

LES CAFÉS

"Les Laféquès"

Appréciez notre sélection de cafés !

ESPRESSO

ESPRESSO (classique et suave) 1€95

Sélection "La Boucherie".
Un assemblage complexe et harmonieux de plusieurs provenances pour un goût intense souligné par une agréable finesse. Un café de grande qualité au goût complet et équilibré.

DOUBLE ESPRESSO 3€40

Sélection "La Boucherie".

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS

COLOMBIE BUCARAMANGA 2€50

Doux et suave. Café de grande qualité et très aromatique, un grand classique !

FLORIO 2€50

Puissant et onctueux. Un mélange torréfié à l'italienne, alliant douceur et force.

DÉCAFFÉINÉ 2€50

Le plaisir d'un espresso sans la caféine.

CAFÉS

CAFÉ CRÈME 2€45

CAPPUCCINO 3€00

IRISH COFFEE 6€75

THÉS & INFUSIONS

CHOISISSEZ DANS NOTRE COFFRET 2€50

LES DIGESTIFS

"Les Ligestifdems"

CALVADOS "CHÂTEAU DU BREUIL" 15 ANS D'ÂGE 4€00

4 d 7€00

VIEILLE PRUNE "LOUIS ROQUE DE SOUILLAC" 4€00

4 d 7€00

GET 27 3€00

4 d 5€00



Plus qu'un café!

CAFÉ PLAISIR 3€90
Café espresso sélection "La Boucherie" accompagné d'une venue

Toute l'équipe de
La Boucherie vous souhaite :
Lonbem appétimuch !*

*Bon appétit !



Devenez Very Important Priviliégié

LE PRINCIPE EST SIMPLE :

1€ SUR L'ADDITION = 1 POINT

100 POINTS = 10€ DE RÉDUCTION**

DEMANDEZ PLUS D'INFORMATIONS EN CAISSE
AFIN D'OBTENIR VOTRE CARTE PRIVILÉGIÉE



**Un chèque de fidélité de 10€ non remboursable.
Conditions générales d'utilisation disponibles sur www.la-boucherie.fr

Pour suivre notre ACTUALITÉ et découvrir les OFFRES DU MOMENT,
rendez-vous sur :



www.facebook.com/lesaurolaboucherie



www.la-boucherie.fr



www.instagram.com/la-boucherierestaurant



Siège social : 22, La Romanerie Nord - Rue du Pion 49124 - Saint-Barthélemy-d'Anjou - Tél. : 02 41 989 909 - Fax : 02 41 989 960.

Conception/Restauration Agence Grenade & Sparks - www.grenade-sparks.com - Photos non contractuelles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



AUTOMNE/HIVER 2017-2018

A

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A

LES BOISSONS

"Les Loissonbems"

Pour un apéritif ou pour accompagner vos plats, découvrez notre large proposition de boissons : avec ou sans alcool, il y en a pour tous les goûts !

APÉRITIFS

LA LOUPEKES	7 d.....	2€90
<i>Blanc de blancs brut pétillant "Charles de Fère" nature ou aromatisé à la framboise.</i>		
COTEAUX DU LAYON	12,5 cl.....	5€55
<i>AOP* Coteaux du Layon (blanc moelleux). La douceur pour accompagner votre apéritif.</i>		
KIR AU CHARDONNAY	12,5 cl.....	4€00
<i>Vin blanc de pays du Val de Loire (sélection famille Chauvin), cassis.</i>		
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE	12,5 cl.....	4€90
CHAMPAGNE DEUTZ	la bouteille de 37,5 cl.....	29€95
<i>Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.</i>		

KIR ROYAL "LA BOUCHERIE"	12,5 cl.....	5€30
<i>Crémant de Loire, cassis.</i>		
RICARD	2 cl.....	3€70
MAYDIE	7 cl.....	4€00
<i>Vin de liqueur. Présente une robe rouge violine et intense, de puissants arômes de fruits noirs et des nuances de cacao, d'amandes et d'olives noires.</i>		
CAMPARI ROUGE, SUZE, NOILLY PRAT	6 cl.....	4€30
MARTINI ROSSO, BIANCO	6 cl.....	4€30
AMÉRICANO	6 cl.....	5€30
<i>Martini Rosso, Campari, Noilly Prat.</i>		
VODKA ABSOLUT, GIN BEEFATER	4 cl.....	5€30
LILLET BLANC	6 cl.....	4€30
<i>Assemblage d'une sélection de vins blancs du bordelais et de liqueurs de fruits.</i>		
SUPPLÉMENT		1€00
<i>Siraps, sodas, jus de fruits.</i>		



Loufoque ?

À La Boucherie, nos serveurs utilisent l'argot des bouchers : le "louchebem".
BONJOUR se dit "lonjourbem".
BON APPÉTIT ! se dit "lanbem appetimuch !".
MERCİ se dit "lercimem".
FOU se dit "loufoque".

Rendez-vous sur www.la-boucherie.fr pour apprendre à le parler !

