

# B.L.O

BUTCHERS+LOVE=ORGASM

## POUR DEBUTER

- Chorizo Pata Negra Bellota	14,00€
- Jambon Pata Negra Bellota	29,00€
- Lomo Pata Negra Bellota	19,00€
- Trio Pata Negra Bellota	55,00€
- Gyoza de Bœuf Wagyu Japonais, 6 pièces	19,00€
- Caviar Kristal(50g) de la maison Kaviari et blinis	150,00€
- Sushi Wagyu japonais, 4 pièces	28,00€
- Pâté-croûte du chef	15,00€
- Pissaladière à partager Anchois Cantabrie, lard Pata Negra	22,00€
- Assiette de Cécina de bœuf de Galice	23,00€
- Bouchée de bœuf de Kagoshima et caviar Kristal (Kaviari)	120,00€
- Croquetas poulpe et txistorra de bœuf de Galice	16,00€

## NOTRE SELECTION DE VIANDES

- Bœuf maturée du jour, 300g	49,00€
- Onglet de bœuf, 300g	29,00€
- Entrecôte de bœuf, 300g	34,00€
- Pièce du boucher, 200g	32,00€
- Tomahawk de bœuf pour 2/3 pers	129,00€
- Pièce de cochon Pata Negra Bellota	32,00€
- Cordon-bleu B.L.O	27,00€
- Faux filet Bœuf de Kobe (jap) de la Maison Bello, 120g	115,00€

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures maison  
(salade avec frites ou légumes de saison)

Supplément garniture : Frites ou Légumes 5€/portion

Assiette de fromages de chez Mons : 12,90€ ; Nos desserts maison : 9,50€ ; Café gourmand : 12,90€

## LA CAVE DE LA MAISON BELLO

**ENTRECOTE DE BOEUF WAGYU KAGOSHIMA A5, JAP 400G/2 PERSONNES 195€**

L'entrecôte de Wagyu de Kagoshima, un bijou de finesse, aux arômes subtile et à la tendreté exceptionnelle, à partager à deux.

2 pers, 700/800gr      3 pers, 1.1/1.2kg      + 1.5kg

**RUBIA GALLEGA, GALICE, ESP - 290€**

Le bœuf dans toute sa splendeur avec des arômes puissants et une texture remarquable.

**WAGYU, BURGOS, ESP. 179€ 255€**

Race japonaise élevée à la ferme Santa Rosalia, partenaire historique de la Maison Bello. Nous vous réservons les pièces les plus persillées. Viande très fondante, arômes délicats, saveur rappelant le foie gras.

**BŒUF PORTUGAIS, POR. 139€ 190€**

Race Maronesa, Minhota ou Cachena. Viande goûteuse au gras très aromatique, se rapprochant de sa cousine Galicienne.

**LA PERSILLEE, UE. 119€ 155€**

Bœuf Simmental, Holstein ou Frisonne selon arrivage. Nous vous sélectionnons à la boucherie des pièces bien persillées pour le plus grand plaisir des amoureux du divin gras.

**LA FRENCHY, FR. 99€ 139€ -**

Viande légèrement persillée, charnue et juteuse. Race Salers, Aubrac ou Limousine selon arrivage.

« Les pièces de viande de notre cave d'affinage proviennent du dos de l'animal – train de côte et contre filet sont cuites sur l'os. Nous vous conseillons la cuisson du chef, qui ajuste la cuisson de la viande en fonction de son persillé et de son affinage »

F.Bello