



LA BOUCHERIE RESTAURANT

DEPUIS 1974

MEILLEURE
CHAÎNE
DE MAGASINS
DE L'ANNÉE
RESTAURANT
2024





LONJOURBEM!

"DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR!"

En Louchébem :
"Lelquem est le laplem du lourjem?"
ou pas :
"Quel est le plat du jour?"

ICI, ON PARLE LE "LOUCHÉBEM"

C'est l'argot des bouchers. Par exemple :

- 1 La première lettre est placée à la fin
- 2 Un "L" apparaît au début
- 3 La terminaison "EM" est ajoutée

L + B ONJOUR + EM

LES BOISSONS

LES BIÈRES

1664 1664 PRESSION	25 cl	4€50
Bière blonde 100% française.	33 cl	5€60
	50 cl	7€85
GRIMBERGEN	33 cl	6€80
Bière d'abbaye aux arômes riches et complexes, blonde, blanche ou ambrée.		

LES WHISKIES

BALLANTINE'S	2 cl	4€05	4 cl	6€35
JAMESON	2 cl	4€45	4 cl	7€45
CHIVAS REGAL	2 cl	5€25	4 cl	7€45

LES APÉRITIFS

LA LOUPEKISS	6 cl	3€50
Coupette de Lubess N°B. Blanc de blancs brut pétillant.		
COUPE LUBESS N°B	12,5 cl	5€95
Blanc de blancs. Vin pétillant.		
COUPE IMPÉRIALE "LA BOUCHERIE"	12,5 cl	6€75
Lubess N°B Blanc de blancs brut pétillant, liqueur de mandarine impériale.		
COTEAUX DU LAYON AOP*	12,5 cl	6€60
KIR AU CHARDONNAY	12,5 cl	4€80
CHAMPAGNE DEUTZ	Bouteille de 37,5 cl	39€60
AOP* Champagne. Environ trois coupes à partager.		
RICARD	2 cl	3€85
VIN DE LIQUEUR	7 cl	5€30
Bouteille de 50 cl		37€45
CAMPARI ROUGE	6 cl	5€60
NOILLY PRAT	6 cl	5€15
MARTINI ROSSO, BIANCO	6 cl	5€15
VODKA ABSOLUT	4 cl	6€75
GIN BEEFEATER	4 cl	6€75
EXTRA Sirops		0€50
EXTRA Sodas, jus de fruits		1€20

LES BOISSONS FRAÎCHES

PEPSI PEPSI Lipton 7up ORANGINA Oasis	33 cl	3€85
Tropicana PUR JUS DE FRUITS	25 cl	4€35
Orange, pomme, multifruits tropical.		
THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE	20 cl	5€30
LIMONADE FRAÎCHE	20 cl	5€30
Eau pétillante, base limonade Monin, sirop de bergamote ou d'hibiscus Monin.		

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	3€80
	100 cl	4€85
S.PELLEGRINO	50 cl	4€10
	100 cl	5€20
Perrier FINES BULLES	50 cl	4€10
	100 cl	5€20



TRINQUONS!

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO	20 cl	6€80
Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin.		
VIRGIN SEX ON THE BEACH	20 cl	6€80
Sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.		
VIRGIN PLANTEUR	20 cl	6€80
Sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.		

LES COCKTAILS INTÉMPORELS

MOJITO	20 cl	8€80
Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin. Base Rhum Havana Club, eau pétillante et menthe fraîche.		
MOJITO FAÇON N°B	20 cl	8€95
Mojito avec un trait de Lubess N°B Blanc de blancs.		
SEX ON THE BEACH	20 cl	8€80
Vodka Absolut, sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.		
AMERICANO	20 cl	8€80
Campari, Noilly Prat, Martini, eau pétillante et tranche d'orange.		

LES COCKTAILS DE SAISON

PLANTEUR	20 cl	8€80
Rhum Havana Club, sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.		
LILLET BLANC TONIC	20 cl	8€80
Lillet Blanc, Schweppes Indian Tonic, sirop de bergamote Monin, menthe et citron vert.		
LILLET ROSÉ TONIC	20 cl	8€80
Lillet Rosé, jus de citron vert, Schweppes Indian Tonic, sirop d'hibiscus Monin, menthe, citron vert et fruits rouges.		

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À PARTAGER OU PAS !



NOTRE EMBLÉMATIQUE
TERRINE AUX FOIES DE
VOLAILLE

BEURRE ZESTES DE CITRON
ET HERBES

BURRATA ULTRA
CRÉMEUSE
HOUMOUS DE BETTERAVE,
AVOCAT ET POIVRONS GRILLÉS

LES ^{Les entrées} ENTRÉES

PLANCHETTE TRADITIONNELLE
SIMPLE 10€80
MAXI 18€40

Chiffonnade de rosette, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons, toasts de pain et beurre au sel fumé et herbes.

