés à la carte. Œnologue de formation et vigneron cadurcien depuis 1999, il s'est spécialisé dans la biodynamie, les vendanges manuelles et les extractions douces pour respecter la qualité du fruit.



Sébastien Degrave
OSTREICULTEUR/PRODUCTEUR

Il est un natif du Cap Ferret et l'un des ostréiculteurs les plus réputés de la presqu'île. Il s'occupe des parcs à huîtres avec passion depuis plus de 20 ans. Pour La Belle Saison, il vous sélectionne les huîtres en provenance directe du Bassin d'Arcachon.



Antoine Vergier
BRASSEUR

Quand on fait de la cuisine locale et de terroir et que nos voisins les plus proches sont des brasseurs Bio, l'idée vient vite de créer sa propre recette de bière. En partenariat avec La Lune Brasseurs Bio, nous avons développé la « Saison », une bière blonde, locale et artisanale. Finement maltée à la jolie robe dorée et acidulée aux notes de gingembre, notre « Saison » est la bière idéale pour contempler les berges de la Garonne.



LA BELLE SAISON

75 quai des Queyries
Bordeaux Bastide - 33100

Rendez-vous sur la-bellesaison.fr
Parking privé capacité 30 places

Possibilité de privatiser pour vos événements (séminaires, repas d'entreprise, anniversaires...),
contactez-nous au 05 57 80 33 33 ou par mail : contact@labellesaison.camp

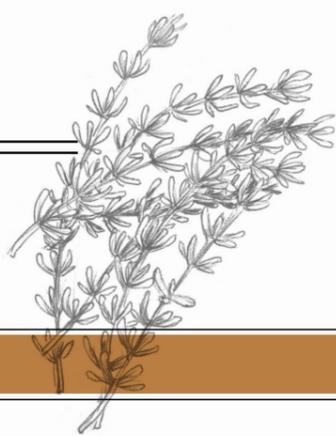
RESTAURANT

Retrouvez La Belle Saison
sur



www.la-bellesaison.fr





CARTE

ENTREES

Ceviche de poisson
Aux agrumes pignons de pins huile acidulé
8€

Croustillants pieds de cochon
Sauce gribiche
9€

Eperlants frits
Sauce aux herbes
8€

Œuf parfait
Crème de champignons, parmesan
10€

Gyoza
Aux légumes
8€

Salade de poulpe
Haricots coco et poivrons confits
12€

Saumon gravelax
Betterave
8€

Huîtres n°3 - 6p/12p
(De Sebastien Degrave)
12/24€

PLATS

Carbonara végétarienne
Tagliatelle de spiruline, baies de goji, oeuf, parmesan
20€

Coquille, jambon blanc à la truffe
(Maison Balme)
Herbes aromatiques, rapé de parmesan
21€

Filet de Saint-Pierre roti sur peau
Endives braisées à la fleur de sureau, quinoa
23€

Pluma de Cochon
Frites salade champêtre et jus réduit
22€

Magret de canard entier,
Lait de kumquat, potazzo à la crème ail noir
23€

Pièce de bœuf de race Bazadaise
Frites, salade champêtre et jus réduit
25€

Saint-Jacques juste saisies
Crème de potimarron et agrumes
26€

Souris d'agneau braisée,
Légumes glacés, jus réduit
23€

Salade la Belle Saison
Thon en tataki, boulgour, crudités, sauce miel, soja sésame
19€

Salade végétarienne
Boulgour, crudités, sauce miel, soja sésame
16€

DESSERTS

Assiette de brebis
9€

Café gourmand
10€

Café liégeois
glace café, glace vanille, crème café, chantilly
9€

Crumble de Simone
aux fruits de saison
8€

Coupe Glacée
glace Suzette création La Belle Saison, glace vanille, chantilly, gavotte
10€

Riz au lait en toute simplicité
8€

Tarte citron meringuée
8€

NOS MENUS

33€

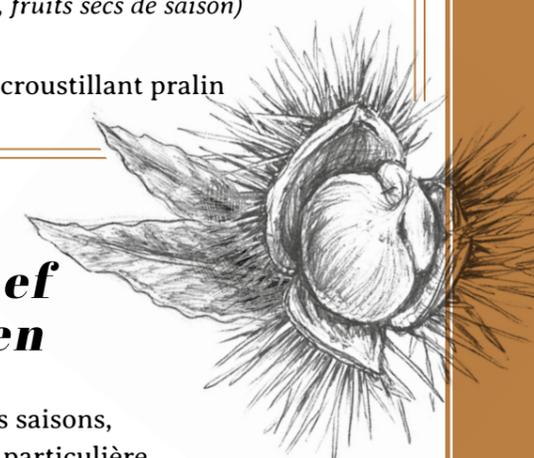
Velouté de courge, brisure de châtaignes, croutons torréfiés
ou
Boudin noir (*Maison Ospital*),
écrasé de pomme de terre aux herbes aromatiques

Blanquette de veau, légumes glacés
ou
Pavé de thon mi-cuit, risotto au safran, velouté de coquillages

Granola (*Fromage blanc, fruits secs de saison*)
ou
Petit pot de chocolat, croustillant pralin

Le mot de Notre Chef Paul Gouzien

“ Notre carte évolue au fil des saisons, nous attachons une importance particulière à mettre en avant le travail de producteurs et ainsi proposer à nos clients une carte qui nous ressemble.”



LES PITCHOUNS

15€

Cheese Burger
ou
Poisson du jour

Frites / légumes

Boule de glace
au choix
Chocolat, vanille,
fraise, café

jusqu'à 12 ans

Surveillez bien
vos pitchouns,
ils restent sous
votre responsabilité.

