



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.

Entrées

Guacamole

16 Euros

D'avocat aux sésames, saumon fumé maison au bois de hêtre, légumes croquants, mini poivrons

Houmous maison

14 Euros

en accord avec le cocktail Gigi l'amoroso

Aux agrumes et coriandre fraîche, olives noires, courgettes grillées et fêta, vinaigrette citronnée

Straciatella à la truffe

18 Euros

Pétales de tomates confites au romarin, pesto maison, crumble de parmesan

Cocotte de camembert

22 Euros

en accord avec le cocktail Résiste

Rôtie au miel et noix, tartines grillées à l'ail et fines herbes, chiffonnade de jambon cru

Cornet de panisses marseillais

10 Euros

Et sa mayonnaise truffée





Plats

- Travers de porc **21 Euros**
Mariné au sirop d'érable et fumé à chaud au feu de bois, accompagné d'une sauce barbecue maison, crème de maïs grillés
- Tagliata de bavette de bœuf Angus **22 Euros**
en accord avec le cocktail Macumba
Marinée et accompagnée d'une sauce chimichurri, câpres et copeaux de parmesan
- Filet de loup fumé au feu de bois **22 Euros**
Accompagné d'une sauce vierge provençale, crème de petit pois à la menthe
- Galettes végétariennes roulées **20 Euros**
en accord avec le cocktail Couleur menthe à l'eau
Compotée d'haricot rouge, guacamole, poivrons confits, oignons rouges, maïs grillé, pesto maison

Accompagnements

- Cornet de frites fraîches maison **7 Euros**
Et sauce au Paprika fumé
- Ecrasé de pommes de terre à la truffe **7 Euros**
- Traditionnel risotto au Parmesan **7 Euros**

Desserts

- Brioche cuite façon pain perdu **11 Euros**
en accord avec le cocktail En sortant de l'école
À la vanille, poires pochées aux agrumes, streusel à la noisette, coulis de poire
- Entremet à la mousse aux deux chocolats **11 Euros**
Crème de yuzu, crumble aux amandes
- Crumble de pommes **11 Euros**
en accord avec le cocktail Empire State of Mind
Rôties à la cannelle, caramel au beurre salé





La Carte

Notre mixologue, Samuel Elkaïm, fort de 15 années d'expérience, a affûté son art aux quatre coins du monde, dans des établissements étoilés où chaque création était une invitation au voyage. De ses escales, il a rapporté une sensibilité unique aux produits locaux et aux fruits de saison, qu'il sublime aujourd'hui dans un jardin personnel riche de 40 variétés, véritable écrin de saveurs et d'inspirations.

Entre alcools d'exception, épices envoûtantes et jus fraîchement pressés, chaque cocktail est imaginé pour s'harmoniser avec les plats et desserts de la carte, révélant des accords subtils et raffinés.

Accords mets-cocktails

Gigi l'amoroso

15 Euros

en accord avec le Houmous maison aux agrumes

Une rencontre envoûtante entre la richesse du rhum vieilli et la douceur veloutée de la vanille et de l'ananas. La coriandre apporte une touche herbacée délicate, tandis que la truffe noire révèle une profondeur aromatique irrésistible, pour une finale sophistiquée et audacieuse.



Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de Vanille Vedrenne, Jus d'Ananas Maison, Jus de Citron Vert, Blanc d'oeuf, Coriandre, Truffe noire

Résiste

14 Euros

en accord avec la Cocotte de camembert

Une création audacieuse où la vodka infusée au jambon cru s'allie aux notes intenses et affinées du roquefort et de la baguette grillée. Le bitter fumé vient parfaire cet accord puissant et insolite, pour une expérience surprenante et résolument gastronomique.