PLANCHETTE MÉDITERRANÉENNE 13€80 **NOUVEAU**
Trio de houmous : betterave, avocat et poivrons grillés. Croûtons frits, olives kalamata, burrata, dips de légumes, chips de sarrasin.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON* 14€75
Fabriqué en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon* (6 cl) et chutney de figues.

SARDINES FRANÇAISES À L'HUILE D'OLIVE 4€90 **NOUVEAU**
Servies avec pain frais et beurre au sel fumé et herbes.

TRUITE MARINÉE À L'HUILE CITRONNÉE 9€95 **NOUVEAU**
Servie avec pain frais et beurre zestes de citron et herbes.

CROQUILLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
PAR 6 10€90 PAR 12 16€30
Farce élaborée à partir de beurre d'Isigny AOP*, d'ail rose du Tarn, de persil et d'échalote, de sel de Camargue IGP** dans des croquilles de blé à manger.

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **IGP : Indication Géographique Protégée. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CARPACCIO DE BŒUF BASILIC OU SAVEUR FUMÉE 7€90
Mariné au basilic ou saveur fumée, roquette.

POUR SE METTRE EN APPÉTIT

DUO DE CHÈVRE CHAUD 9€40
Toasts de chèvre dorés, chutney de figues, noisettes, miel, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

OS À MOELLE RÔTI AU THYM
Une pièce 5€55 Deux pièces 9€25
Sel de Guérande** et pain grillé.

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE 6€75 **EMBLÉMATIQUE**
Accompagnée de cornichons, notre terrine est réalisée dans nos ateliers selon notre recette traditionnelle depuis 1974.

FAISSELLE CONCOMBRE MENTHE 4€80 **NOUVEAU**
Faiselle, rondelles de concomre, menthe, ciboulette, mix de sésame, graines torréfiées et huile d'olive.

ŒUF MIMOSA 4€80
Œuf plein air.

“ Qui déguste un œuf
mange un bœuf ”

FAISSELLE FRAÎCHE

**IGP : Indication Géographique Protégée.

BLOG DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
& MAGRET DE CANARD MARINÉ SAÛVEUR FUMÉE

ASSIETTES FRAÎCHEUR

LES GRANDES SALADES

Les landegrem laladesem

SALADE SUD OUEST NOUVEAU 19€90

Salade chaude/froide composée de magret de canard mariné sauteur fumée sur galette de pommes de terre, mélange de salades, mangue, abricots moelleux, billes de chèvre frais, morceaux de bloc de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon*, ciboulette, mix de sésame, graines torréfiées et vinaigrette fruits rouges.

SALADE PANZANELLA NOUVEAU 18€70

Salade de tomates, croûtons frits, burrata, olives kalamata, tagliatelles de légumes, roquette, oignon rouge, chips de sarrasin, herbes fraîches, mix de sésame, graines torréfiées et vinaigrette basilic gingembre.

SALADE CAESAR 17€80

Élaborée à base d'aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes françaises, croûtons frits, tranche de lard grillée, salade, tagliatelles de légumes frais, tomates cerises, sauce caesar et copeaux de Grana Padano AOP*.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16€90

Alliance de toasts de chèvre dorés, affinés et fabriqués en France, chutney de figues, noisettes, miel, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

**Pimp
Ta Salade**

PERSONALISEZ VOS SALADES
ENCORE

2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50
MI-CUIT DE BŒUF +4€00
TRUITE MARINÉE +4€00
ŒUF DUR PLEIN AIR +1€50

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **Pimp ou Pimper : Apporter sa touche personnelle afin de rendre unique.



Brochette,
brochettes!

DÉLICIEUSES AVEC
LA MAYONNAISE ÉPICÉE

BROCHETTE DE CANARD AUX ABRICOTS

Une brochette 20€10 Deux brochettes... 25€10
Magret de canard, abricots moelleux, tomate cerise, courgette, mix de sésame et graines torréfiées. Servie avec des frites, de la salade et une sauce au choix.

BROCHETTE DE POULET CITRON & MIEL

Une brochette 18€10 Deux brochettes... 23€10
Poulet mariné, citron et courgette. Servie avec des frites, de la salade et une sauce au choix.

BROCHETTE DE BŒUF

Une brochette 18€90 Deux brochettes... 23€85
Bœuf, oignon et tomate cerise. Servie avec des frites, de la salade et une sauce au choix.

PLATS INTEMPORELS



**JAMBON GRILLÉ
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE** 13€80

Servi avec des frites, de la salade et une sauce poivre.



