



WE ARE
Open



— ülf —

MENU

MAKE A
Reservation

06.74.62.96.69
info@ulfi-fire.com



ENTRÉES & BOUCHÉES / ACCOMPAGNEMENTS

- Betterave fumée + tahini citron + pistache
- Chou-fleur rôti, romarin, noix, réduction balsamique
- Caviar de tomate pimenté bruschetta – façon méditerranéenne (ezme)
- Caviar d'aubergine fumée façon méditerranéenne
- Salade de boulgour levantine aux herbes, tomate, citron & grenade
- Carottes rôties, jus d'orange réduit, miel & zaatar
- Houmous
- Patate douce fumée, yaourt citronné, sésame noir
- Fenouil rôti au feu, citron confit, huile d'olive
- Céleri rave braisé + jus de viande + ail noir
- Endive braisée feu, miel, noix & zeste de citron
- Brocolini grillé, sauce yaourt cumin, sumac & herbes
- Pommes de terre fumées, crème de yaourt & ciboulette, œufs de poisson
- Céleri-rave rôti, sauce soja réduite & citron confit
- Poireau fumé entier, vinaigrette échalote & moutarde douce
- Chou pointu rôti, beurre noisette, noisette & citron grillé
- Aubergine brûlée, labneh ou yogourt grecque citron, grenade
- Chou rouge mariné jus de betterave, fumé, yaourt citron confit & coriandre
- Os à moelle rôti au feu, grillé au feu de bois, avec fleur de sel, ail confit & pain toasté
- Feta rôtie en papillote méditerranéenne
- Toast de chèvre chaud au brasero
- Camembert rôti au feu & pommes grenaille
- Areyes au feu – pain farci à la viande Falafel maison & tahini citron
- Tacos mexicains au feu – viande ou veggie
- Smash Burger Ülf – Viande crousti & sauce fondante
- Pizza napolitaine feu de bois – À la minute



WE ARE
Open



— ülf —

MENU

MAKE A
Reservation

06.74.62.96.69
info@ulfi-fire.com



VIANDES ET POISSONS GRILLÉES

- Hampe ou onglet de bœuf grillée, huile fumée & herbes fraîches
- Brochettes d'agneau, zaatar & citron
- Côte de bœuf grillée, beurre romarin & ail
- Brochettes d'agneau, zaatar & citron
- Volaille fermière désossée, marinée yaourt & citron
- Pavé de saumon snacké, salsa verte & citron
- Poulpe grillé, huile piment doux & ail
- Turbot entier au feu, beurre citron & fenouil
- Magret de canard grillé, miel & épices douces
- Merguez grillée, sauce tomate San Marzano au feu & coriandre

CUISONS AU FUMOIR (LOW & SLOW) VIANDES/POISSONS

- Pulled pork fumé 15h, sauce barbecue maison & pickles
- Épaule d'agneau fumée, zaatar & citron confit
- Paleron de bœuf fumé 7h, sauce moutarde & pickles
- Joue de bœuf fumée puis confite, ail & thym
- Poitrine de bœuf fumée façon brisket Texas
- Truite ou saumon fumé à chaud, sauce yaourt citron
- Magret de canard fumé au bois de pommier
- Bar entier en croûte de sel, herbes & citron
- Basse côte de bœuf fumée, laque BBQ & jus réduit



WE ARE
Open



— ülf —

MENU

MAKE A
Reservation

06.74.62.96.69
info@ulfi-fire.com



NOS SALADES

- Courgette crue, citron, menthe & huile d'olive
- Salade de haricots rouges & grenade, cumin, citron confit, oignons rouges, huile verte, piment doux, menthe fraîche
- Salade nectarines / pêches, roquette, feta & huile d'olive
- Fenouil & radis, citron, huile d'olive, aneth
- Coleslaw BBQ au yaourt & épices douces
- Concombre, citron vert, yaourt & aneth
- Tomates anciennes, basilic & huile d'olive
- Carottes râpées, orange & coriandre
- Pommes, céleri branche, noix & moutarde douce
- Courge rôtie, roquette, graines & feta
- Choux de Bruxelles rôtis, noisettes & vinaigre de cidre

DESSERTS

- Pêches ou nectarines rôties, yaourt grec, menthe & miel
- Tarte rustique aux pommes, cannelle
- Ananas rôti au feu, citron vert & piment doux
- Figs rôties, yaourt ou ricotta, miel & noix
- Poire fumée ou rôtie, chocolat noir & sésame grillé
- Abricots au feu, yaourt ou mascarpone & romarin
- Banane entière au feu, chocolat & pralin
- Fruits rouges + sablé + crème citron
- Pommes snackées au feu, miel & thym
- Mini banana bread grillé & crème citronnée
- Poire pochée à l'hibiscus, yaourt & éclats de noisette
- Mangue caramélisée au feu, citron vert & piment doux
- Cerises poêlées feu vif, ricotta & vinaigre balsamique réduit
- Patate douce fumée en dessert, cannelle, beurre noisette, pignons
- Yaourt grec salé-sucré, huile d'olive & fruits grillés
- Camembert rôti & pomme au feu, miel & noix
- Camembert rôti & poire confite au feu, romarin

ülf fire - 241 bis rue Gornet Boivin - 10100 Romilly sur Seine
06 74 62 96 69 / info@ulfi-fire.com / www.ulfi-fire.com