Vodka Tigre Blanc infusée au jambon cru, Liqueur de roquefort Massenez, Liqueur de baguette grillée Massenez, Sirop de gousse d'ail, Bitter maison fumé

Couleur menthe à l'eau

15 Euros

en accord avec nos Galettes végétariennes

Une alliance intrigante où la fraîcheur herbacée du cresson contraste avec la puissance fumée du mezcal et la vivacité de la tequila. La sauce soja apporte une touche umami subtile, équilibrée par la douceur du sirop d'agave et l'acidité du citron vert, pour une finale audacieuse et parfaitement maîtrisée.



Tequila Espolòn Blanco, Mezcal Montelobos, Liqueur de Cresson Maison, Sauce Soja salée, Sirop d'agave, Jus de Citron Vert





Accords mets-cocktails

Macumba

14 Euros

en accord avec la Tagliata de bavette de boeuf

Une fusion envoûtante où la profondeur boisée du bourbon infusé au shiitake rencontre la douceur veloutée du milk punch. La liqueur de châtaigne apporte des notes gourmandes, tandis que le thé Genmaicha prolonge l'expérience avec une finale grillée et subtilement umami.



Bourbon Wild Turkey Infusé au champignon Shiitake, Milk Punch clarifié Maison, Liqueur de châtaigne Vedrenne, Thé Genmaicha

En sortant de l'école

14 Euros

en accord avec la Brioche façon pain perdu

Un équilibre audacieux entre la gourmandise du cacao et du beurre de cacahuète et la profondeur boisée du whiskey. L'émulsion umami-chocolat apporte une texture soyeuse, tandis que le bitter cigar maison ajoute une touche fumée pour un final envoûtant.



Whiskey Garden County, Cacolac Maison au beurre de cacahuète, Bitter Cigar Maison, Émulsion umami-chocolat

Empire State of Mind

15 Euros

en accord avec le Crumble de pommes à la cannelle

Une création audacieuse où la douceur céréalière de la vodka infusée aux corn flakes rencontre l'intensité fruitée de l'abricot et de la pomme. La cannelle et le gingembre apportent une chaleur épicée, équilibrée par la vivacité du verjus, pour une finale gourmande et raffinée.



Vodka Tigre Blanc infusée au Corn Flakes, Liqueur d'Abricot Vedrenne, Jus de Pomme Maison, Sirop de Cannelle & Gingembre Maison, Jus de Verjus

Pour toute demande particulière,
notre équipe au bar se fera un plaisir de vous conseiller et de répondre à vos attentes.





Carte des Vins

VINS BLANCS

Marie rose

100% Chardonnay

La robe dévoile un joli or pâle. Le nez s'ouvre sur des notes d'amandes et de noisettes grillées, mêlées à des nuances d'agrumes confits, rehaussées d'une subtile touche de beurre vanillé et de pain toasté. La bouche est ronde et ample, offrant une matière douce et enveloppante.

36 Euros

Domaine Fredavelle Blanc 2024 Coteau d'Aix en Provence AOP Bio

50% Rolle, 45% Sauvignon, 5% Semillon

Bouquet explosif et minéral, sur des notes gourmandes d'ananas et de bergamote. Le palais est vif, rond et dense, tonifié par l'expression d'agrumes juteux. La finale est longue, finement exotique et saline.

36 Euros

Domaine de Joy Cotes de Gascogne IGP

Gros-Manseng

Ce moelleux des Côtes de Gascogne charme par sa rondeur et sa gourmandise. Issu principalement du Gros Manseng, il dévoile des arômes d'abricots mûrs, d'épices et de vanille, équilibrant parfaitement douceur et fraîcheur pour une dégustation harmonieuse et délicate.

36 Euros

Minuty Prestige

100% Rolle

Avec sa robe or pâle aux reflets acidulés, cette cuvée se distingue par son explosion aromatique. Le nez révèle toute la richesse du Rolle, mêlant des notes de citron et de fleurs blanches. En bouche, elle offre une fraîcheur croquante, sublimée par des arômes d'agrumes et d'ananas.