ANDOUILLETTE DE TROYES 17€90

Servie avec des frites et notre fameuse sauce La Boucherie.



**AIGUILLETES DE POULET
CROUSTILLANTES CORN FLAKES** 13€80

Servies avec des frites, de la salade et une sauce au choix.

LE Le loissompem POISSON

DOUBLE FILET DE BAR 20€80

Servi avec du riz blanc cuisiné, des tagliatelles de légumes sautées et un beurre zestes de citron et herbes.



LES BURGERS

Les burgerbem

LE MYTHIQUE 16€70
Steak haché, sauce La Boucherie, salade, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.

LE CROUSTI POULET 16€70
Aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, tranche de cheddar fumé, salade, tomate, oignon et fromage. Servi avec des frites.

LE FUEGO FRESCO 18€95
Burger chaud/froid composé de steak haché, burrata crémeuse, houmous d'avocat, mayonnaise épicée, tomate et roquette. Servi avec des frites.



Parce que chacun a le droit d'aimer la viande à la folie, nous proposons nos burgers et maquignons avec, un, deux ou trois steaks hachés d'origine France.

NOS BURGERS. EMBLÉMATIQUES

LES MAQUIGNONS

Les laquignonmem

LE MAQUIGNON 16€90
Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

LE MAQUIGNON RUSTIQUE 19€10
Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin IGP**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

LE PLUS DUR SERA DE CHOISIR !



PAIN BOULANGER TOASTÉ AU BEURRE

EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50
EXTRA ŒUF AU PLAT PLEIN AIR +1€50

OPTION VÉGÉTALE Remplacez votre viande par nos falafels

* Poids brut +/- 10 g par steak haché et pour les viandes crues. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).
** IGP : Indication Géographique Protégée.

LES HACHÉS ET VIANDES CRUES

Les hachémuch et liandevoc lucrem

STEAK HACHÉ

Servi avec des frites.

Simple (env. 100 g*) 11€90
Double (env. 200 g*) 15€20
Triple (env. 300 g*) 18€50

EXTRA OS À MOELLE (1 pièce) +4€00
EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50
EXTRA ŒUF AU PLAT PLEIN AIR +1€50



MI-CUIT DE BŒUF

20€20

Enrobé de graines de sésame. Servi avec des frites ou une salade maraîchère et une sauce thai.



TARTARE PRÉPARÉ AU COUTEAU TRADITIONNEL OU POËLÉ

À déguster préparé ou à relever à votre goût. Servi avec des frites.

env. 180 g* 19€50
env. 360 g* 25€60



LA CRULOGIE DE BŒUF

23€90

Triptyque de bœuf cru composé d'un tartare préparé au couteau, d'un carpaccio de bœuf au basilic, d'un mi-cuit de bœuf enrobé de graines de sésame et sa sauce thai. Servie avec des frites et de la salade.



CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC

16€70

Mariné au basilic. Servi avec des frites et de la roquette. Présenté ci-contre avec extra Grana Padano** (1€20).



CARPACCIO DE BŒUF SAVEUR FUMÉE

16€70

Mariné saveur fumée. Servi avec des frites, de la roquette et un mix croquant sésame et graines de courge.

Pimp Ton Carpa

BURRATA +6€00
GRANA PADANO AOP** +1€20
2 TOASTS DE CHÈVRE CHAUD +1€50
2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50

* Poids brut des viandes +/- 10 g par steak haché et pour les viandes crues. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g). ** AOP : Appellation d'Origine Protégée.
*** Pimp ou Pimper : Apporter sa touche personnelle afin de rendre unique.



LES VIANDES GRILLÉES!

Les liandevoc lilléegrem

LA CÔTE DE BŒUF
Juteuse, persillée et très tendre. Toute la noblesse et la tradition d'un métier.

LA HAMPE DE BŒUF
Tendre et savoureuse, connue pour sa texture fibreuse et son goût prononcé.

LE PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK
Une viande peu grasse, tendre et goûteuse. Idéale pour les amateurs de viande fondante!

LE TRÉSOR DU LOUCHEBEM
Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 35 jours sur son os pour vous offrir le meilleur du goût et de la tendreté.

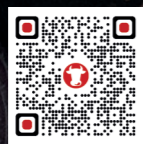
DÉCOUVREZ NOS VIANDES GRILLÉES SUR NOTRE CARTE CUIR!

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

La QUALITÉ MAÎTRISÉE

Afin de garantir la qualité des viandes servies à chacune de nos tables, dès 1999 nous nous dotons de notre propre centre de découpe et d'affinage au cœur du Limousin. Dans cet atelier, nos bouchers sélectionnent les morceaux les plus nobles du bœuf, garantissent une maturation optimale des viandes et perpétuent des techniques de découpe spécifiques dites "à la française" pour valoriser des pièces un peu "oubliées" comme l'araignée.