BIÈRES

1664 PRESSION	25 cl.....	3€80
<i>Bière blonde moelleuse et équilibrée.</i>		
	33 cl.....	4€50
	50 cl.....	6€50
GRIMBERGEN BLONDE	hfl 33 cl.....	5€40
<i>Bière d'abbaye moelleuse aux notes d'épices.</i>		
GRIMBERGEN BLANCHE	hfl 33 cl.....	5€40
<i>Bière d'abbaye fraîche et légèrement fruitée.</i>		
GRIMBERGEN AMBRÉE	hfl 33 cl.....	5€80
<i>Bière d'abbaye généreuse, aux arômes de caramel.</i>		



*AOP : Appellation d'Origine Protégée

LA BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COCKTAILS

Mojito classique

20 cl.....**6€70**

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sirop de mojito, eau gazeuse.



Mojito fruits rouges

20 cl.....**6€70**

Rhum, menthe fraîche, citron vert, coulis de fruits rouges, eau gazeuse.



Sex on the beach

20 cl.....**6€20**

Vodka, sirop de cranberry, sirop de pêche blanche, sirop de melon, sirop de grenadine, jus d'orange.



Spritz "La Boucherie"

20 cl.....**6€20**

Blanc de blancs brut pétillant, Aperol, eau gazeuse.



Piña colada

20 cl.....**6€20**

Rhum, coulis de coco, jus d'ananas.

Cocktail du moment !

Demandez sa composition à votre serveur(se).

WHISKIES

CLAN CAMPBELL	2 d.....	3€50
	4 d.....	5€50
JAMESON	2 d.....	3€90
	4 d.....	5€90
CHIVAS REGAL	2 d.....	4€80
	4 d.....	6€90

Accompagnez votre apéritif avec l'une de nos **PLANCHETTES À PARTAGER !**

PLANCHETTE APÉRITIVE "LA TRADITIONNELLE"

8€50

Charcuterie à déguster en toute convivialité !



les Sans-Alcool

COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	20 cl.....	4€90
<i>Menthe fraîche, citron vert, sirop de mojito, eau gazeuse.</i>		
VIRGIN PIÑA COLADA	20 cl.....	4€90
<i>Coulis de coco, jus d'ananas.</i>		
ROUGE SENSATION	20 cl.....	4€90
<i>Sirop de fraise des bois, jus de cranberry, jus de pomme.</i>		
PEACH PARADISE	20 cl.....	4€90
<i>Sirop de pêche blanche, jus de fruits exotiques, jus d'orange.</i>		

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl.....	3€40	100 cl.....	4€40
PELLERINO	50 cl.....	3€50	100 cl.....	4€50
PETITÈ	50 cl.....	3€50	100 cl.....	4€50

NECTARS, SODAS & JUS DE FRUITS

Pepsi	33 cl.....	3€30
Pepsi	33 cl.....	3€30
7up	33 cl.....	3€30
Orange	33 cl.....	3€30
7up	33 cl.....	3€30
Amorini	25 cl.....	3€50
ABRICOT Nectar teneur en fruits 40 % ORANGE, POMME, ANANAS, PAMPLEMOUSSE à base de concentré. TOMATE 100 % pur jus.		

Votre restaurant La Boucherie vous propose un choix d'eaux minérales, servies en emballage PET. Vous pouvez donc emporter votre bouteille d'eau pour le bureau, le domicile ou la voiture.

LES ENTRÉES

"Les Entréemuchs"

À La Boucherie, la carte est élaborée avec le plus grand soin et le goût est au coeur de nos recettes.



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON* 10€95
 Servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et son chutney de figues.



NOUVEAU
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES 10€50
 Sautées au beurre.

TERRINE "LA BOUCHERIE" **PETIT PRIX 4€95**

VÉRITABLE SAINT-MARCELLIN "RÔTI"**
 Fromage du terroir du Dauphiné à base de lait de vache affiné, servi avec salade et tranche de lard grillée.

Demi (env. 40 g) **PETIT PRIX 3€90**
Entier (env. 80 g) **5€90**

SALADE DUO DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI 7€70
 Toasts de chèvre affiné et de chèvre Sainte-Maure* sur mélange de salades, tranche de lard grillée, croustillants d'oignons, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.

OS À MOELLE
 Os à moelle rôtis, sel de Guérande** et pain grillé.
1 pièce **PETIT PRIX 4€60**
Le deuxième **3€50**



NOUVEAU
SOUFFLÉ AU FROMAGE 6€20
 Un classique de la cuisine de bistro.



NOUVELLE RECETTE
TARTARE DE CONCOMBRE ET SAUMON FUMÉ AUX ÉPICES 7€90
 Servi avec un toast de pain et crème ciboulette.

Découvrez une sélection de vins au verre pour vous accompagner lors de votre repas !

VIN ROUGE

Lirac "La Ferme"
 vin au verre 125 cl **5€40**

Château "Les Rosiers"
 vin au verre 125 cl **3€20**

Tour des Gendres Cuvée classique
 vin au verre 125 cl **4€20**

Château de l'Engarran
 vin au verre 125 cl **6€10**

Malbec Cèdre Héritage
 vin au verre 125 cl **4€90**

VIN BLANC

Chardonnay Domaines des Rochettes
 vin au verre 125 cl **3€20**

Château Haut Maginet
 vin au verre 125 cl **3€70**

LES PLANCHETTES À PARTAGER

"Les Lanchetteplems"

Finement préparées, nos planches de charcuterie vous offrent une délicieuse tranche de vie à partager.



