



LA BOUCHERIE
RESTAURANT
DEPUIS 1974



Vous êtes servis !

LES BOISSONS

Les boissons



APÉRITIFS

LA LOUPEKESS 6 cl **3€50**
Coupette de N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant.

COUPE N°B 12,5 cl **6€05**
N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant.

COUPE IMPÉRIALE
"LA BOUCHERIE" 12,5 cl **6€85**
N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant, liqueur de Mandarine Impériale.

COTEAUX DU LAYON AOP* 12,5 cl **6€70**

KIR AU CHARDONNAY 12,5 cl **4€90**

CHAMPAGNE DEUTZ
AOP* Champagne.....Bouteille de 37,5 cl **39€60**
Environ trois coupes à partager.

RICARD 2 cl **3€90**

SWEET MALBEC..... 7 cl **5€60**
Vin de liqueur.
Bouteille de 50 cl **39€00**

CAMPARI ROUGE 6 cl **5€60**

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**

BIÈRES

1664 PRESSION 1664 25 cl **4€60**
Bière blonde 100% française.
33 cl **5€70**
50 cl **7€95**

GRIMBERGEN 33 cl **6€90**
Bière d'abbaye aux arômes riches et complexes, blonde, blanche ou ambrée.

NOUVEAU

DESPERADOS 33 cl **6€90**

MONACO 25 cl **4€60**

COCKTAILS

MOJITO 20 cl **8€90**
Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin. Base Rhum Havana Club, eau gazeuse et menthe fraîche.

MOJITO FAÇON N°B 20 cl **9€10**
Mojito avec un trait de N°B Lubess Blanc de blancs.

SEX ON THE BEACH 20 cl **8€90**
Vodka Absolut, sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.

CINZANO SPRITZ..... 20 cl **8€90**
Cinzano, N°B Lubess Blanc de blancs, eau gazeuse et tranche d'orange.

AMERICANO 20 cl **8€90**
Campari, Noilly Prat, Martini, eau gazeuse et tranche d'orange.

PLANTEUR 20 cl **8€90**
Rhum Havana Club, sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.

SPRITZER VANILLE..... 20 cl **8€90**
N°B Lubess Blanc de blancs, eau gazeuse, sirop de vanille Monin et jus de citron vert.

SUNSET BEACH 20 cl **8€90**
Vodka Absolut, liqueur de fruit de la passion Monin, sirop de vanille Monin, jus de citron vert et jus d'orange.

WHISKIES

BALLANTINE'S 2 cl **4€10** 4 cl ... **6€40**

JAMESON 2 cl **4€50** 4 cl ... **7€50**

CHIVAS REGAL ... 2 cl **5€30** 4 cl ... **7€50**



MOCKTAILS

Sans alcool

VIRGIN MOJITO 20 cl **6€90**
Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin.

VIRGIN SEX ON THE BEACH .. 20 cl **6€90**
Sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.

VIRGIN PLANTEUR 20 cl **6€90**
Sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.

BOISSONS FRAÎCHES**

LIMONADE FRAÎCHE 20 cl **3€90**
Eau gazeuse, base limonade Monin, sirop de bergamote ou d'hibiscus Monin.

THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE 20 cl **5€30**

PEPSI, PEPSI 33 cl **3€90**

7UP 33 cl **3€90**

ORANGINA 33 cl **3€90**

OASIS TROPICAL 33 cl **3€90**

LIPTON..... 33 cl **3€90**
Thé pêche.

Tropicana PUR JUS DE FRUITS 25 cl **4€35**
Orange, pomme, multivitamines tropical.

Eaux minérales

Vittel 50 cl **3€80**
100 cl **4€90**

S.PELLEGRINO 50 cl **4€10**
100 cl **5€20**

perrier 50 cl **4€10**
100 cl **5€20**

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **Dans certains restaurants ces produits sont réduits en sucres. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS SERVIS FRAIS

Plutôt
plage ?



Le rosé chic

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.

AU VERRE 6€60

75 CL 33€10

...ou piscine ?



Le rosé branché

TENDRE PISCINE

Trendy Rosé. Vin de France.

Un rosé tendre et fruité à déguster très frais ou en piscine. Le goûter, c'est l'adopter !

AU VERRE 4€95

75 CL 24€75

Plutôt rosé
de terroir ?



AU VERRE 4€80

75 CL 23€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 !



AU VERRE 5€90

75 CL 29€50

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.

...ou rouge
servi frais ?



Le rouge original

LA CERISE SUR LE CHÂTEAU

IGP Pays d'Oc.