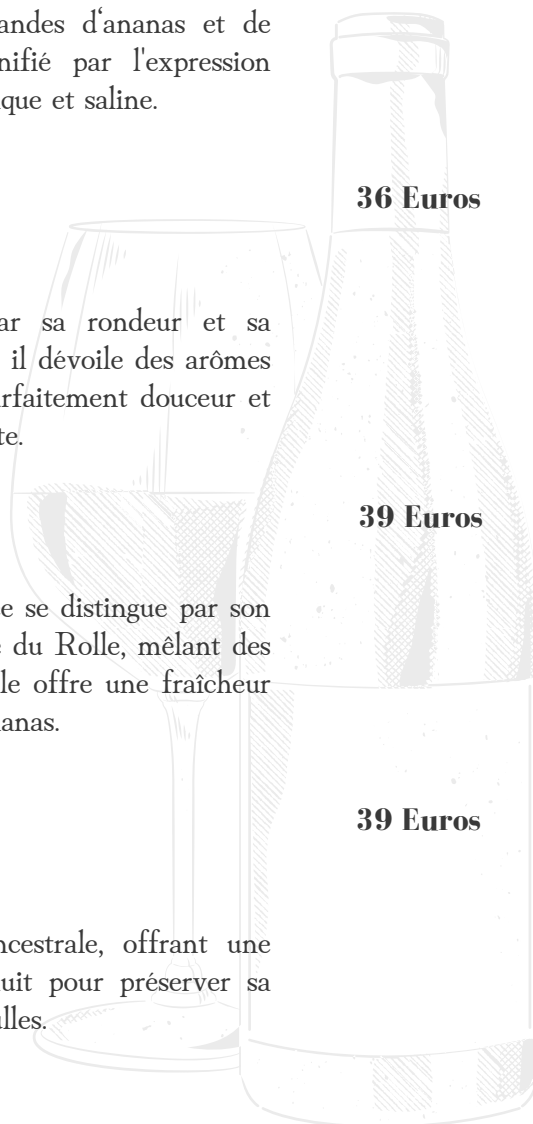
39 Euros

Pet' Nat' Blanc de Noir Pétillant Naturel Brut

100% Grenache

Ce vin pétillant est élaboré selon la méthode ancestrale, offrant une effervescence naturelle et délicate. Vendangé de nuit pour préserver sa fraîcheur, il dévoile une robe cristalline et de fines bulles.

39 Euros





Carte des Vins

VINS BLANCS

Inspiration du domaine Fredavelle Blanc 2023
Coteau d'Aix en Provence AOP Bio

50% Rolle, 50% Sauvignon

Égrappage, foulage et macération de la vendange entière quelques heures avant le pressurage. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox, suivie d'un élevage de six mois sur bois et lies fines.

44 Euros

La Doucette Pouilly Fumé AOC

100% Sauvignon

Un Sauvignon complexe et délicat. Son nez floral et minéral, caractéristique, s'accompagne d'une bouche fraîche et fruitée, marquée par des accents d'agrumes en finale et une belle rondeur.

46 Euros

VINS ROSÉS

Domaine Fredavelle Rosé 2024
Coteaux d'Aix en Provence AOP Bio

45% Grenache, 40% Cabernet sauvignon, 15% Syrah

Nez explosif sur les fruits rouges. Le bouquet se complexifie avec des notes végétales et gourmandes. La bouche est ample et généreuse, offrant une expression de fruit juteuse où se mêlent et s'équilibrent les arômes de framboise, de pamplemousse et de jasmin. La longueur conjugue tonicité et onctuosité.

36 Euros

Domaine Maurel Frères La cuvée de la Lune
IGP Méditerranée

Grenache, Cinsault, Caladoc

Les trois Lunes représentent les trois cépages qui composent La Cuvée de la Lune. Ils sont récoltés et vinifiés séparément, puis assemblés. Chaque cépage a donc été récolté à un stade différent de la Lune.

La robe, d'une pétale de rose cristallin, précède une bouche fraîche et bien équilibrée. On retrouve un caractère fruité d'une belle amplitude, ponctué de zestes d'agrumes.