Ainsi, nous perpétons le savoir-faire boucher et ses traditions. C'est pourquoi nous sommes fiers de parler le "Louchébem", cet argot des bouchers qui fait partie de notre patrimoine.



DÉCOUVREZ COMMENT NOS BOUCHERS GARANTISSENT LA QUALITÉ DE NOS VIANDES.

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE



Extra garniture +2€

Beurre au sel fumé et herbes façon Maître d'hôtel 1€50

ET VOTRE SAUCE



Ouh ça pique!

* Poids brut des viandes +/- 10 g par steak haché et pour les viandes crues. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g). ** Poêlée de Haricots verts, pois doux, courgettes vertes grillées, assaisonnée huile d'olive, basilic, ail, persil.

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA !

LES Les lessertdem DESSERTS

DOUCEUR LACTÉE 5€90

Choisissez entre la faisselle ou la panna cotta, accompagnée selon votre envie d'une sauce caramel beurre salé ou d'une soupe de fraise-basilic. Granola maison noisettes-cranberries et crème fouettée.

MOUSSE AU CHOCOLAT MARBRÉE 6€60

Mousse au chocolat et copeaux de chocolat, sauce au chocolat maison et cacao en poudre.

GAUFRE DE BRUXELLES 6€95

Au choix : sauce au chocolat maison, sauce caramel au beurre salé, Nutella®, compotée aux fruits rouges et crème fouettée.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6€95

Choux, glace vanille bourbon, sauce au chocolat maison et crème fouettée.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 9€50

Choux, glace vanille bourbon, sauce au chocolat maison et crème fouettée.

TIRAMISU FAÇON "LA BOUCHERIE" 8€50

Crème fouettée, mascarpone, Spéculoos®, poire et Nutella®.

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 8€20

Servi avec sa crème anglaise mais également avec ou sans shooter de vin de liqueur (2 cl).



NOUVEAU

MOUSSE AU CHOCOLAT
ULTRA GÉNÉREUSE

TIRAMISU FAÇON "LA BOUCHERIE" AU NUTELLA®

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

ULTRA GOURMAND

L'INSTANT GOURMAND 9€25

Espresso Florio ou thé, gaufre de Bruxelles accompagnée d'une sauce chocolat maison, verrine tiramisu façon "La Boucherie", verrine panna cotta caramel beurre salé, boule de glace vanille bourbon et granola maison noisettes-cranberries.

LES Les lomagefrem FROMAGES



CA VIENT D'ICI !



SAINT-MARCELLIN IGP* DEMI 6€10 ENTIER 8€25

Pour les experts, signalez la commande en début de repas, nous sortirons le fromage à température ambiante avant.

LES CAFÉS Les lafékess et loissonbem laudechem ET BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PLAISIR 5€35

Espresso Florio accompagné d'une gourmandise.

ESPRESSO FLORIO 2€30

DOUBLE ESPRESSO FLORIO 3€80

DÉCAFÉINÉ 2€80

CAFÉ CRÈME 2€80

CAPPUCCINO 4€10

IRISH COFFEE 8€80

THÉ OU INFUSION 3€20

Choisissez dans notre coffret.

LES DIGESTIFS Les ligestifdem

GET 27 2 cl 3€20 4 cl 6€20

MANDARINE IMPÉRIALE 2 cl 3€85 4 cl 6€85

CALVADOS "CHÂTEAU DU BREUIL" AOC** 15 ANS D'ÂGE 2 cl 4€85 4 cl 8€35

VIEILLE PRUNE "LOUIS ROQUE DE SOUILLAC" 2 cl 4€85 4 cl 8€35

LES GLACES ET LES COUPES GLACÉES SUR-MESURE...

PAGE SUIVANTE

*IGP : Indication Géographique Protégée. **AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES GLACÉS

Les lacéglem

ENVIE DE FRISSONNER ?



- 1 COUPE AVALANCHE DE FRUITS** 9€50
Duo de sorbet citron et abricot, crème fouettée, fruits coupés, compotée de fruits rouges et galette croustillante de sarrasin beurre sucré.
 - 2 COUPE XL GAUFRE BUENO** 9€95
Duo de glace praliné noisette et vanille bourbon, mélange de crème anglaise et Nutella®, crème fouettée à la mascarpone, Kinder Bueno® et gaufre de Bruxelles.
 - 3 COUPE LIÉGEOISE** 8€50
Choisissez selon votre préférence : chocolat, café, caramel, dame blanche ou fruits jaunes.
- COUPE DE GLACES ARTISANALES À PERSONNALISER**
Choisissez votre format, vos parfums et vos toppings.

