



## **BRASSERIE LE BELOOGA**

384 Boulevard Louis Blanc – 69400 Villefranche sur Saône

04 37 55 09 09

---

## ENTREES

---

*Compression d'un Lobe de Foie Gras de Canard et Anguille Sauvage Fumée  
& dés de Chioggia au Vinaigre de Riz Caramélisé* 28€

*Bûchette de Saumon Bömlo Fumé par nos Soins, Mousseline de Pétoncle, Ceviche  
de Crevettes Roses, Œuf de Poissons & Billes de Caviar de Citron* 24€

*Nougat aux Lentilles Belooga & Jambon blanc Braisé à la Truffe,  
Porettes Vinaigrette aux Noix du Dauphiné* 16€

*Velouté de Potimarron & Châtaignes, Royale de Cèpes, Gros Escargots  
de Bourgogne en Fricassée d'Herbes à Soupe* 19€

---

## POISSONS

---

*Quenelle de Brochet Pochée, Beurre Blanc infusé à la Fleur d'Hibiscus &  
Citronnelle, Shiitake & Lentins de Chêne* 25€

*Dos de Dorade Royale à la Vapeur d'Algues, Pommes Grenaille cuites dans la  
Cendre, Ecume d'Eau de Mer, Fleur de Curcuma & Caviar Avruga* 28€

*Pavé d'Esturgeon Rôti, sa Matelote au Vin de Brouilly, Croûtons & Pancetta frits  
dans sa graisse, Purée de Pommes de Terre Moite-Moite* 19€

*Noix de St-Jacques Snackées, Risotto de Petit Épeautre, Râpé de Poutargue,  
Réduction d'une Marinière aux Moules de Bouchots & Jus de Pomme Trouble* 29€



---

## VIANDES

---

*Souris d'Agneau Braisée 7h dans un Consommé de Légumes & Epices du Maghreb, Semoule de Blé aux Fruits d'Automne Acidulés & Fruits Secs* 22€

*Chartreuse de Suprême de Pigeon Fermier au Chou Vert & Escalope de Foie Gras de Canard en Feuilleté, Pommes Anna, Jus de Carcasse au Vieux Byrrh & Quinquina* 30€

*Onglet de Veau Français, Endives de Pleine Terre en Jeu de Textures, Jus à la Sauge Officinale & Peaux d'Orange* 26€

*Tranche Epaisse de Faux Filet de Fleur de Bœuf Charolais poêlée, Sauce au Poivre Sauvage Voatsiperifery & Fleur de Sel Fumée, Pommes Frites Maison & Salade de Saison* 31€

---

## FROMAGES

---

*Fromage Blanc d'Étrez en Faisselle comme vous l'aimez* 8€

*Saint Marcellin, Bouquet de Salade de Saison* 9€50

*Assiette de Fromages Affinés* 9€50



# MENU DU TERROIR REVISITÉ

Servi tous les jours Midi & Soir

*Velouté de Potimarron & Châtaignes, Royale de Cèpes,  
Gros Escargots de Bourgogne en Fricassée d'Herbes à Soupe*

\*\*\*

*Bûchette de Saumon Bömlo Fumé par nos Soins, Mousseline de Pétoncle  
& Ceviche de Crevettes Roses, Œuf de Poissons en Condiments*

\*\*\*

*Noix de Coquilles St-Jacques Snackées, Risotto de Petit Épeautre,  
Râpé de Poutargue, Réduction d'une Marinière aux Moules de Bouchots  
& Jus de Pomme Trouble*

\*\*\*

*Chartreuse de Suprême de Pigeon Fermier au Chou Vert & Escalope de Foie Gras  
de Canard en Feuilleté, Pommes Anna, Jus de Carcasse au Vieux Byrrh & Quinquina*

\*\*\*

*Choix de votre Dessert dans notre Carte*

**Menu 5 plats : 55€**



# LE SEMAINIER DU MOMENT

Servi tous les jours Midi & Soir dès le 21 Février

*Salade de Saison, Œuf & Cuisses de Caille Fumée, Escalope de Foie Gras poêlée  
déglacée au Vinaigre de Pomme & Pomme Granny Smith*

*Ou*

*Faisselle de Cerveille des Canuts, Sabodet & Frisée jaune à l'Huile d'Argan,  
Galette de Pommes de Terre*

*Ou*

*Fine Tranche de Saumon Fumé « Barthouil », Crème de Céleri-branche  
aux Zestes de Citron, Bouquet de Mâche & Radis Green*

*\*\*\**

*Gigot d'Agneau de Lait de Castille-Leon rôti au Four d'Enfer,  
Flageolets-Lingots au Jus d'Agneau, Fleur de Thym & Crème d'Ail*

*Ou*

*Sole Limande Meunière cuite sur l'arête au Citron de Menton,  
Câpres à queue & Pommes de Terre Grenaille Ecrasées aux Herbes*

*Ou*

*Effilochée de Cuisses & Gésiers de Canard confits, Compotée de Haricots « Pocha  
de Navarre » aux Tomates & Poivrons-gouttes confits*

*\*\*\**

*Mousse au Chocolat Valrhona, Crème Anglaise aux Pralines Roses  
& ses Bugnes Moelleuses*

**Formule 2 plats\* : 29€ | Formule 3 plats : 36€**

*\*Formule 2 plats uniquement en Semaine, hors Vendredi Soir & Jour Férié*



---

## DESSERTS

---

*Tous les Desserts à 9.80€*

*Mousse à la Crème de Marron d'Ardèche & ses Brisures, Gelée de Mandarine, Meringue fondante & son Sorbet à la Clémentine Corse*

*Perles du Japon cuites dans un Lait de coco, accompagnées de leur Cocktail de Fruits Exotiques*

*Ganache montée au Chocolat Noir Guanaja Valrhona sur son Fondant au Sucre Muscovado, Compotée d'Airelles*

*Tuile aux Amandes garnie de son Espuma de Pommes Calva, Pâte de Coing & son Sorbet Granny Smith*

*Parfait Praliné, Billes de Poires Pochées au Caramel, Glace aux Noix du Périgord & ses éclats de Crumble épicé*

*Le Dessert du Semainier*

*Desserts Maison et Glaces Artisanales*

---

*Pour accompagner vos desserts, notre Maître d'hôtel vous propose sa sélection de vins :*

- Coupe d'FRV 100 Gamay du Beaujolais J.P Brun 6€*
- Verre de Muscat de Rivesaltes 8€*



## **Plat Végétarien**

*Elaboré à partir de Produits de Saison, Selon humeur du Chef pour 22€*

---

## **Pour nos jeunes convives**

*Nous vous proposons : une entrée et un plat dans le Menu Semainier ainsi qu'un dessert à la carte pour 16€*

---

## **Menu du Marché**

*Au choix du Chef uniquement le Midi en Semaine (hors vacances scolaires)*

*Entrée, plat ou Plat, dessert : 20€*

*Entrée, plat, dessert : 24€*

---

## **Le Mot du Chef**

*Nous sommes tributaires de l'arrivage de nos produits, si l'un d'entre eux venait à manquer à notre carte ne nous en tenez pas rigueur, nous vous proposerons les meilleurs produits présents sur le marché !*

