

LES FORMULES

Les formules



MIDI (Hors week-ends et jours fériés)

FORMULE BONNE AFFAIRE

Plat + Dessert + Café

11€50

FORMULE DU BOUCHER

Entrée + Plat + Dessert + Café

13€50

ENTRÉE (au choix)

Ouf mimosa (plein air)

ou Entrée du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Rillettes du Mans

PLAT (au choix)

Le plat du jour (selon disponibilité en restaurant)

ou Émincé de bœuf façon « La Boucherie »

(env. 160 g*) servi avec des frites

ou Grillade de porc marinée

(env. 160 g*) servie avec des frites

+ LES GOURMANDISES DU MOMENT

+ 1 CAFÉ Sélection « La Boucherie »

MIDI & SOIR (Tous les jours)

FORMULE DES HALLES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

15€90

ENTRÉE (au choix)

Terrine aux foies de volaille

ou Salade de chèvre chaud et lard rôti

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit (suppl. 3€50)

servi avec son verre de Coteaux du Layon** (7cl) et chutney de figues

PLAT (au choix)

Le plat du jour (hors week-ends et jours fériés, selon disponibilité)

ou Maquignon (simple steak env. 110 g*) servi avec de la salade

ou Surprise du boucher (env. 170 g*) servie avec des frites

ou Grande salade de chèvre chaud et lard rôti

ou Panaché du boucher (bavette ou onglet (selon disponibilité en restaurant), poire et araignée : env. 240 g*) (suppl. 5€)

DESSERT (au choix)

Fromage blanc tutti frutti

ou Coupe glacée (2 parfums et un accompagnement au choix)

ou Salade de fruits frais de saison

ou Duo de verrines (Tiramisu façon « La Boucherie » et fromage blanc aux fruits frais)

ou Autre dessert à la carte (suppl. 2€90)

1€95

1 BOISSON AU CHOIX

Dans les formules
Bonne Affaire, Boucher, Halles, Complète

¼ de vin rouge IGP*** Comté Rhodanien

ou ¼ de vin rosé IGP*** Hérault

ou  50 cl ou  50 cl

ou  50 cl ou  25 cl

ou Sodas 33 cl     

MIDI & SOIR (Tous les jours)

28€50

FORMULE GOURMANDE

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

ENTRÉE (au choix)

Carpaccio de bœuf (au choix : basilic ou chèvre chaud et lard rôti)

ou Gravlox de saumon à l'aneth et ses blinis

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit

servi avec un verre de Coteaux du Layon** (7 cl) et chutney de figues

PLAT (au choix)

Pavé de cœur de rumsteck (env. 180 g*)

ou Grande salade caesar

ou Andouillette « AAAAA »

ou Tartare de bœuf traditionnel (env. 220 g*)

DESSERT (au choix)

Tiramisu façon « La Boucherie »

ou Pêche Melba ou Paille feuilletée aux fruits frais

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Saint-Marcellin*** entier

BOISSON (au choix)

Château Croix de l'Orée AOP** Anjou rouge (12,5 cl) ou Les Angelots rosé AOP** Languedoc (12,5 cl) ou Rosé de Mademoiselle AOP** Languedoc (25 cl) ou Rouge des Dames IGP*** Pays d'Oc (25 cl)



(50 cl) ou



(50 cl) ou



(50 cl)

FORMULE ENFANTS

(jusqu'à 10 ans)

5€70

PLAT (au choix)

Nuggets de poulet

ou P'tit burger

ou Cœur d'entrecôte

+ DESSERT (au choix)

Verrine tiramisu ou 2 boules de glace

(parfums au choix) ou Yaourt à boire ou

Compote de fruits (sans sucres ajoutés)

+ ACCOMPAGNEMENT (au choix)

Frites ou Duo de haricots verts et haricots beurre

Pampryl (orange ou pomme)

ou Orangina ou Pepsi ou Pepsi Max

ou 7 Up ou Lipton ou sirop à l'eau (au choix)

1 Boisson (25 cl) 1€50



***Un gobelet offert pour l'achat d'une boisson enfant en 25 cl avec un menu enfant. Dans la limite des stocks disponibles.

en cadeau ton gobelet réutilisable!