À VOUS DE JOUER

1 > CHOISISSEZ VOTRE FORMAT



2 > PUIS VOTRE PARFUM



3 > ET ENFIN VOS 2 TOPPINGS



*Parfum Licorne : Saveur fraise, banane et coulis saveur framboise

LES VINS DE L'ÉTÉ



LE ROUGE FRAIS À L'HONNEUR

LA CERISE SUR LE CHÂTEAU
IGP Pays d'Oc.
C'est glouglou, c'est frais, c'est léger, c'est fruité.
Sa robe : Cerise... évidemment !
Son nez : "Le bonbon de votre enfance !"
Sa bouche : Un clin d'œil de gourmandise !
Envie d'un vin gourmand, léger, aussi facile que festif ?
C'est "La Cerise... sur le Château" qu'il vous faut !
Goûtez cette boisson originale et rafraîchissante !

22€15
75 cl
AU VERRE 4€40

LES ROSÉS



Le roi des rosés
TAVEL
AOP Tavel. Vin Biologique.
Premier rosé de France depuis 1936.
C'est un rosé de gastronomie avec une élégante complexité, une jolie longueur qui vous ravira sur vos plats et grillades d'été.

29€90
75 cl
AU VERRE 5€95



Le rosé plaisir
TERRES DE L'ENGARRAN
IGP Pays d'Oc.
Un rosé signé Diane de l'Engarran, poudré de poivre gris sur lit de groseille et de cerise, finale zeste de mandarine. Quel plaisir !

22€15
75 cl
AU VERRE 4€40



Le rosé de l'été
DOMAINE TASQUIER
AOP Côtes de Provence.
Au cœur du pays du soleil, le Domaine Tasquier vinifie des vins à forte personnalité où s'exprime la finesse des cépages locaux et les caractéristiques du terroir du massif des Maures.

33€10
75 cl



Le rosé branché
TENDRE PISCINE
Trendy Rosé.
Vin de France.
Un rosé estival tendre et fruité à déguster très frais ou en piscine. Le goûter, c'est l'adopter !

23€50
75 cl
AU VERRE 4€70

LES BLANCS & LES ROUGES

TOURNEZ LA PAGE

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

FRUITÉS & FRAIS



FLEURIE

AOP Fleurie. Les Labourons de Clément et Jérôme.
Joli gamay du Beaujolais avec une belle robe rubis brillant, reflétant l'extraction sobre réalisée sur cette cuvée. Nez aux arômes de fruits rouges, quelques légères notes épicées. En bouche la minéralité et la gourmandise des arômes de fruits rouges dominant.

AU VERRE
5€90

29€75
75 cl

ÉLÉGANTS & DÉCOUVERTES



MINERVOIS LA LIVINIÈRE

AOP Minervois La Livinière. Cette petite appellation est la plus noble du minervois. Proche de Carcassonne, ce vin vous enchantera par son caractère charnu, velouté, généreux au fruité intense et persistant.

AU VERRE
4€60

23€40
75 cl

AMPLES & COMPLEXES



CHÂTEAU BOIS MONDONT

Saint-Germain. AOP Médoc Cru Bourgeois. Ce cru Bourgeois est intense, dense avec une belle rondeur. Notes de mûres, réglisse et fruits noirs. Récolté dans la grande région du Médoc, rive gauche de Bordeaux qui concentre les appellations les plus nobles. Un vin de caractère !

AU VERRE
5€40

27€50
75 cl

CHÂTEAU MARJOLET 75 cl **21€30**

AOP Côtes-du-Rhône.
Grenache et syrah à leurs meilleurs niveaux. Une bouche ronde sertie de tanins fondants et une longueur plus qu'honorable : irrésistible et irréprochable.

ELLES BY L'ENGARRAN 75 cl **24€90**

IGP Pays d'Oc.
Cuvée élégante et raffinée telle sa créatrice, vigneronne de l'année 2021. Une cuvée réalisée en l'honneur de cette distinction des plus prestigieuses et pour toutes les femmes actrices de ce domaine depuis 1632.

CHÂTEAU LA ROSE DE VITRAC 75 cl **20€90**

AOP Bordeaux.
Un nez de framboises et de mûres avec des notes boisées. Le merlot, cépage dominant, apporte de jolies nuances florales et épicées. Un vin élégant vinifié par les sœurs Jolivet.

PINOT NOIR MAISON VIALADE 75 cl **24€30**

IGP Pays d'Oc.
Un vin fin et élégant qui "pinote" avec un grand plaisir. Son fruité et sa légèreté vous raviront.

CUVÉE JUVÉNILES 75 cl **27€75**

AOP Cahors.
100% malbec bio.
Ce vin est d'une pureté de fruit irrésistible. La bouche est délicate, ronde et douce, intensément fruitée.

CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE 75 cl **23€95**

AOP Anjou.
Toute l'élégance de la Loire avec un joli caractère et une belle persistance en fin de bouche.

PRESBYTÈRE DE CARAMANY 75 cl **27€40**

AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany.
Sa robe profonde aux reflets grenat libère un nez d'intenses saveurs de violette. La bouche ronde et onctueuse dégage des arômes de petits fruits rouges et d'épices douces.

RIOJA CRIANZA 75 cl **25€25**

AOP Rioja.
Vin du soleil de la péninsule ibérique aux arômes savoureux de chocolat noir, de baies croquantes et aux tanins fins. Un vin puissant comme le taureau espagnol !

DOMAINE TASQUIER 75 cl **31€50**

AOP Côtes-de-Provence.
Une robe intense et limpide, un nez complexe avec des arômes de framboise et de mûre sauvage. Une bouche ample, puissante avec des tanins soyeux et une finale réglissée.

LIRAC LA FERMADE 75 cl **37€20**

AOP Lirac.
Robe pourpre. Nez engageant, aux accents d'épices douces, de fruits à noyau et de réglisse. Bouche méridionale à souhait, tant par la nature de ses parfums que par sa puissance et sa chaleur bien maîtrisée. Une expression pure du terroir.

QUETTON SAINT-GEORGES 75 cl **39€80**

AOP Coteaux-du-Languedoc - Saint-Georges d'Orques.
C'est le fleuron de l'Engarran issu des meilleures vignes du cru Saint-Georges d'Orques. Cette cuvée exprime avec élégance la syrah et ce duo "syrah terroir" pour un paradoxe : amplitude et fluidité. 16 mois d'élevage qui lui confèrent sa structure velours tout en préservant ses grands fruits (cassis, mûre).

CHÂTEAU LA TUILERIE 75 cl **29€30**

AOP Graves.
Souple et rond en bouche, il possède un bel équilibre, avec un joli développement fruité qui s'accompagne d'une élégante structure tannique toute en finesse. Un véritable vin de plaisir !

LE PETIT DU CADET 75 cl **37€60**

AOP Saint-Émilion.
Un grand Saint-Émilion jeune et élégant, récolté et élaboré par le Château Cadet Bon, grand cru classé. D'une belle complexité.

BEAUNE ANDRÉ GOICHOT 75 cl **47€60**

AOP Beaune.
Au cœur de la Bourgogne, les vins de Beaune mettent en valeur le pinot noir. Beaucoup d'amplitude et une belle persistance pour ce très grand vin qui ravira les connaisseurs.

DON QUICHOTTE 75 cl **38€30**

AOP Fronton.
Beau volume et bouche tendre. La sève de la négrette domine un assemblage concentré sur un plaisir immédiat. Un vin onctueux.

NOS MAISONS DE VINS

Les restaurants La Boucherie ont à cœur de vous faire découvrir nos belles régions viticoles. Notre sélection de vins représente l'expression du terroir et le savoir-faire de nos vignerons.

Le terroir viticole est une notion qui permet de reconnaître à chaque vin une personnalité de par les cépages utilisés, les terrains sur lesquels les vignes poussent, les microclimats dont ils profitent, le savoir-faire des vignerons qui cultivent la vigne et élèvent le vin.

LES BLANCS

CHARDONNAY FAMILLE CHAUVIN 75 cl **20€95**

IGP du Val de Loire.
Blanc sec du domaine des Rochettes.

COTEAUX DU LAYON 75 cl **33€15**

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

DOMAINE TASQUIER 75 cl **31€55**

AOP Côtes de Provence.
Ce vin d'une robe brillante est équilibré et rond. Des notes de pamplemousse en bouche et de fruits exotiques au nez vous feront voyager au pays du soleil.

LES BULLES

LUBESS N°B 75 cl **29€95**

Blanc de blancs.
Vin pétillant.

CHAMPAGNE DEUTZ 75 cl **79€20**

Btl de 37,5 cl **39€60**

Magnum de 1,5 l. **158€40**

LES VINS AU PICHET

ROSÉ DE MADEMOISELLE 25 cl **6€30** 50 cl **11€95**

AOP Languedoc. Cuvée premium sélectionnée exclusivement pour les restaurants La Boucherie.

ROSÉ 25 cl **5€65** 50 cl **10€65**

IGP. Vin de pays. Cuvée des créateurs.

ROUGE DES DAMES DE L'ENGARRAN 25 cl **6€30** 50 cl **11€95**

IGP Pays d'Oc. Cuvée premium élaborée au château de l'Engarran.

ROUGE 25 cl **5€65** 50 cl **10€65**

IGP. Vin de pays. Cuvée des créateurs.