NOUVEAU
PLANCHETTE APÉRITIVE "L'HIVERNALE" 8€95
 Demi Saint-Marcellin** "rôti", algot de l'Aubrac, filet mignon de porc fumé, tranches de lard grillées et toasts de pain.



PLANCHETTE APÉRITIVE "LA TRADITIONNELLE" 8€50
 Rosette de Lyon, terrine "La Boucherie", rillettes du Mans, olives, cornichons et toasts de pain.

Que de la bonne humeur à partager !



MAXI PLANCHETTE APÉRITIVE "LA TRADITIONNELLE" 14€50
 Rosette de Lyon, terrine "La Boucherie", rillettes du Mans, olives, cornichons et toasts de pain.

LES GRANDES SALADES

"Les Landegrems Laladesems"

Craquez pour nos savoureuses salades, composées par notre chef avec des produits rigoureusement sélectionnés.



GRANDE SALADE CAMPAGNARDE AU MAROILLES* **15€10**
Mélange de salades, maroilles* fondu, filet mignon de porc fumé, nillans chauds, oignon rouge, pommes de terre sautées, poire fraîche, sauce vinaigrette au vinaigre de framboise.



GRANDE SALADE DUO DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI **PETIT PRIX 13€70**
Toasts de chèvre affiné et de chèvre Sainte-Maure* sur mélange de salades, tranches de lard grillées, croustillants d'oignons, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.



GRANDE SALADE CAESAR **14€90**
Mélange de salades, moelleux de poulet chaud, lardons, tranche de lard grillée, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano*, sauce Caesar.

Pour accompagner vos poissons :
Château Haut Maginet ou Chardonnay Domaine des Rochettes



LES POISSONS

"Les Loissonpems"

On ne dira rien au boucher !



PARMENTIER AUX DEUX SAUMONS **14€50**
Cuisiné à l'huile d'olive.



POT-AU-FEU DE LA MER **16€90**
Cabillaud, moules, crevettes et quenelle de brochet cuisinés dans un bouillon à l'oselle et accompagnés des légumes traditionnels du pot-au-feu.

LES CARPACCIOS

"Les Larpaccioqués"

Fraîcheur et finesse sont à l'honneur dans vos assiettes.

Pour accompagner vos carpaccios :
Tour des Gendres Cuvée classique ou Le Tavel "La Forcadrière"



CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC
Mariné au basilic.
Entrée **6€60**
Plat (servi avec des frites) **PETIT PRIX 12€90**

CARPACCIO DE BŒUF AU CHÈVRE CHAUD ET LARD
Mariné au basilic, servi avec toasts de chèvre chaud et lard grillé.
Entrée **6€95**
Plat (servi avec des frites) **PETIT PRIX 13€90**

SUPPLÉMENT GRANA PADANO* **0€50**



*AOP : Appellation d'Origine Protégée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES PLATS MIJOTÉS

“Les Laplèms Lijotémess”

Fondants en bouche, ces plats mijotés vont ravir les amateurs de cuisine traditionnelle...
Mère-Grand n'a qu'à bien se tenir !

Pour accompagner
vos mijotés :
Lirac
"La Fermade"
ou
Malbec Cèdre
Héritage



PALERON BRAISÉ SAUCE AU MADIRAN ET ÉCHALOTES CONFITES

Servi avec des frites.

14€95



POT-AU-FEU TRADITIONNEL

16€90

Plat emblématique du "terroir" français. Préparé à l'ancienne avec carotte, poireau, pomme de terre et légumes traditionnels. Servi avec carriçons et sel de Guérande**. Demandez-le avec ou sans son os à moelle !



TÊTE DE VEAU

17€30

En cocotte, servie avec sauces gibiche et ravigote.



TRIPES À L'ANCIENNE

14€90

Un incontournable ! Dégustez d'authentiques tripes à la mode de Caen.

LES PLATS DU TERROIR

“Les Laplèms du Lerroirtem”

Au menu : saveur, qualité et authenticité au cœur de nos régions.
Nous sommes fiers de faire redécouvrir les grands classiques de nos terroirs.



TRILOGIE DE CANARD

16€90

Parmentier de canard confit et beurrée de pommes de terre persillée, mélange de salades, tranches de magret de canard fumé, noix, oignon rouge, bloc de foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon*.

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

14€90

Servi avec de la salade, des noix, de l'oignon rouge et des tranches de magret de canard fumé.



VÉRITABLE ROGNON DE VEAU GRILLÉ AU BEURRE D'AIL

18€50

Un abat noble réservé aux amateurs.



JARRET D'AGNEAU AU ROMARIN

17€90

Agneau à l'os mijoté au romarin, accompagné d'beurrée de pommes de terre.



MOELLEUX DE POULET RÔTI

PETIT PRIX
13€90

Servi avec des frites. Sauce au choix.

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES



VÉRITABLE ANDOUILLETTE "AAAA"

15€90

Prononcez SA "Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique".

