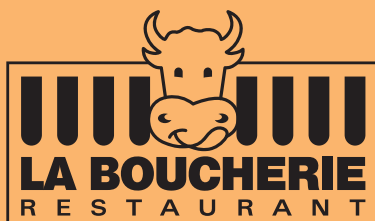


Frites
à volonté



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE

Quelle sera votre cuisson ?

BLEUE
un aller-retour
sur le grill

SAIGNANTE
rouge au centre

À POINT
rosée au centre

BIEN CUITE
saisie et cuite
au centre

LES EXCLUSIVITÉS

LA SURPRISE DU BOUCHER (env. 180 g)	LE RETOUR	Petit prix 14€50
<i>Tendre et goûteuse, cette pièce peu connue est également appelée « Le dessus de palette ».</i>		
ARAIGNÉE (env. 190 g)		17€50
<i>Un morceau oublié, privilège du boucher.</i>		
PANACHÉ DU BOUCHER (env. 240 g)		18€90
<i>Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de bœuf.</i>		
TRÉSOR DU LOUCHEBEM (env. 350 g)		25€90
<i>Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 21 jours.</i>		

LES CLASSIQUES

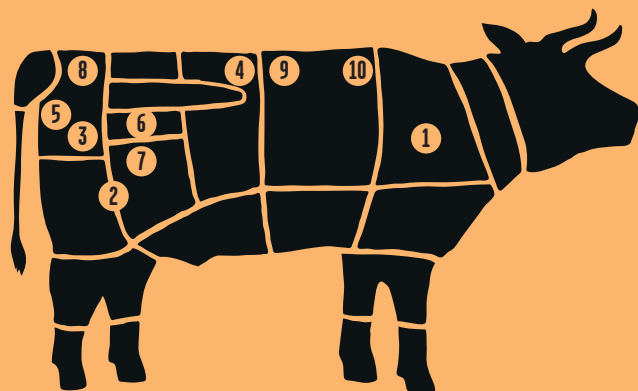
STEAK FRITES (env. 160 g)		Petit prix 12€20
<i>Ce grand classique, relevé par une sauce au poivre.</i>		
BAVETTE D'ALOYAU (env. 180 g)		14€90
<i>Morceau à la texture longue et moelleuse. C'est la reine de la grillade !</i>		
ONGLET DE BŒUF ET SA FONDUE D'ÉCHALOTES (env. 180 g)		16€90
<i>Une grillade goûteuse, adoucie par l'échalote confite.</i>		
PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK (env. 180 g)		17€90
<i>Il vous fait fondre, tendre et épais, taillé au cœur de la cuisse.</i>		
ENTRECÔTE (env. 200 g)		17€70
<i>« Persillée » et goûteuse, elle régale les plus exigeants !</i>		
ENTRECÔTE « FORT DES HALLES » (env. 300 g)		21€90
<i>Pour les gourmands ! Servie avec pomme au four.</i>		
CÔTE DE BŒUF 1 Pers. (env. 450 g sur son os)		25€90
<i>Toute la noblesse et la tradition d'un métier, servie avec une sauce au choix, pomme au four et avec ou sans os à moelle.</i>		
SUPPLÉMENT OS À MOELLE (1 pièce)		3€50
<i>Os à moelle rôti, sel de Guérande.</i>		
SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ (env. 40 g)	NOUVEAU	5€90

Avec chaque viande une sauce vous est proposée :

Sauce « La Boucherie », poivre, béarnaise, roquefort, barbecue, fondue d'échalotes, beurre maître d'hôtel.

Autres garnitures :

Duo de haricots verts et haricots beurre, salade verte, pomme au four, embeurrée de pommes de terre, tagliatelles, poêlée de légumes d'antan, riz blanc cuisiné.



Découpe du bœuf à la française

1-SURPRISE DU BOUCHER	6-ONGLET
2-ARAIGNÉE	7-BAVETTE
3-POIRE	8-PAVÉ DE RUMSTECK
4-TRÉSOR DU LOUCHEBEM	9-ENTRECÔTE
5-STEAK	10-CÔTE DE BŒUF

Prix nets - Service compris
Poids brut des viandes avant cuisson
env. +/- 20 g à la coupe
RA - hiver 18/19