LES DESSERTS

Les dessertdem



L'INSTANT GOURMAND 7€20

Espresso Florio, madeleine St-Michel accompagnée d'une sauce chocolat, verrine tiramisu façon « La Boucherie », verrine fromage blanc et fruits frais et boule de glace vanille.



PROFITEROLES AU CHOCOLAT 7€50

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

TIRAMISU FAÇON « LA BOUCHERIE » 6€60

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6€70

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).



PAILLE FEUILLETÉE AUX FRUITS FRAIS NOUVEAU 6€20

Pâte feuilletée pur beurre cuite sur place, crémeux vanille, fruits frais de saison et boule de glace au choix.

Petit Prix 4€90

FROMAGE BLANC TUTTI FRUTTI 4€90

Émulsion de fromage blanc et chantilly, brisure de crumble et fruits de saison.

Petit Prix 4€90

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 5€40

Aux saveurs de thé à la menthe.

Petit Prix 5€40

GAUFRE DE BRUXELLES

Au choix : sauce chocolat, sauce caramel beurre salé, Nutella®, chantilly.

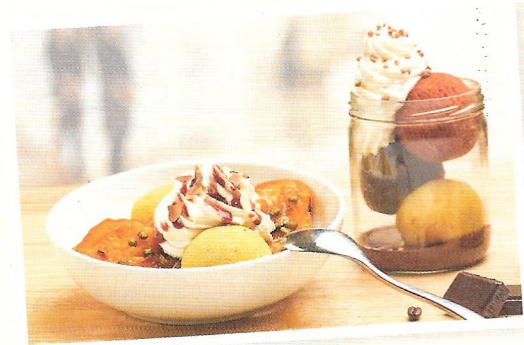
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 5€90

FROMAGE

SAINT-MARCELLIN*

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

Demi 4€20 Entier 5€95



PÊCHE MELBA 6€20

Deux boules de glace vanille accompagnées d'une pêche rôtie au miel et pistaches, chantilly, amandes et coulis de framboise.

COUPE LIÉGEOISE 6€90

Au choix : chocolat, café, caramel ou dame blanche.

COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE

Glaces et sorbets artisanaux (hors vanille) : demandez les parfums disponibles à votre serveur/se.

1 boule 2€80

2 boules 4€90

+ 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX OFFERT

Chantilly, sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé ou brisure de crumble.

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

CAFÉ PLAISIR 4€10

Café espresso Florio accompagné d'une gourmandise.

ESPRESSO FLORIO 2€10 Double 3€40

DÉCAFÉINÉ 2€50

CAFÉ CRÈME 2€45

CAPPUCCINO 3€60

IRISH COFFEE 6€80

THÉS ET INFUSIONS Choisissez dans notre coffret 2€50

WHISKIES & DIGESTIFS

CLAN CAMPBELL 2 d 3€60 4 d 5€60

JAMESON 2 d 3€90 4 d 5€90

CHIVAS REGAL 2 d 4€90 4 d 6€90

CALVADOS « CHÂTEAU DU BREUIL » 15 ANS D'ÂGE 2 d 4€50 4 d 7€80

VIEILLE PRUNE « LOUIS ROQUE DE SOUILLAC » 2 d 4€50 4 d 7€80

GET 27 2 d 3€00 4 d 5€80



CHARDONNAY

IGP*** du Val d'

COTEAUX DU

AOP* Coteaux d'

CHÂTEAU HAU

AOP* Bordeaux.