Dressée main dans la pure tradition artisanale. Servie avec frites et sauce "La Boucherie".

ANDOUILLETTE DE TROYES

PETIT PRIX
12€90

Servie sur nos tables depuis plus de 20 ans.

Une recette typique, servie avec frites et sauce "La Boucherie".



BOUDIN NOIR CHARCUTIER

14€10

Servi avec beurrée de pommes de terre et pommes caramélisées.

LES BURGERS

"Les burgerbems"



Un burger, avec d'authentiques saveurs à l'intérieur ?
C'est possible avec nos steaks 100% viande de boeuf origine France
et hachés de façon bouchère à votre commande.

Pour accompagner
vos burgers,
nous vous proposons :
La bière
pression
1664 (33cl)

LE MONTAGNARD

Bun's brioché, steak haché minute, reblochon, oignon,
galette de pommes de terre, bacon, salade
et crème ciboulette.

Simple (steak haché env. 110 g*).....14€50

Double burger
(2 steaks hachés env. 110 g*).....17€50

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*).....20€50



NOUVELLE
RECETTE

SIMPLE

LA BOUCHERIE

Bun's brioché, steak haché minute, provolone fumé,
bacon, salade, croustillants d'oignons et sauce
"La Bouchère".

Simple (steak haché env. 110 g*).....13€90

Double burger
(2 steaks hachés env. 110 g*).....16€90

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*).....19€90



DOUBLE BURGER

LE FONDANT

Bun's brioché, steak haché minute, cheddar,
salade, tomate, oignon et sauce "Burger".

Simple (steak haché env. 110 g*).....12€50

Double burger
(2 steaks hachés env. 110 g*).....15€50

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*).....18€50



TRIPLE BURGER

Tous nos burgers sont servis avec des frites.

LES MAQUIGNONS

"Les Laquignonmems"



LE MAQUIGNON

Galettes de pommes de terre, steak haché minute, oignon, bacon,
sauce fromage onctueuse façon "Burger".

Simple (steak haché env. 110 g*).....11€90

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*).....14€90

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*).....17€90



LE MAQUIGNON RUSTIQUE

Galettes de pommes de terre, steak haché minute, oignon, tranche de lard grillée,
1/2 Saint-Marcellin** crémière moulu à la louche, sauce fromage onctueuse façon "Burger".

Simple (steak haché env. 110 g*).....13€90

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*).....16€90

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*).....19€90



Tous nos maquignons sont servis avec de la salade.

* Poids brut des viandes avant cuisson +/- 10 g à la coupe. 2 steaks hachés de 110 g (220 g), 3 steaks hachés de 110 g (330 g).
Prix net. Service compris. Plats servis avec frites, hors "Les Maquignons". Photos non contractuelles. **IGP - Indication Géographique Protégée.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VIANDES

"Les Liandevems"

DÉCOUVREZ
VITE
NOS VIANDES
SUR NOTRE
CARTE CUIR !

Les 3 maîtres-mots de La Boucherie : qualité, sélection, traçabilité.
L'intégration de notre propre atelier de découpe CAVIA.R,
situé au cœur du Limousin, permet de garantir une qualité maîtrisée
tout au long de l'année, de sélectionner les morceaux les plus nobles du bœuf
et de tracer l'origine de la viande jusqu'à l'assiette.



L'ENTRECÔTE

PARMI LES MEILLEURS MORCEAUX DU BOEUF.
TENDRE ET SAVOUREUX, ELLE RÉGALE LES PLUS EXIGEANTS.
UN INCONTOURNABLE !



L'ARAIGNÉE

MORCEAU RARE, DIT "MORCEAU DU BOUCHER"
OU "MORCEAU DE CHOIX".

SON NOM PROVIENT DE SA RESEMBLANCE AVEC L'ARAIGNÉE.
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE SAIGNANTE POUR PROFITER PLEINEMENT DE SA SAVEUR.



LE PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK

UNE VIANDE PEU GRASSE, TENDRE ET GOÛTEUSE.
IDÉALE POUR LES AMATEURS DE VIANDE FONDANTE !

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

LE TARTARE

NOS TARTARES SONT 100 %
VIANDE DE BOEUF ORIGINE FRANCE.
HACHÉS DE FAÇON BOUCHÈRE
ET PRÉPARÉS À LA COMMANDE
POUR PLUS DE MOELLEUX.



LES GARNITURES

"Les Garnitureguems"

- Frites "À VOLONTÉ" - POMME AU FOUR - TAGLIATELLES
- SALADE VERTE - EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE
- DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE
- CRÈMEUX DE CÉLÉRI ET PANAS AU PARMESAN.

LES FORMULES

"Les Lormulfems"

Formule Bonne Affaire

PLAT - DESSERT - CAFÉ

10€90

ENTRÉE (au choix)
Œuf mayonnaise
ou
Duo de chèvre
ou
Assiette de charcuterie

MIDI & SOIR
(hors week-end et jours fériés)

Formule du Boucher

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - CAFÉ

12€90

PLAT (au choix)
Plat du jour
(selon disponibilité en restaurant)
ou
Émincé de boeuf façon
"La Boucherie"
ou
Jambon fumé grillé
sauce au poivre*

**LES GOURMANDISES
DU MOMENT**
+
CAFÉ
Sélection "La Boucherie"

BOISSON AU CHOIX
pour la Formule Bonne Affaire et la Formule du Boucher.

