

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>32€90</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>33€90</b>
	<i>Juteuse, persillée et très tendre. Les sucs lui donnent une saveur incroyable à la cuisson. Toute la noblesse et la tradition d'un métier.</i>	
et / ou	<b>TRÉSOR DU LOUCHÉBEM</b> (env. 350 g) .....	<b>33€60</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€40</b>
	<i>Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.</i>	

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

#### ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE

(env. 200 g) ..... **22€40**  
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€10**  
(env. 320 g) ..... **24€50**  
Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

#### ENTRECÔTE

(env. 250 g) ..... **22€90**  
Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

#### PANACHÉ DU BOUCHER

(env. 240 g) ..... **22€90**  
Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de bœuf.

#### ARAIGNÉE

(env. 160 g) ..... **20€40**  
(env. 240 g) ..... **25€20**  
Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.

#### BŒUF SALSA

(env. 240 g) ..... **22€40**  
Surprise de bœuf slicée avec sa sauce salsa criolla épicée, accompagnée de gressin pour ajouter une saveur sucrée et du croquant.

#### SURPRISE DU BOUCHER

(env. 170 g) ..... **16€80**  
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€60**  
Notre viande marinée signature La Boucherie.

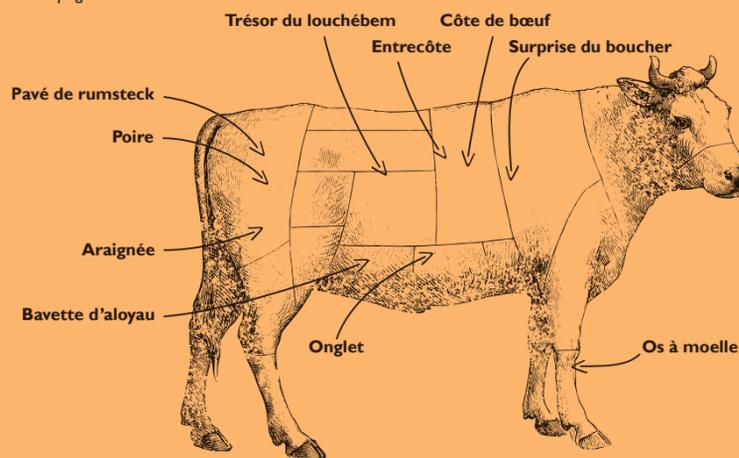
#### STEAK AU POIVRE

(env. 170 g) ..... **17€60**  
Une pièce tendre et relevée à la sauce au poivre servie à la poêle.

#### MAXI BROCHETTE

(env. 320 g) ..... **24€50**  
Morceaux savoureux et fondants en version XL accompagnés d'oignon rouge et tomates cerises.

**EXTRA OS À MOELLE** (1 pièce) ..... **4€00**  
À déguster à la cuillère. Accompagné de Sel de Guérande\*.



### 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**  
**RATATOUILLE**  
**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**  
**SALSA CRIOLLA** (épicée)



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