Cl

LE GUIDE HACHETTE DES VINS VIGNERONNE DE L'ANNÉE

AOP* Langued

BEAUJOLO

AOP* Beaujolo

Un vin gourm

CHÂTEAU LI

AOP* Bordeau

RÉSERVE DI

AOP* Côtes de

Fruits des bo

CHÂTEAU R

CUVÉE AGN

AOP* Minerv

LES PETITS

AOP* Fronton

Belle person

1664 PRES

GRIMBERG

MOJITO da

SEX ON TH

PIÑA COLA

VIRGIN M

classique, pos

VIRGIN SE

VIRGIN PI

ROUGE DES

IGP*** Pays

ROUGE

IGP*** Com

Pour votre sant

LES ROSÉS



Élegant et frais

DOMAINE MONTROSE
IGP*** Côtes de Thongue.

AU VERRE 17€90
3€60 75 cl



TAVEL
AOP* Tavel.
Domaine en conversion bio.

AU VERRE 29€30
5€85 75 cl

Le roi des rosés

Le rosé de l'été

CÔTES DE PROVENCE
AOP* Côtes de Provence.

AU VERRE 24€70
4€95 75 cl



LES ANGELOTS ROSÉ
CHÂTEAU DE L'ENGARRAN
AOP* Languedoc.

AU VERRE 21€50
4€30 75 cl

Vivacité et fraîcheur



LE GUIDE HACHETTE DES VINS VIGNERONNE DE L'ANNÉE

LES BLANCS

CHARDONNAY 75 d. 17€90
IGP*** du Val de Loire. Famille Chauvin.

AU VERRE 3€60

COTEAUX DU LAYON 75 d. 28€70
AOP* Coteaux du Layon.

AU VERRE 5€75

CHÂTEAU HAUT MAGINET 75 d. 18€45
AOP* Bordeaux.

AU VERRE 3€70

GOÛTEZ L'EXCELLENCE

HERMITAGE
AOP* Hermitage.
Un très très grand cru à prix d'exception.
La finesse et la complexité dans un gant de velours.

AU VERRE 29€90
50 cl



LES PÉTILLANTS

CHAMPAGNE DEUTZ 37.5 d. 29€95
AOP* Champagne. 75 d. 59€90
1.5 l. 119€80

CRÉMANT DE LOIRE 75 d. 24€90
AOP* Crémant de Loire.

LA COUPE 4€95

LES ROUGES

Classique & Tradition

LES ANGELOTS ROUGE
CHÂTEAU DE L'ENGARRAN 75 d. 24€95
AOP* Languedoc. La signature d'une grande dame du vin.

BEAUJOJO 75 d. 19€90
AOP* Beaujolais.
Un vin gourmand et convivial.

CHÂTEAU LES ROSIERS 75 d. 16€40
AOP* Bordeaux. Tous les plaisirs d'un joli bordeaux.

RÉSERVE DES HOSPITALIERS 75 d. 17€90
AOP* Côtes du Rhône.
Fruits des bois, notes d'épices, bouche ronde.

CHÂTEAU RIVIÈRE
CUVÉE AGNEL 75 d. 19€30
AOP* Minervois. Friand, bouche charnue.

LES PETITS CAILLOUX DU ROC 75 d. 24€60
AOP* Fronton.
Belle personnalité. Arômes de cassis et fruits compotés.

Découverte & Surprise

CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE 75 d. 20€90
AOP* Anjou Rouge.
Très belle robe, belle persistance en fin de bouche.

MARCEL MALBEC 75 d. 16€90
Vin de France. Gourmand et généreux.

RIOJA CRIANZA 75 d. 21€30
DOC** Rioja.
Vin du soleil, mariage parfait avec les viandes rouges.

MARCILLAC
LO SANG DEL PAÏS 75 d. 22€40
AOP* Marcillac. Quantités limitées.

CARAMANY 75 d. 26€20
AOP* Côtes du Roussillon - Villages Caramany.
Une découverte et une personnalité gourmande.

AYDIE L'ORIGINE 75 d. 22€70
AOP* Madiran.
100% cépage tannat.

Prestige & Exception

LE PETIT CADET DU SAINT-ÉMILION 75 d. 32€90
AOP* Saint-Émilion. Parfumé et élégant.

CHÂTEAU PLAGNAC 75 d. 28€80
AOP* Médoc cru bourgeois.
Un joli cru bourgeois régulièrement médaillé.