+1€95

1/4 de vin rouge IGP** Camé Rhodanien
ou 1/4 de rosé IGP** Méditerranée
ou
SODAS (33 cl)
ORANGINA
Pepsi
7up
Frampeau



* Ces plats sont servis avec des frites à volonté et une salade verte.

**Vous êtes pressé ? Informez votre serveur et La Boucherie s'engage à vous servir rapidement !

LE MIDI
(hors week-end et jours fériés)

Formule Express

LE MAQUIGNON

(simple steak haché env. 110 g)

+ 1 BOISSON

(à choisir dans la liste ci-dessous)

9€90

BOISSON AU CHOIX :

1/4 de vin rouge IGP** Camé Rhodanien ou 1/4 de rosé IGP** Méditerranée
ou
SODAS (33 cl)
ORANGINA
Pepsi
7up
Frampeau

Formule enfant NOUVEAU

LE PETIT BOUCHER

Réservé aux enfants de - 12 ans

6€50

LES PLATS (au choix)

Nuggets de poulet
ou
Steak "haché minute" (env. 110 g)
ou
P'tit burger
(ban's au sésame, steak haché env. 110 g, cheddar, ketchup)

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

Frites
ou
Duo de haricots verts et haricots beurre

LES DESSERTS (au choix)

On te considère comme un grand, choisis ta verrine !
(au choix : mini tiramisu façon La Boucherie, mini riz au lait, mini crumble aux pommes.)
ou
Yaourt à boire
ou
P'tit pomme

**+ LA BOISSON (25cl)
OFFERTE**

Campari
ORANGINA
(orange ou pomme)
Pepsi
7up
Frampeau
ou sirop à l'eau (au choix)

* Un globe offert pour l'achat d'une boisson enfant en 25 cl avec un menu enfant.

EN CADEAU*** TON Gobelet RÉUTILISABLE

*AOP : Appellation d'Origine Protégée - **IGP : Indication Géographique Protégée

À déguster
du lundi au dimanche !

Formule des Halles

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

14€90

ENTRÉE (au choix)
Terrine "La Boucherie"
ou
Os à moelle rôti (1 pièce)
sel de Guérande** et pain grillé
ou
Salade César
ou
Demi Saint-Marcellin** "roti" crémier
moulé à la louche
ou
Bloc de foie gras de canard
servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl)
et son chutney de figues
(suppl. 5€)

PLAT (au choix)
Grande salade duo de chèvre chaud
et lard rôti
ou
Burger "Le Fondant" servi avec des frites
(simple steak env. 110 g)
ou
Le steak frites (env. 160 g)
servi avec une sauce au poivre
ou
Le Plat du jour
(hors week end et jours fériés, selon disponibilité)
ou
Andouillette de Troyes
ou
Moelleux de poulet
ou
Panaché du boucher (onglet, poire et araignée)
(suppl. 5€)

Formule Complète

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

19€90

DESSERT (au choix)
Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou
Tarte pommes myrtilles
ou
Duo de choux
ou
Mousse au chocolat blanc et noir
ou
Duo de verrines :
Demandez leurs compositions à votre serveur (se) !
ou
Autre dessert à la carte****
(suppl. 2€90)

BOISSON AU CHOIX
pour la Formule des Halles et la Formule Complète.

+1€95

1/4 de vin rouge IGP** Camé Rhodanien
ou 1/4 de rosé IGP** Méditerranée
ou
SODAS (33 cl)
ORANGINA
Pepsi
7up
Frampeau

Formule Gourmande

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - BOISSON

27€90

ENTRÉE (au choix)
Duo d'os à moelle rôtis au sel de Guérande** et pain grillé
ou Soufflé au fromage
ou Bloc de foie gras de canard servi avec son verre de Coteaux du Layon (7cl) et son chutney de figue

PLAT (au choix)

Pavé de cœur de rumsteck (env. 180 g) taillé au cœur de la cuisson
ou Paleron braisé sauce au madiran et échalotes confites
ou Grande salade campagnarde au maroilles*
ou Tartare traditionnel (env. 220 g). À déguster préparé ou à relever à votre goût

DESSERT (au choix)

Aumônière aux pommes façon "Suzette"
ou Tiramisu façon "La Boucherie"
ou Brioche feuilletée façon "kouign amann"
ou Le Saint-Marcellin** crémier moulé à la louche

BOISSON (au choix)

Malbec Cadré Héritage AOP* (12,5 cl) ou Chardonnay Domaine des Rochettes IGP** (12,5 cl)
ou Rosé de Mademoiselle AOP* Languedoc (25 cl) ou Rouge des Dames IGP** Pays d'Oc (25 cl)
ou
SODAS (33 cl)
ORANGINA
Pepsi
7up
Frampeau

****Liste des desserts à la carte sur demande.

Choisir son vin

Optez pour un accord réussi !
N'hésitez pas à nous demander conseil.