LAISSEZ-NOUS VOUS CONSEILLER !



ENVIE D'ACCOMPAGNER VOTRE PLAT DE LA MEILLEURE DES FAÇONS ?
UTILISEZ NOTRE APPLICATION WEB
POUR TROUVER LE VIN QUI SE MARIERA
IDÉALEMENT AVEC VOTRE ASSIETTE.

LES FORMULES Les formules fem

EXCLUSIVEMENT LE MIDI****

FORMULE BONNE AFFAIRE

PLAT + CAFÉ DOUCEUR

14€50

ENTRÉE AU CHOIX

RILLETES DU MANS & TOASTS
ou ENTRÉE DU JOUR

PLAT AU CHOIX

PLAT DU JOUR

ou **JAMBON GRILLÉ** Servi avec des frites et une sauce poivre
ou **AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES CORN FLAKES**
Servies avec des frites et une sauce au poivre

CAFÉ DOUCEUR

Espresso Florio accompagné de son dessert du jour

****Hors week-ends et jours fériés

EXCLUSIVEMENT LE MIDI****

FORMULE DU BOUCHER

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ DOUCEUR

17€90

FORMULE DES HALLES

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

20€30

ENTRÉE AU CHOIX

DUO DE HOUMOUS SUR TOASTS ou ŒUFS MIMOSA
ou DUO DE CHARCUTERIE

ou **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**

Servi avec son verre de Coteaux du Layon AOP**** (6 cl) et chutney de figues

Extra 4€90

PLAT AU CHOIX

BROCHETTE DE BŒUF (env. 160 g*) Servie avec des frites et sauce au choix
ou **BROCHETTE DE POULET** (env. 160 g*) Servie avec des frites et sauce au choix
ou **MAQUIGNON** Steak haché (env. 100 g*). Servi avec de la salade
ou **ÉMINCÉ DE BŒUF** Servi avec des frites

DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT MARBRÉE ou **TARTE DU JOUR**
ou **DUO DE VERRINES** Tiramisu façon "La Boucherie" et panna cotta caramel au beurre salé ou soupe de fraise-basilic

Extra 2€90

ou AUTRE DESSERT À LA CARTE

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35€00

ENTRÉE AU CHOIX

CARPACCIO DE BŒUF au choix basilic ou saveur fumée
ou **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**
Servi avec son verre de Coteaux du Layon AOP**** (6 cl) et chutney de figues
ou **DUO DE CHÈVRE CHAUD**

PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK (env. 180 g*)
ou **BURGER MYTHIQUE** (env. 100 g*)
ou **TARTARE DE BŒUF** (env. 180 g*). Servi avec des frites
ou **DOUBLE FILET DE BAR** Beurre citronné aux herbes

DESSERT AU CHOIX

FAITES-VOUS PLAISIR ET CHOISISSEZ PARI MI NOS DESSERTS
CELUI QUI VOUS RÉGALERA LE PLUS !

EXTRA BOISSON DANS LES FORMULES

2€50

¼ DE VIN ROUGE IGP VIN DE PAYS
ou ¼ DE VIN ROSÉ IGP VIN DE PAYS

ou **Vittel** 50 cl ou **S.PELLEGRINO** 50 cl

ou **perrier** 50 cl ou **1664** 25 cl

ou Boisson de 33 cl



*Poids brut des viandes grillées avant cuisson +/-20 g et +/-10 g par steak haché et pour les viandes crues.

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

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

Avec **Marguerite**

T'AS LA FRITE

La Boucherie KIDZ

FORMULE enfants Jusqu'à 10 ans

8€60

PLAT AU CHOIX

AIGUILLETTE DE POULET CROUSTILLANTE CORN FLAKES
ou P'TIT BURGER À LA VACHE QUI RIT® (au choix poulet ou bœuf)
ou ENTRECÔTE JUNIOR

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES ou DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE
ou EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE

DESSERT AU CHOIX

VERRINE TIRAMISU FAÇON "LA BOUCHERIE" (Spéculoos®, poire et Nutella®)
ou 1 BOULE DE GLACE ARTISANALE (parfum au choix + 1 topping)
ou YAOURT À BOIRE
ou COMPOTE DE FRUITS
BOISSON
SIROP À L'EAU

TON GOBELET RÉUTILISABLE! en cadeau!

EXTRA BOISSON AU CHOIX (25 cl)

1€95

Un repas adulte acheté d'un montant minimum de 17€50 = un menu enfant offert. Entant jusqu'à 10 ans. Offre réservée aux membres du club privilège et non cumulable avec d'autres offres, remises ou promotions en cours. Voir la liste des restaurants participants sur la-boucherie.fr/operations-enfants. * Dans la limite des stocks disponibles.

