



NOS VIANDES DE BŒUF

PERSILLÉ.E - ADJ
Ce terme, avant tout gastronomique, qualifie une viande, entremêlée de points ou de petits filaments de graisse au cœur du tissu musculaire, qui la rendent plus tendre, fondante et savoureuse.

LES PREMIUMS

DISPONIBLES SELON AFFINAGE

Ces pièces d'exception reflètent le savoir-faire de nos bouchers. Comme toutes nos viandes, elles sont travaillées et affinées dans notre atelier de découpe, en Corrèze, et régaleront les amateurs de bonne viande.

Entrecôte de nos régions (env. 320 g) **29€80**

Charolaise, Montbéliarde, Limousine, Normande...
Demandez la race du moment à votre serveur(se).

et/ou

Côte de bœuf (env. 430 g sur son os) **29€40**

Juteuse, persillée et très tendre. Les sucres lui donnent une saveur incroyable à la cuisson. Toute la noblesse et la tradition d'un métier.

et/ou

Trésor du louchébem (env. 350 g) **29€90**

Un morceau noble et persillé, mûri au minimum 21 jours sur son os.

Les Goûteuses

Onglet de bœuf à l'échalote (env. 200 g) **21€30**

Servi dans sa poêle avec sa sauce échalote, ce morceau délicat offre des saveurs marquées et de la tendreté.

Bavette d'ailoyau (env. 160 g) **18€10**

(env. 320 g) **24€50**

Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

Entrecôte (env. 230 g) **22€35**

Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

Les Délicates

Surprise du boucher (env. 170 g) **16€60**

Tendre, goûteuse et fondante, cette pièce peu connue est également appelée « dessus de palette ». Servie avec une sauce au poivre.

Émincé de bœuf (env. 180 g) **15€50**

Notre viande marinée signature La Boucherie.

Pavé de cœur de rumsteck (env. 180 g) .. **20€95**

Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.

Extra os à moelle (1 pièce) **4€00**

À déguster à la cuillère. Accompagné de Sel de Guérande*.

LES SPÉCIALITÉS

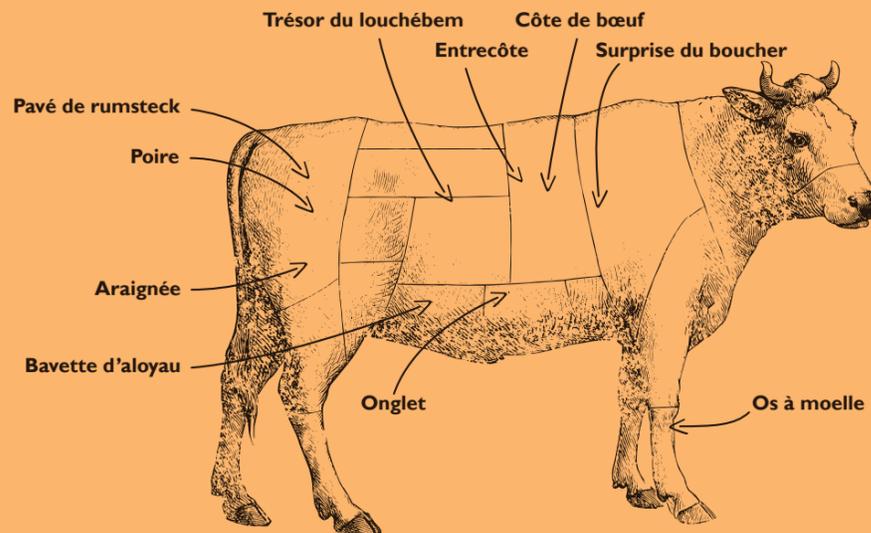
Panaché du boucher (env. 240 g) **22€25**

Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de bœuf.

Araignée (env. 160 g) **19€80**

(env. 240 g) **24€50**

Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.



LES CUISSONS

Bleue

Un aller-retour sur le grill

Saignante

Rouge au centre

À point

Rosée au centre

Bien cuite

Saisie et cuite au centre

LES GARNITURES

Frites

Embeurrée aux légumes oubliés

Riz blanc cuisiné

Duo de haricots verts et haricots beurre

Salade verte

Extra garniture: +2€

LES SAUCES

Poivre

Béarnaise

Roquefort

Échalotes



*IGP - Indication Géographique Protégée
Selon disponibilité. Prix nets - Service compris
env. +1,20 € à la coupe.
B - HIVER 22/23