LES VINS ROUGES

"Les Livvems Lougerems"

LE DOMAINE MABY

Un fabuleux terroir de galets roulés façonné par quatre générations de vignerons du sud de la Vallée du Rhône. Leurs vignes sont cultivées dans le plus grand respect de l'environnement et leurs raisins ramassés à la main exclusivement. Ce mode de culture permet à leurs cuvées d'allier puissance aromatique, finesse et équilibre, dans le respect de leur terroir.



TAVEL « LA FORCADIÈRE » VIN AU VERRE 4€30 75cl. 24€60

AOP* Tavel.

Le Domaine Maby, au travers d'un assemblage de 8 cépages, vous fera découvrir un rosé puissant, parfait sur une grillade.

LIRAC « LA FERMADE » VIN AU VERRE 5€40 75cl. 26€90

AOP* Lirac.

Un vin franc, frais, fruité, aux nuances épicées. On retrouve cette typicité aromatique en bouche avec beaucoup d'élan, de souplesse, de fraîcheur. Un beau Lirac qui respire le naturel et la gourmandise.



Concours national de la meilleure carte des vins 2017, organisé par le magazine "Terre de Vins".

Cœur de Vin

Fiers de ce premier prix qui récompense une collaboration étroite avec nos amis vignerons, œnologues et professionnels du vin, nous continuerons à vous faire découvrir tout au long de l'année des cuvées confidentielles en quantité très limitées, sélectionnées par nos spécialistes et notre Président Bertrand Baudouire.

Bonne dégustation!

Vin au verre

Nous vous proposons une sélection de vins servis au verre (12,5 cl). Retrouvez-les grâce à cette pastille.



FRUITÉS & FRAIS

75 cl

CHÂTEAU LES ROSIERS VIN AU VERRE 3€20 15€90

AOP* Bordeaux.

D'une belle couleur pourpre rubis aux reflets de framboise, ce bordeaux rouge dévoile un nez puissant et flatteur développant des arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce. En bouche, il se révèle charm, rond, souple et fruité.

DOMAINE SERRES SAINTE LUCIE 16€60

IGP** Pays d'Oc.

Ce "nectar" révèle une robe rubis profond, aux arômes de girofle confite, souligné d'une bouche ample et généreuse de fruits rouges mûrs. A apprécier sur une pièce de bœuf, un tartare haché de façon bouchère, grillades et fromages de caractère.

BEAUJOLAIS-VILLAGES MOMMESSIN 21€90

AOP* Beaujolais-Villages.

Vin raffiné, très élégant et puissant où le terroir parle ! D'une belle robe rubis. Il offre un nez de fruits rouges et noirs comme la myrtille. Un très grand Beaujolais-Villages.

RÉSERVE DES HOSPITALIERS 16€90

AOP* Côtes du Rhône.

Au nez, elle offre un bouquet de fruits des bois fraîchement écorés avec une petite note d'épices. La bouche est ronde et souple avec une grande complexité et un final fin et élégant.

TOUR DES GENDRES CUVÉE CLASSIQUE VIN AU VERRE 4€20 21€10

AOP* Côtes de Bergerac.

Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.

ÉLÉGANTS & SOUPLES

75 cl

CUVÉE LES 2 VACHES ROUGES VIN AU VERRE 4€90 24€40

Vin de France.

Robe rouge grenat avec des reflets violacés. Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche. Bouche flatteuse de par sa rondeur, sa souplesse et la traïcheur du fruit.

DOMAINE DE LA PERRUCHE 23€70

AOP* Saumur-Champigny.

Son nez, très agréable, évoque les fruits rouge-noir et la cerise. Des notes d'épices douces viennent enrichir cette palette aromatique. La bouche est dense, soyeuse, dominée par les fruits noirs. La finale, riche et suave, laisse apparaître une légère touche amisée.

COTEAUX BOURGUIGNONS 20€70

AOP* Coteaux Bourguignons.

Bouchard Aîné & Fils. Un vin charm, fruité et épicé à la fois. Les arômes de fruits rouges et le côté toasté en fin de bouche lui donne une étonnante longueur et une belle complexité.

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN VIN AU VERRE 6€10 30€50

AOP* Coteaux du Languedoc

Grès de Montpellier 2014.

La magie de l'assemblage et de la complémentarité des cépages signe ce vin : le grenache sur la cerise arrondi la syrah typée zori et pruneau, le Mourvèdre relève le jus d'un trait de fraîcheur florale (iris) et l'élevage se lit dans le grain de vanille. Une cuvée signature du domaine lisible millésime après millésime qui nous charme par son équilibre et la douceur de ses tanins.

PERLITA 27€50

Argentine.

Perlita, la "Perle" de la Bodega DiamAndes, assemblage de malbec et syrah, alliance du savoir-faire des propriétaires du domaine Malartic-Lagravière et de l'expérience de l'équipe argentine. Ce vin rouge savoureux aux arômes de charcolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé, aux tanins fins est le vin idéal sur nos viandes rouges.

AMPLES & COMPLEXES

75 cl

CHÂTEAU PLAGNAC 34€10

AOP* Médoc cru bourgeois

"De couleur soutenue, ce médoc libère un bouquet expressif de fruits rouges et de toasté-vanille. Une attaque ronde et souple introduit un palais offrant beaucoup de fraîcheur, à la finale plus tannique". Le Guide Hachette des vins 2016. Médaille de Bronze - Concours de Paris 2014.

