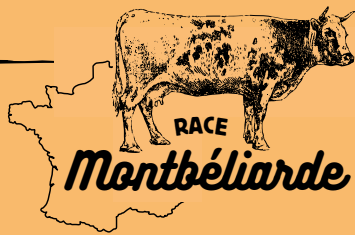


NOTRE CARTE
CUIR
EMBLÉMATIQUE

LE BŒUF

LA SUPERBE CÔTE DE BŒUF AU KILO !
Seulement quelques
pièces disponibles par jour !



RACE
Montbéliarde

DÉGUSTEZ NOS RACES DE CARACTÈRE AU PLUS PRÈS DE LEURS RÉGIONS D'ORIGINE

La viande des Montbéliardes donne des morceaux d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse. Elle est très appréciée pour son authenticité et son goût.

DISPONIBLES SELON AFFINAGE

	ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS (env. 400 g)	33€40
	<i>Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !</i>	
et / ou	CÔTE DE BŒUF (env. 500 g sur son os)	34€40
	<i>Juteuse, persillée et très tendre. Les sucs lui donnent une saveur incroyable à la cuisson.</i>	
et / ou	<i>Toute la noblesse et la tradition d'un métier.</i>	
	TRÉSOR DU LOUCHÉBEM (env. 350 g)	33€90
	<i>Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 35 jours sur son os.</i>	
et / ou	PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK (env. 180 g)	22€70
	<i>Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.</i>	
et / ou	RÔTI DE BŒUF À PARTAGER (env. 360 g)	44€80
	<i>Épais morceau doté d'une tendreté exceptionnelle. Pour 2 personnes.</i>	

— Les Goûteuses — — Les Spécialités — — Les Délicates —

ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE

(env. 200 g) **22€70**
Servi dans sa poêle avec sa sauce échalote, ce morceau délicat offre des saveurs marquées et de la tendreté.

BAVETTE D'ALOYAU

(env. 160 g) **18€60**
(env. 320 g) **25€40**
Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

ENTRECÔTE

(env. 250 g) **23€30**
Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

PANACHÉ DU BOUCHER

(env. 240 g) **23€30**
Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de bœuf.

ARAIGNÉE

(env. 160 g) **20€80**
(env. 240 g) **25€50**
Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.

SURPRISE DU BOUCHER

(env. 170 g) **17€30**
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) **16€90**
Notre viande marinée signature La Boucherie.

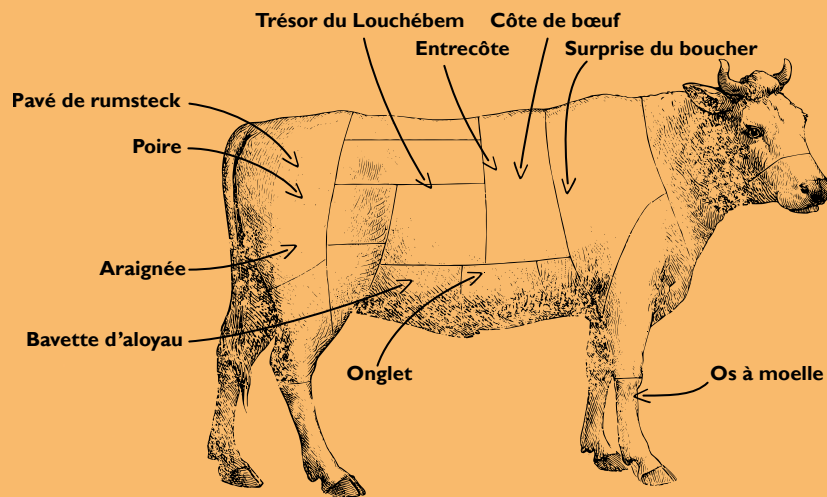
— Les Extras —

OS À MOELLE (1 pièce) 4€00

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

BEURRE SAVEUR TRUFFE 1€50

Façon Maître d'hôtel.



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 À VOLONTÉ

SALADE MARAÎCHÈRE

PÂTES AU BEURRE

EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE

RIZ BLANC CUISINÉ

DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

EXTRA GARNITURE : +2€

LES SAUCES

POIVRE

BÉARNAISE

ROQUEFORT

FONDUE D'ÉCHALOTES

SAUCE FORESTIÈRE

LA BOUCHERIE

LA BOUCHERIE
RESTAURANT

*IGP - Indication Géographique Protégée
Selon disponibilité. Prix nets - Service compris
env. +1,20 € à la coupe.
MB - HIVER 23-24