

LA BULLE D'O



olivier@labulledo.com
Lainé Olivier : 06 20 04 27 79

AMUSES



Amuses



Les gaspachos 1.5€

Classique

Melon, balsamique blanc

Concombre, pastèque

Les piques 2€

Agneau, poivrons, romarin

Pétoncle, patate douce épicée

Mini brochette Thai

(poulet, coco, citron vert citronnelle)

Magret fumé melon

Mini croques 1.5€

Truite fumée

Basque (Bayonne Etorki)

Classique indémodable



Amuses



Les tomates cocktail 1.5€

Tartare de tomate et Serrano
Chèvre frais, pignons, miel

Les toasts 2€

Caviar d'aubergine, anchois
Truite fumée
Avocat piment doux
Caviar d'aubergine, parmesan
Chèvre frais fleurs de saison
Tomate confite, parmesan

Les Gougères 1.5€

Gougères au conté
Gougères aux noix et roquefort
Gougères tomates confites et huile d'olive

Les samosas 2€

Samosa de crabe à l'asiatique
Samosa à l'indienne



Amuses



Les Verrines 3€

Tartare de saumon et graine de quinoa rouge

Tartare de Saint-Jacques à la noisette et huile d'olive vierge

Mangue, aubergines grillées et gambas mariné aux épices douces

Tartare d'Œufs de saumon et céleri au citron, vert et huile d'olive

Salade de billes de concombre et poisson fumé aux fines herbes

Chaire de crabe au citron vert et fines herbes sur tartare de concombres



Amuses



Les Verrines 3€

Caponata sicilienne, crème de chèvre frais et lard grillé

Guacamole, saumon, fumé, crème d'herbe

Mousse de betterave crème d'herbe et lard grillé

Caviar d'aubergines, Crumble, de parmesan et pignons de pin

Tartare de tomates, pesto de roquettes et crèmeux de mozzarella



Amuses



Les Verrines 3€

Émietté de chair de crabe et mangue verte, aux graines de tournesols, torréfiées au curry

Duo de saumon, fumé et Frais en tartare sur un lit crémeux aux fines herbes et graines germées

Taboulé de Quinois et fromage, frais aux légumes confits, crevettes bouquet

Crémeux de mozzarella, billes de melon et jambon Serrano

LA BULLE D'O



olivier@labulledo.com
Lainé Olivier : 06 20 04 27 79

ENTRÉES



Entrées



Tomate, mozza, basilic(été) 7€

Saumon salé, condiment de betteraves,
pain au graines et salade d'herbes 7€

Eclair de chèvre frais, légumes croquants
en copeaux et jambon fumé 7€

Mille feuilles de thon mariné aux citrons
vert et salade croquante 9€

Legumes du soleil confits, en salade
composé 7€

Melon jambon(été)7€

Terrine de noix de St Jacques, sauce
mosseline aux herbes, salade croquante
7€



Entrées



Délices de gambas, Espuma de Butternut et châtaignes, grillées 8€

Gourmandise de crabe et homard, moelleux de patates douces 15€

Brochettes de Saint-Jacques et chaussons de légumes confits 8€

Cassolette de saumon et écrevisses, velouté de chou-fleur et ciboulette 8€

Sphère du saumon fumé à la crème aigrettes, pommes de terre, vinaigrette à l'échalote et Aneth 8€

Gravlax de saumon et betteraves, condiments, savoura et pickles d'oignons rouges 8€

Millefeuille de crabe à la pomme verte, coriandre et huile des baux de Provence 8€

LA BULLE D'O



olivier@labulledo.com
Lainé Olivier : 06 20 04 27 79

PLATS



Viandes



Sauté de volaille Thaï aux épices douces,
riz sauté aux légumes 14€

Roulade d'agneau aux pignons de pins,
semoule épicée et fruits secs 15€

Sauté de veau à la tomate et thym frais,
Pdt sautées au beurre 13€

Ribs de bœuf confit et grillé, pdt
reconstituées aux fines herbes fraîches
15€

Tomate farcies comme chez mamie, riz
basmati 13€

Carbonnade flamande, tagliatelles 13€

Bœuf Thai à la citronnelle, riz sauté aux
légumes 14€



Viandes



Blanquette de veau aux champignons et oignons glacés, riz basmati 13€

Jambon grillé à l'os, macaronis à la crème de parmesan, sauce estragon 13€

Veau orloff, bacon, emmental, carottes glacées, penne à la tomate 15€

Filet mignon à la crème de maroilles, pdt rostis 15€

Escalope de volaille, bacon, fromage, corn-flakes 13€

Veau marengo, petits légumes 14€

Navarin d'agneau, légumes de saison 14€

Paleron de bœuf au vin rouge, pommes de terre 13€



Viandes

Fricassée de volailles au citron confit,
riz au combava 13€

Parmentier d'effiloché de bœuf 13€

Aiguillettes de volaille panées à la
graine de tournesol, quinoa rouge et
sauce basilic 13€