INTENSÈMENT ROUGE 29€20

AOP* Anjou-Villages.

Cuvée d'exception élaborée les grandes années après un élevage long. Vous apprécierez toute l'élégance et l'ampleur de ce grand Anjou.

BROUILLY CHÂTEAUX DE PIERREUX 26€80

AOP* Brouilly.

Ancré au pied du Mont-Brouilly, le Château de Pierreux, dirigé par une grande dame du vin, compte parmi les plus belles demeures du Beaujolais. Ce vin est complexe, suave et charmeur. Aux arômes floraux de violette, de fruits noirs et d'épices douces. 3 médailles en 2015. Coup de cœur : Guide Hachette 2017.

LIRAC « LA FERMADE » VIN AU VERRE 5€40 26€90

AOP* Lirac.

Un vin franc, frais, fruité, aux nuances épicées. On retrouve cette typicité aromatique en bouche avec beaucoup d'élan, de souplesse, de fraîcheur. Un beau Lirac qui respire le naturel et la gourmandise.

MALBEC CÈDRE HÉRITAGE VIN AU VERRE 4€90 24€60

AOP* Cahors.

Dernière sa robe rubis soutenue légèrement violacée, l'Héritage cache un nez intense et flatteur, rempli de cassis, de violette et d'épices. La bouche est tendue et marquée par une acidité droite et claire, enrobée par une jolte douceur, l'ensemble donnant une belle longueur à ce vin. A apprécier sur une cuisine de bistro et des viandes grillées.

A

*AOP : Appellation d'Origine Protégée - **IGP : Indication Géographique Protégée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



"Le cochon d'or" Vin prestige à prix d'exception.

LES PICHETS DE VIN

Les Livres au lichepém



Coup de Coeur

Notre Sélection



25 cl

50 cl

ROUGE DES DAMES CUVÉE PREMIUM 4€80 9€50

IGP** Pays d'Oc.
Vin de qualité produit au cœur des vallons de l'Hérault, au Domaine de l'Engarran.



25 cl

50 cl

ROSÉ DE MADMOISELLE CUVÉE PREMIUM 5€10 10€20

AOP** Languedoc.
Sélectionné exclusivement pour les restaurants La Boucherie.

ROUGE 4€40 8€80

IGP** Comté Rhodanien.

ROSÉ 4€30 8€60

IGP** Méditerranée.



LA CAVE DE LA BOUCHERIE

“La lavequé de la Loucheriebem”

LES BLANCS

75 cl

Le vin blanc s'accorde parfaitement avec les viandes à chair blanche, le poisson et le fromage.



CHARDONNAY
DOMAINE
DES ROCHETTES 16€10

IGP** du Val de Loire.
Blanc sec. Chauvin propriétaires.



COTEAUX DU LAYON 27€75

AOP** Coteaux du Layon.
Blanc moelleux. La douceur pour accompagner votre apéritif, votre foie gras ou votre dessert.



CHÂTEAU HAUT MAGINET 18€20

AOP** Bordeaux.
D'une opulente couleur or paille brillant, ce vin offre un nez de pêche jaune à la crème de cassis et aux senteurs florales de la fleur d'acacia. Ce Bordeaux blanc constitue un jeu de piste gourmand avec une bouche friande et grasse, aux notes de raisins croquants, où s'exprime toute la vivacité du Sauvignon.



LE CHAMPAGNE & LE CRÉMANT

Symboles d'excellence, le champagne et le crémant sont souvent mis à l'honneur pour fêter toutes les bonnes occasions.



CRÉMANT DE LOIRE 75cl 24€40

AOP** Crémant de Loire.
Château d'Avillé, méthode traditionnelle.



CHAMPAGNE 1/2 btl 29€95

AOP** Champagne.
Deutz Brut Classic, fruit d'un équilibre parfait entre trois cépages, chardonnay, pinot noir et pinot meunier, est reconnu pour être l'un des meilleurs Champagnes de sa catégorie.

btl 59€90

magnum 119€80

LES PRESTIGES

Faites-vous plaisir !
Goûtez de grands vins à prix d'exception !



LA RÉSERVE DE MALARTIC 50cl 29€90

AOP** Pessac Léognan.
Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.
Disponible en magnum 1,5 l 89€70



GRAND VIN DE REIGNAC 75cl 38€65

AOP** Bordeaux supérieur.
"Reignac constitue un modèle en matière de sommets que peut atteindre un bordeaux supérieur vinifié par un propriétaire passionné, adepte de faibles rendements et dont le travail de chai est irréprochable. Chaque année, ce cru s'impose d'ailleurs comme le meilleur bordeaux générique qui soit, pouvant rivaliser avec certains crus classés."
The Wine Advocate, Robert M. Parker.



CHÂTEAU CADET BON 75cl 48€50

AOP** Saint-Émilion Grand Cru Classé.
Présente une robe très profonde et intense avec de jolis éclats rubis. Au nez se mêlent des arômes de fruits noirs, de prunes avec de légères notes grillées et de truffes noires. La bouche onctueuse et caressante est soutenue par des tanins soyeux.