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 !

AU VERRE 4€80

75 CL 23€95

LES BLANCS



CHARDONNAY FAMILLE CHAUVIN

75 cl..... 20€95
IGP du Val de Loire.
Blanc sec du domaine des Rochettes.

AU VERRE 4€20



COTEAUX DU LAYON

75 cl..... 33€60

AOP Coteaux du Layon.

Blanc moelleux. La douceur pour accompagner votre apéritif, votre foie gras ou votre dessert.

AU VERRE 6€70



**LE GRAND BOURGOGNE BLANC
DOMAINE DE MONTMAIN**

75 cl..... 48€00
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits.
Un très grand Bourgogne blanc où la finesse du chardonnay et la longueur en bouche raviront les plus exigeants.

AU VERRE 9€60



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.

AU VERRE 6€30

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée. Vin au verre = 12,5 cl.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA CAVE LA BOUCHERIE

La lavecem La Loucheriebem

Fruités & frais



AU VERRE
4€20
75 CL
20€90

CHÂTEAU LA ROSE DE VITRAC

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.

Élegants & découvertes



AU VERRE
6€10
75 CL
30€60

CHIROUBLES

AOP Chiroubles. Le Granit Élégant.

Ce joli gamay du Beaujolais, tout en élégance, révèle une chaire fruitée aux tanins fondus et soyeux. Ce Chiroubles est léger et fruité, aux arômes de cerise et framboise avec une touche florale. Une vraie gourmandise.



BOURGOGNE PINOT NOIR

MONTMAIN

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits.

Vin élégant et fin tel du velours, caractéristique des très grands Pinot Noir de la Côte de Nuits.

AU VERRE
7€50

75 cl 37€60



SAINT-CHINIAN

Domaine La Croix Sainte Eulalie. AOP Saint-Chinian. Vin Biologique.

Du fruit, de la gourmandise, de la convivialité. Un vin parfait pour les Restaurants La Boucherie.

75 cl 24€55



CHÂTEAU MARJOLET

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.

75 cl 21€65



MARCILLAC CUVÉE N°25

AOP Marcillac. Vin nature.

Julien Teulier nous conte son vin : " Une certaine envie d'émancipation, de faire une cuvée plus personnelle avec la parcelle "Les Bessadounes" a motivé mes 14 dernières années. Les vignes jeunes apportent à cette cuvée un côté très croquant et fruité alors que les plus anciennes viennent amener de la rondeur et de l'équilibre. "

75 cl 28€80



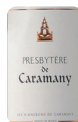
CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE

AOP Anjou.

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

AU VERRE
5€40

75 cl 24€35



PRESBYTÈRE DE CARAMANY

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.

75 cl 27€05



DOMAINE TASQUIER

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 touche finale réglissée.

75 cl 29€50



LE PETIT DU CADET

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.

75 cl 36€25

Découvrez 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.



Flashez pour
en découvrir
plus !

CHOISISSEZ VOTRE BOUTEILLE DIRECTEMENT
DANS LA CAVE DU RESTAURANT* !

Amplés & complexes



CHÂTEAU LA TUILERIE

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 tout en finesse. Un véritable vin de plaisir !



QUETTON SAINT-GEORGES

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).



RIOJA CRIANZA

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 !



EDEN CHÂTEAU DU POUÉY

AOP Madiran.

Vin Biologique.

Généreux et équilibré en bouche, ce vin de caractère aux tanins ronds offre un final très aromatique.



EXTRA LIBRE LE CÈDRE

AOP Cahors.

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

LES VINS AU PICHET

ROSÉ DE MADEMOISELLE

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

ROSÉ

Cuvée Amphore. Vin de France.

ROUGE DES DAMES DE L'ENGARRAN

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

ROUGE

Cuvée Amphore. Vin de France.

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée. Vin au verre = 12,5 cl.

*Tous nos restaurants ne disposent pas nécessairement d'une cave à vin.

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

CROZES-HERMITAGE

Collection Privée



AOP Crozes-Hermitage.

Pierre Roche Galet Collection Privée.

Ce prestigieux cru de la vallée du Rhône septentrionale présente une robe rouge violine. Le nez est complexe aux arômes de fruits noirs bien mûrs, de sous-bois et d'épices. Ce cru vous séduira par son élégance gourmande et décontractée. La syrah s'exprime avec fougue. La bouche est structurée, veloutée avec une grande finesse de tanins. Une valeur sûre !