Émincés de volaille à la truffe, pâtes
orzo comme un risotto 15€

Caille désossée farcie au foie gras,
gratin de pommes de terre à la truffe
16€

Suprême de pintade rôti, à l'huile de
truffes sauce vin jaune et gratin de
pommes de terre aux morilles 19€



Viandes



Cassolette de volaille fermière à la crème de morilles riz pilaf petits légumes 17€

Tournedos de veau, Rossini, gratin dauphinois et carottes glacées au cumin 20€

Tournedos de veau cuit en cocotte, éclats de ris de veau, légumes fermier aux échalotes confites 19€

Demi potimarron confit, crème de panais, volaille rôtie au lard, émulsion de noix et brisures de châtaigne 17€

Mille Feuilles de butternut et grué de cacao, veau basse température caramélisé et jus au thym 17€



Végé

Demi potimarron confit, farcie au quinoa sauté aux noisettes, émulsion au lait de coco 14€

Mille-feuilles de panais grillés et crème de butternut, courgette farcie à la lentille corail 14€



Poissons



Gambas grillées au curry et citron vert,
courgette farcie au riz sauté 15€

Gougeonette de saumon à la crème et
citron frais, riz sauvage et fines herbes
14€

Dos des cabillauds aux amandes,
nouilles chinoises aux carottes
caramélisées 14€

Pétoncles au citron vert, quinoa
comme un taboulé 14€

Cœur de laitue, saumon fumé et
légumes de saison, sauce citron, huile
d'olive 13€

Lasagnes de saumon et citron vert 13€

Filet de dorade, nouilles sautées au
gingembre, crème de citron 14€

Parmentier de saumon 13€



Poissons



Cassolette de lotte, Turbot et Saint-Jacques, sauce homardine 19€

Nage de poisson sauce champagne 16€

Demi homard, sauce thermidor, riz safrané et petits légumes 26€

Lotte à l'armoricaine 17€

Gambas grillées au paprika. Crème de pois cassés, croquettes de risotto et citron vert 16€

Salade niçoise 13€

Dos de lieu noir en papillottes de petits légumes au vin blanc 14€

LA BULLE D'O



olivier@labulledo.com
Lainé Olivier : 06 20 04 27 79

DESSERTS



Pièces montées

Macaron Chocolat, Framboise 3€/pièce
Macaron Citron Yuzu
Macaron Carmel beurre salé
Macaron Orange confite
Macaron Vanille, noisette
Macaron Café, spéculos
Macaron Chataigne

Chou vanille 2€/pièce
Chou Pralin
Chou Chocolat, noisette
Chou Chocolat
Chou Chocolat Basilic
Chou Café , Spéculos
Chou Framboise
Chou chataigne



Desserts

Entremet déstructuré triple chocolats
fondant, croustillant, mousse spéculos.
6€

LA BULLE D'O



olivier@labulledo.com
Lainé Olivier : 06 20 04 27 79

PLATEAUX REPAS



Plateaux à 20€ Entrées



Taboulé de quinoa et betterave au chèvre frais.

Céleri rémoulade aux noisettes et anchois.

Oeufs mimosa, copeaux de légumes sauce soja.

Plats

Emincé de volaille l'Indienne, riz au curry.

Boulettes de viande au thym, gratin de Pommes de terre.

Plat végé, composition de légumes, riz sauté au curry ou nature.

Pomme au four garnie aux fruits de mer.

Desserts

Mousse Choco aux spéculos.

Crème catalane.

Pomme au four.



Plateaux à 25€



Entrées

Carottes rapées au jus d'orange, oeuf dur mayo maison.
Crumble de légumes au parmesan.
Rillettes de saumon au citron, toasts.

Plats

Chili con carné.
Lasagnes bolognaises ou ricotta épinards.
Gambas sauce crustacés, carottes glacées sauce soja et riz basmati.

Desserts

Crème brûlée.
Panna cotta coulis de fruits rouges.
Brownie.



Plateaux à 30€



Entrées

Saumon fumé, Blinis, crème de ciboulette.

Feuilleté de fruits de mer.

Tarte fine tomates cerises, chèvre frais.

Plats

Magret de canard à l'orange, pommes de terre sautées.

Curry de gambas à la citronnelle, riz basmati.

Sauté de veau aux morilles, riz basmati.

Desserts

Tarte aux fruits de saison.

Choux praliné.

Financier pâte à tartiner.