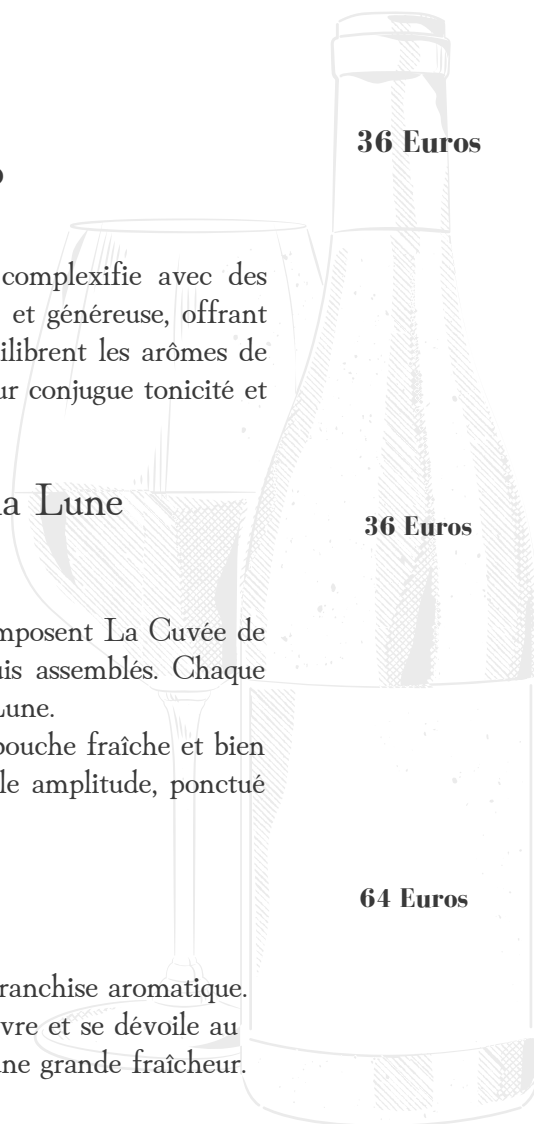
36 Euros

Minuty Rose & Or

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Le nez est une explosion de fruits, alliant finesse et franchise aromatique. Des fruits à chair blanche aux fruits exotiques, il s'ouvre et se dévoile au fil des minutes. La bouche est complexe, saline et d'une grande fraîcheur.

64 Euros





Carte des Vins

VINS ROUGES

Domaine Fredavelle Rouge 2023 Coteau d'Aix en Provence AOP Bio

40% Cabernet sauvignon, 40% Syrah, 20% Grenache

Bouquet fin et délicat, marqué par des arômes de petits fruits rouges et des notes de garrigue. En bouche, la structure est élégante et bien équilibrée, avec une matière mûre et des tanins souples, soutenus par des notes de fruits confiturés et une finale fraîche. À déguster en toute saison.

36 Euros

Domaine Maurel Frères Rendez-vous IGP Pays d'Oc

100% Pinot Noir

Il offre des notes de fruits frais, telles que la cerise griotte, la framboise sauvage, ainsi que des touches épicées. Cépage délicat et exigeant, le Pinot Noir est capable de produire des vins rouges d'une très grande finesse. Il donne des vins plutôt ronds et fruités, à apprécier dans leur jeunesse. En bouche, il dévoile une texture veloutée, une belle amplitude, des tanins soyeux et une finale élégante et équilibrée.

36 Euros

Domaine Chant des Loups Vacqueyras 2022 Bio

60% Grenache - 30% Syrah - 10% Mourvèdre

Une couleur profonde, du rouge au pourpre, un nez puissant et agréablement fruité. En bouche, on retrouve des notes de griottes, accompagnées de parfums de sous-bois.

