

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

	<b>ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS</b> (env. 400 g) .....	<b>33€40</b>
	<i>Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !</i>	
et / ou	<b>CÔTE DE BŒUF</b> (env. 500 g sur son os) .....	<b>34€40</b>
	<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>	
	<b>TRÉSOR DU LOUCHÉBEM</b> (env. 350 g) .....	<b>33€90</b>
	<i>Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 35 jours sur son os.</i>	
et / ou	<b>PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK</b> (env. 180 g) .....	<b>22€70</b>
	<i>Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.</i>	
et / ou	<b>RÔTI DE BŒUF À PARTAGER</b> (env. 360 g) .....	<b>44€80</b>
	<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.

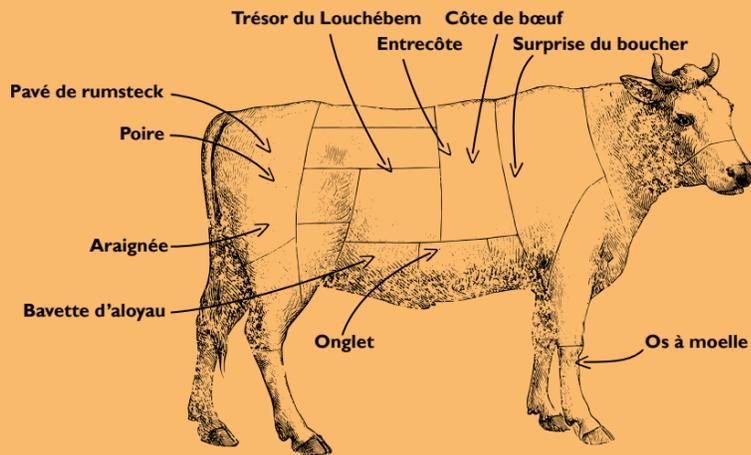
### — Les Extras —

#### 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