QUETTON SAINT-GEORGES 75 d. 36€70
AOP* Coteaux du Languedoc.
Saint-Georges d'Orques. Un grand vin à découvrir.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 75 d. 39€90
AOP* Châteauneuf-du-Pape.
Beaucoup de cépages pour un très grand vin.

LIRAC « LA FERMADE » 75 d. 29€50
AOP* Lirac. Domaine en conversion bio.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 75 d. 35€60
AOP* Hautes-Côtes de Beaune. Finesse et subtilité des pinots noirs.

BROUILLY CHÂTEAU DE PIERREUX 75 d. 24€70
AOP* Brouilly.
Parmi les plus beaux châteaux du Beaujolais.

BIÈRES

1664 PRESSION 25 d. 3€90 33 d. 4€80
50 d. 6€70

GRIMBERGEN blonde, blanche, ambrée 33 d. 5€80

COCKTAILS

MOJITO classique, passion ou framboise 20 d. 6€80

SEX ON THE BEACH 20 d. 6€80

PIÑA COLADA 20 d. 6€80

VIRGIN MOJITO**** 20 d. 4€95

classique, passion ou framboise

VIRGIN SEX ON THE BEACH**** 20 d. 4€95

VIRGIN PIÑA COLADA**** 20 d. 4€95

APÉRITIFS

LA LOUPEKISS 7 d. 2€90

KIR AU CHARDONNAY 12,5 d. 4€10

KIR ROYAL « LA BOUCHERIE » 12,5 d. 5€50

RICARD 2 d. 3€80

MAYDIE Vin de liqueur 7 d. 4€80

la bouteille de 50 cl 33€60

CAMPARI ROUGE, SUZE, NOILLY PRAT 6 d. 4€50

MARTINI ROSSO, BIANCO 6 d. 4€50

AMERICANO 6 d. 5€50

VODKA ABSOLUT 4 d. 5€40

BOISSONS FRAÎCHES

pepsi pepsi Lipton ORANGINA 7up 33 d. 3€40

Pamp'ryl 25 d. 3€70
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate.

THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE 20 d. 4€20

Vittel 50 d. 3€40 100 d. 4€40

Perrier fines bulles S.PELLEGRINO 50 d. 3€60 100 d. 4€60

LES VINS AU PICHET

ROUGE DES DAMES 25 d. 5€10 50 d. 10€20
IGP*** Pays d'Oc. Cuvée premium.

ROUGE 25 d. 4€65 50 d. 9€30
IGP*** Comté Rhodanien.

ROSÉ DE MADEMOISELLE COUP CŒUR 25 d. 5€10 50 d. 10€20
AOP* Languedoc. Cuvée premium.

ROSÉ 25 d. 4€55 50 d. 9€10
IGP*** Hérault.

Siège social : 7, 1, La Rampe Nord - Rue du Pichet 49124 - Saint-Bonnet-l'Enfer - Anjou - Tél. 02 41 969 960 - Fax : 02 41 969 969 - www.pixels.com - Photos non contractuelles - Prix nets. Service clients. Les plats sont décongelés (liste des allergènes consultable en restaurant).

Océanographie : 7, 1, La Rampe Nord - Rue du Pichet 49124 - Saint-Bonnet-l'Enfer - Anjou - Tél. 02 41 969 960 - Fax : 02 41 969 969 - www.pixels.com

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VIANDES GRILLÉES

Les liandevoc lillégrem

Nos viandes sont servies avec des frites à volonté

Les Goûteuses

BAVETTE D'ALOYAU (env. 180 g*) _____ **14€90**
Morceau à la texture longue et moelleuse.

ENTRECÔTE (env. 250 g*) _____ **19€50**
Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

LES EXCLUSIVITÉS



MILLEFEUILLE DE BŒUF (env. 180 g*) **LE RETOUR** _____ **16€50**
Pièce imaginée par nos artisans bouchers, sublimée d'un beurre léger aux herbes.
Conseil cuisson : saignant.