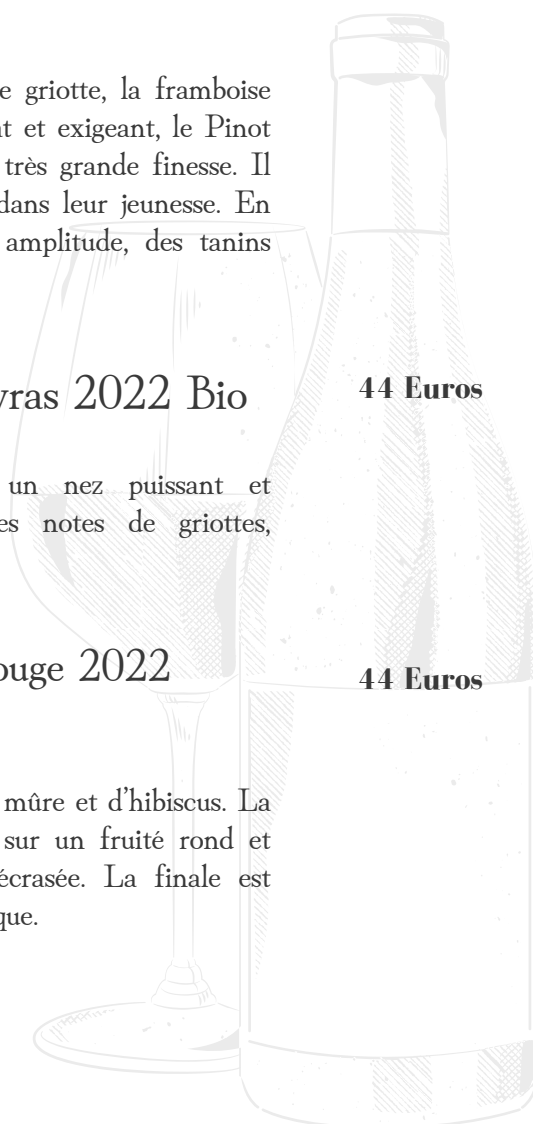
44 Euros

Inspiration du domaine Fredavelle Rouge 2022 Coteau d'Aix en Provence AOP Bio

70% Syrah, 30% Carignan

Bouquet riche et éclatant, marqué par des arômes de mûre et d'hibiscus. La bouche est veloutée et harmonieuse, s'épanouissant sur un fruité rond et complexe, avec des notes de prune et de cerise écrasée. La finale est fraîche, tout en finesse. Un vin de gastronomie atypique.

44 Euros





Carte des Vins

CHAMPAGNES

Champagne Louis Roederer

130 Euros

Brut cuvée Collection 243

La fraîcheur, la finesse et la gaieté de Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa forme structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses.

Champagne Louis Roederer

280 Euros

Magnum 1.5 L

Champagne Louis Roederer

190 Euros

Blanc de blancs vintage 2015

La cuvée blanc de blancs millésimée 2015, de la maison Louis Roederer est un vin pur, tendu, fin, brillant.

Champagne Louis Roederer

460 Euros

Cristal Roederer 2015

Union parfaite de douceur et de concentration assort d'une maturité magistrale, Cristal 2015 livre d'intenses et délicieux parfums assurés d'une énergie superbe, d'une vibration magique. C'est un champagne d'éternité au tempérament calcaire, porté par ses sols, affranchi du caractère solaire du millésime.

Champagne Barons de Rothschild

120 Euros

Brut

Un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay, l'interprétation de la tradition champenoise par la famille Rothschild.

Champagne Barons de Rothschild

140 Euros

Blanc de Blancs

La finesse du Chardonnay alliée à la richesse aromatique des Grands terroirs de la Côte des Blancs révèle un vin à l'harmonie parfaite.

Champagne Ruinart

240 Euros

Blanc de Blancs

Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 célèbre la main de l'homme. Millésime d'exception, son vieillissement prolongé rehausse toute sa complexité et sa puissance aromatique. Exclusivement élaborée à partir des Chardonnay issus de grands crus de la côte des Blancs et du versant.