LA BOUCHERIE CLUB PRIVILÈGE

BONS PLANS, PROMOS, ACTUS... DEVENEZ UN MORDU LA BOUCHERIE

LE PRINCIPE EST SIMPLE
1€ SUR L'ADDITION = 1 POINT ***
100 POINTS = 10€ SUR L'ADDITION
+ 25 POINTS OFFERTS À L'INSCRIPTION
+ 15% DE RÉDUCTION SUR VOTRE PROCHAINE ADDITION

Créez votre compte en caisse ou inscrivez-vous directement avec votre téléphone.



***Voir conditions générales sur laboucherie-privilege.fr et dans les restaurants participants.

C'est avec une immense fierté et une grande émotion que nous célébrons cette année un événement extraordinaire : l'enseigne célèbre ses 50 ans d'existence ! Depuis un demi-siècle, nous avons le privilège de servir nos clients avec passion, expertise et dévouement. Ces cinquante années sont le témoignage de notre engagement envers la qualité, la tradition et le service exceptionnel.

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude envers nos clients, qui nous font confiance. Ce soutien inestimable est un pilier de notre succès et cela nous motive à continuer à exceller dans tout ce que nous faisons.

Merci de faire partie de notre histoire et de notre famille !

50 ANS

LA BOUCHERIE RESTAURANT

1974-2024

DEPUIS 1974

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

À La Boucherie, nous savons que vous êtes nombreux à vous poser des questions sur votre alimentation, son origine, ses caractéristiques et ses impacts. Vous le savez, nous avons à cœur de perpétuer le savoir-faire boucher et de toujours nous améliorer sur la qualité de nos viandes, leur traçabilité, les conditions d'élevage et la préparation de chaque morceau qui vous est proposé dans nos restaurants.



Quatre races, quatre régions, mais une manière unique de les partager dans la bonne humeur et la convivialité, c'est ce qui fait le caractère authentique de nos restaurants.

Oui à La Boucherie on aime la viande... la BONNE viande de nos régions. Et ce que l'on aime par-dessus tout c'est la partager avec vous, près de chez vous.

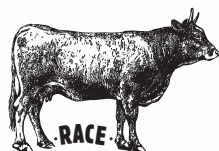
DÉCOUVREZ
NOS VIANDES
GRILLÉES
SUR NOTRE
CARTE CUIR !



RACE
NORMANDE

La Normande est une race bovine française qui, comme son nom l'indique, est originaire de Normandie. C'est une vache à la musculature développée et qui possède une robe tricolore caractéristique : blanche avec plus ou moins de taches brunes ou bringées.

Elle a la réputation d'être une race mixte qui produit une viande de qualité et dont le lait, riche en protéines, est particulièrement adapté à la transformation fromagère. Sa viande est reconnue pour sa saveur, son moelleux et sa jutosité. Son persillé ravit par ailleurs les amateurs les plus exigeants.

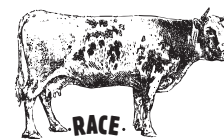


RACE
LIMOUSINE

La Limousine est une race de vache rustique qui se reconnaît à son pelage marron, plus clair sous le ventre et autour des yeux et du mufle. Cette race trouve son origine dans la partie occidentale du Massif Central.

Son origine en fait une race bien adaptée à l'élevage en "plein-air intégral". Exclusivement vouée à la production de viande, la Limousine possède de remarquables qualités gustatives. Son grain très fin la rend très tendre.

À la fois finement grasse et juteuse, son persillé lui assure un goût qui fait toute sa réputation auprès des amateurs.

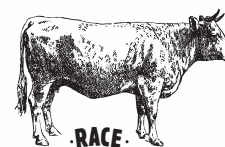


RACE
Montbéliarde

La Montbéliarde est une race originaire de Franche-Comté. Elle appartient à la famille des "Pie Rouge Simmental". C'est une race mixte qui produit du lait mais aussi de la viande de très bonne qualité.

L'élevage est fondé sur une alternance entre une période hivernale en étable où les animaux consomment des fourrages secs et une période de pâturage estival.

La viande de la Montbéliarde donne des morceaux d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse qui est régulièrement primée.



RACE
CHAROLAISE

La Charolaise est une race de vache de grand gabarit et de couleur blanche unie, tirant parfois vers le crème.

Les riches prairies du Charolais, du Nivernais et du Bourbonnais ont façonné dès le 19^{ème} siècle des animaux dotés d'un fort potentiel de croissance. La Charolaise est spécifiquement sélectionnée pour la consommation de sa viande qui allie à la fois la tendreté et le persillé. Son goût est aujourd'hui reconnu dans le monde entier.