PANACHÉ DU BOUCHER (env. 240 g*) _____ **18€95**
Appétissante complicité de la poire, de l'araignée de bœuf et de la bavette ou de l'onglet (selon disponibilité).

ARAIGNÉE (env. 190 g*) _____ **18€30**
Un morceau oublié, privilège du boucher.

LES PREMIUMS

ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS (env. 300 g*) _____ **25€90**
Charolaise, Limousine, Normande, Montbéliarde.
Demandez la race disponible à votre serveur(se).

TRÉSOR DU LOUCHÉBEM (env. 350 g*) _____ **27€50**
Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 21 jours.

CÔTE DE BŒUF (env. 430 g* sur son os) _____ **25€70**
Toute la noblesse et la tradition d'un métier. Servie avec ou sans son os à moelle.

Les Délicates

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK (env. 180 g*) _____ **18€30**
Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante.

SURPRISE DU BOUCHER (env. 170 g*) _____ **Petit Prix 13€60**
Tendre et goûteuse, pièce également appelée « dessus de palette ». Servie avec des frites et une sauce au poivre.

PAVÉ DE VEAU MARINÉ AUX 3 POIVRES (env. 160 g*) _____ **15€30**
Accompagné de sa sauce au poivre.



LES VIANDES HACHÉES

Les liandevoc hachémuch

STEAK HACHÉ _____ **Petit Prix 8€90**
Petit (env. 110 g*) _____

Normal (2 steaks hachés env. 110 g*) _____ **13€80**

Grand (3 steaks hachés env. 110 g*) _____ **17€30**

SUPPLÉMENT TRANCHE DE LARD GRILLÉE _____ **+1€00**

SUPPLÉMENT ŒUF _____ **+1€00**



GARNITURES

Frites à volonté - Tagliatelles fraîches - Salade verte
Duo de haricots verts et haricots beurre.

SAUCES

Poivre - Béarnaise - Roquefort
Fondue d'échalotes.

SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ (env. 40 g) _____ **5€90**

SUPPLÉMENT OS À MOELLE (1 pièce) _____ **3€50**



LES VIANDES CRUES

Les liandevoc lucrem



MI-CUIT DE BŒUF _____ **LE RETOUR 17€90**
Enrobé de sésame grillé. Servi avec des frites ou une salade maraîchère.

TARTARE TRADITIONNEL _____ env. 220 g* **16€30**
Préparé ou à relever à votre goût. env. 330 g* **19€30**

TARTARE POÊLÉ _____ env. 220 g* **16€80**
env. 330 g* **19€80**

CARPACCIO DE BŒUF AU CHÈVRE CHAUD ET LARD _____ **14€50**
Mariné au basilic. Accompagné de toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France et lard grillé. Servi avec des frites.

CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC _____ **Petit Prix 13€90**
Mariné au basilic. Servi avec des frites.

*Poids brut des viandes grillées avant cuisson +/-20g et +/-10g pour les steaks hachés et viandes crues. 2 x steaks hachés de 110 g (220 g). 3 x steaks hachés de 110 g (330 g).



LES BURGERS

Les lurgerbem



NOTRE BURGER.
EMBLÉMATIQUE



LE CROUSTI BURGER **NOUVEAU**

Bun's aux éclats de graines, salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise, steak haché, guacamole, tranche de lard grillée, croustillant d'oignons. Servi avec des frites.

Simple (steak haché env. 110 g*) **14€80**

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) **17€80**

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) **20€80**

LE FONDANT

Bun's aux éclats de graines, salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise, steak haché et sauce au cheddar. Servi avec des frites.

Simple (steak haché env. 110 g*) **Petit Prix 12€90**

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) **15€90**

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) **18€90**

Option galette végétale (env. 150 g) +1€00

LE MAQUIGNON

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon et bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

Simple (steak haché env. 110 g*) **Petit Prix 12€80**

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) **15€80**

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) **18€80**

LE MAQUIGNON RUSTIQUE

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

Simple (steak haché env. 110 g*) **14€80**

Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) **17€80**

Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) **20€80**

LES PLATS DE SAISON

Les laplem de laisonsock



AIGUILLETTES DE POULET **Petit Prix 14€60**

Cuites au bouillon et grillées à la minute. Servies avec des frites.