CHÂTEAU SAINT-ANDRÉ 75cl 34€00

AOP** Châteauneuf-du-Pape
Ce Châteauneuf-du-Pape Saint André, d'un rouge pourpre intense, exhale un bouquet de truffe et de violette. La bouche, ronde et souple, révèle des notes d'épices et de thym. La finale, longue, dévoile des arômes de fleurs et de la sucrosité.

LES ROSÉS

75 cl

TAVEL 24€60

AOP** Tavel.
Le Domaine Maby, au travers d'un assemblage de 8 cépages, vous fera découvrir un rosé puissant, parfait sur une grillade.



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN 20€55

AOP** Coteaux du Languedoc.
Soleil et fraîcheur d'un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or Concours Général Agricole.



LE ROSÉ MONTROSE 16€90

IGP** Pays d'Oc.
Robe pâle. Nez de petits fruits rouges et d'agrumes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais.



Continuez la dégustation
chez-vous !

Un écran pour emporter votre bouteille est à votre disposition.

Faites-vous plaisir, pour accompagner votre dessert :
une coupe de crémont de Loire
125 cl

LES DESSERTS

"Les Lessertdems"



Plus qu'un dessert !

L'INSTANT GOURMAND 7€30

Café espresso sélection "La Boucherie", vermine tiramisu façon "La Boucherie", pancake au chocolat, vermine riz ou lait, boule de glace et mini crumble aux pommes.

CAFÉ PLAISIR PETIT PRIX 3€90

Café espresso sélection "La Boucherie" accompagné d'une vermine.



LES CLASSIQUES

"Les Lassiquelems"

Les valeurs sûres plébiscitées par tous les gourmands !



TARTE POMMES MYRTILLES PETIT PRIX 4€90

Servie avec chantilly.



CRÈME BRÛLÉE 5€90

À la vanille Bourbon.



GAUFRE DE BRUXELLES PETIT PRIX 5€10

Au choix : chocolat, caramel ou beurre salé, Nutella®, Chantilly.



AUMONIERE AUX POMMES FAÇON "SUZETTE" 6€30

Servie en chaud froid avec chantilly et glace vanille.

PLAISIRS D'HIVER

"Laisirplies de liverhem"

Frissonnez de plaisir et craquez pour le meilleur de l'hiver !



CRUMBLE AUX POMMES 5€90

Pommes caramélisées, brisure de crumble au beurre et glaces mascarpone.



RIZ AU LAIT NOUVELLE RECETTE 5€90

Pour le plus grand plaisir de nos souvenirs d'enfance.



BRIOCHE FEUILLETÉE FAÇON "KOUIGN AMANN" 5€90

Brioche feuilletée au sucre joliment perlée au four accompagnée d'une boule de glace vanille.

PLAISIRS GLACÉS

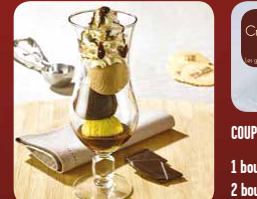
"Laisirplems lacégluches"

Fondez de plaisir ! Il faut être givré pour passer à côté.



PROFITEROLES AU CHOCOLAT 7€20

Choux pâtisseries glaces vanille, chocolat chaud, craquant noisettes. Demandez-les avec ou sans chantilly !



CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS 6€90

Glaces café, chocolat au caramel, glaces vanille nappée de chocolat chaud, café au caramel, chantilly, craquant noisettes !



Créations glaces "LA BOUCHERIE" PETIT PRIX 2€60

1 boule 2€60

2 boules 4€00

Glaces : vanille®, café, caramel beurre salé, chocolat, mascarpone, rhum raisin. Sorbets : fraise, citron, coco, cassis. Enfant : barbe à Papa *Hois créations glacées

• 1 accompagnement au choix : Chantilly, chocolat, caramel ou brisure de crumble.



Pour accompagner le fromage nous vous proposons Lirac "La fermade" ou le surprenant Maydie

LE FROMAGE

SAINT-MARCELLIN® CRÉMIER MOULÉ À LA LOUCHE

Fromage du terroir du Dauphiné à base de lait de vache servi affiné.

Demi PETIT PRIX 3€90 Entier 5€90

ENVIE DE CHOCOLAT

"Les Locochocs"

Fondu, fort en cacao, intense ? Résisteras, résisteras pas ? Nos desserts chocolats relèvent le défi des amateurs les plus éclairés !



TIRAMISU FAÇON "LA BOUCHERIE" 6€10

Chantilly et mascarpone, biscuit spéculoos, paine et Nutella®.



MIELLEUX AU CHOCOLAT 6€50

Un cœur coulant au chocolat pour les fondus de cacao (servi avec son shooter de Maydie - 2 cl ou son shooter surprise sans alcool - 2 cl).



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR 5€00

Vous êtes : un peu ... beaucoup ... passionnément chocolat !



ÉCLAIR AU CHOCOLAT "À PARTAGER" 13€90

Pour vous, nous avons créé le plus grand (env. 35 cm) et le plus gourmand des desserts.