ANDOUILLETTE «AAAAA» **15€95**

Dressée main dans la pure tradition artisanale. Servie avec des frites. Notre conseil : à déguster relevée d'une pointe de moutarde.



BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES **16€70**

Servie avec des frites et une sauce au choix.



LES POISSONS

Les loissonpem

NOUVEAU



TATAKI DE THON **16€20**

Servi froid accompagné de sarrasin toasté et d'une sauce thaï. Servi avec des frites ou une salade maraîchère.

CRUMBLE DE CABILLAUD ESTIVAL **NOUVEAU** **15€20**

Aux saveurs de piment doux fumé et parmesan, accompagné d'une salade verte.



Version digitale ↗

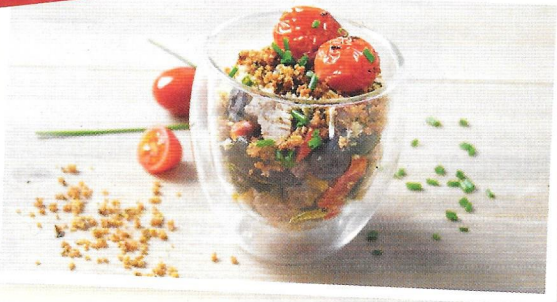


LA BOUCHERIE RESTAURANT

LES ENTRÉES

Les entréemuch

NOUVEAU



SALADE DE BŒUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ _____ 6€40

Bœuf, légumes grillés et tomate semi-confite assaisonnés d'une vinaigrette basilic, crumble au parmesan.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI _____ 7€80

Mélange de salades, dés de chèvre, toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France, tagliatelles de légumes frais, tranche de lard grillée et sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.

GRAVLAX DE SAUMON _____ 7€95

Saumon mariné à l'aneth accompagné d'un duo de blinis et crème ciboulette.



PLANCHETTE TRADITIONNELLE À PARTAGER _____

Pavé au poivre, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons et pain.

Simple _____ 8€95 Maxi _____ 15€90

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT _____

AU COTEAUX DU LAYON* _____ 10€80

Fabriqué en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et chutney de figues.

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE _____

Fabriquée en France.

Petit Prix 5€70

LES GRANDES SALADES

Les landegrem laladesem



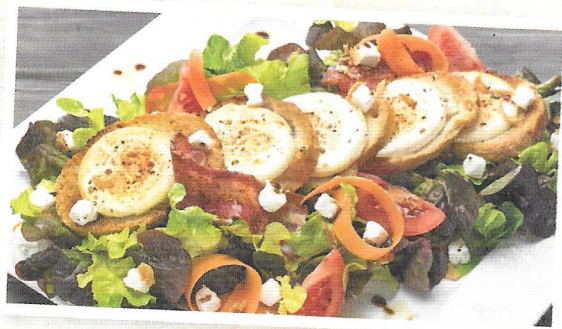
GRANDE SALADE CAESAR _____ 14€90

Salade iceberg, aiguillettes de poulet français, lardons, croûtons, copeaux de Grana Padano* et sauce Caesar.



GRANDE SALADE BUDDHA BOWL _____ 14€90

Salade iceberg, vinaigrette aux agrumes, mélange de boulgour, quinoa et légumes grillés, édamame, dés de chèvre, pêche rôtie au miel et pistaches, falafels de quinoa, amandes toastées et houmous carotte.



GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI _____ 14€20

Mélange de salades, dés de chèvre, toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France, tagliatelles de légumes frais, tranche de lard grillée et sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.

NOUVEAU



GRANDE SALADE « FESTIVAL » _____ 15€75

Mélange de salades, brochettes de poulet et lard marinées, avocat, tomate, tagliatelles de légumes frais et dés de Fourme d'Ambert*.

LE RETOUR

*AOP - Appellation d'Origine Protégée.