Btelle de 50 cl 29€90

Magnum de 1,5 l 89€70

LES BULLES



Une méthode Charmat et une bulle d'une grande finesse pour ce Blanc de Blancs élégant. Le N°B Lubess permet toutes les originalités... Et si vous le dégustiez glacé ? Et si vous le découvriez servi en piscine ?

N°B LUBESS

Blanc de blancs. Brut pétillant.



LA COUPE 6€05

75 CL 30€30

CHAMPAGNE DEUTZ

AOP Champagne.

Btelle de 37,5 cl 39€60

Btelle de 75 cl 69€70

Magnum de 1,5 l 158€40



LES ENTRÉES

Les entrées

EMBLÉMATIQUE



TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE

6€75

Accompagnée de pain et cornichons, notre terrine est réalisée dans nos ateliers selon notre recette traditionnelle depuis 1974.

NOUVEAU

L'AVODACIEUSE

5€50

Guacamole, fromage blanc cuisiné avec de l'ail, des échalotes et des herbes, croûtons frits, mix de graines et roquette.

PLANCHETTE TRADITIONNELLE

SIMPLE 10€90

MAXI 18€80

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

NOUVEAU

CROUSTI'CROQUETTES

5€90

Croquettes de coquillettes au cheddar, servies avec un fromage blanc cuisiné avec de l'ail, des échalotes et des herbes.

DUO DE CHÈVRE CHAUD

9€50

Toasts de chèvre dorés sur pain, chutney de tomates, noisettes, billes de chèvre aux aromates, salade, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

NOUVEAU

PLANCHETTE

PASTR'AMI CRISPY 13€90

Pastrami de bœuf, onion rings dans une panure croquante à la bière, tempura de haricots verts, sauce barbecue, fromage blanc cuisiné avec de l'ail, des échalotes et des herbes.

ŒUF MIMOSA

4€90

Œuf dur plein air.

Plat végétarien ou végétalien.

OS À MOELLE RÔTI AU THYM

Sel de Guérande IGP**, pain brioché et pain grillé.
1 pièce **8€50**

 **PETIT CARPACCIO
DE BŒUF BASILIC** **7€90**

Mariné au basilic, roquette et citron.

**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON AOP*** **14€75**

Fabriqué en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon AOP* (6 cl),
toasts de pain brioché et pain, chutney de tomates et salade.

NOUVEAU

 CARPA'STRAMI D'ÉTÉ **6€90**

Carpaccio de courgettes marinées basilic, pastrami de
bœuf, roquette, mix de graines et copeaux de Grana
Padano AOP*.

NOUVEAU

**SAUMON
ROQ' & ROLL** *** **10€20**

Effiloché de saumon fumé à chaud
sur tartines de pain brioché, roquette,
ciboulette et fromage blanc cuisiné avec
de l'ail, des échalotes et des herbes.

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **IGP : Indication Géographique Protégée. ***Roq' & Roll : Roquette et Roll pour petit pain.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SALADE CAESAR17€80

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



SALADE SUD OUEST19€90

Salade chaude/froide composée de filet de canard mariné saveur fumée sur galette de pommes de terre, salades, dés de mangue, abricots moelleux, billes de chèvre frais aux aromates, tomates cerises, morceaux de bloc de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon AOP*, ciboulette, mix de graines et vinaigrette balsamique.

SALADES

Laladesem



NOUVEAU

SALADE ESTIVALE18€70

Légumes grillés, pastrami de bœuf, salade, tomates cerises, copeaux de Grana Padano AOP*, mix de graines, croûtons frits, ciboulette et vinaigrette balsamique.



SALADE DE CHÈVRE CHAUD16€90

Toasts de chèvre dorés, affiné et fabriqué en France, accompagnés de chutney de tomates, salade, noisettes, billes de chèvre frais aux aromates, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

Pimp TA salade
PERSONNALISEZ VOS SALADES
ENCORE +

- 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES.....+1€50
- 2 TRANCHES DE PASTRAMI DE BŒUF.....+4€00

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



**ANDOUILLETTE
DE TROYES.....17€90**
Servi avec des frites, notre fameuse sauce
La Boucherie, salade et vinaigrette balsamique.



**JAMBON GRILLÉ
FUMÉ AU BOIS
DE HÊTRE.....13€80**
Servi avec des frites, une sauce poivre,
de la salade et vinaigrette balsamique.



**AIGUILLETES DE POULET
CROUSTILLANTES CORN FLAKES.....14€00**
Servies avec des frites, une sauce au choix, de la salade
et vinaigrette balsamique.

LES PLATS INTEMPORELS

Les laplem lintemporelmuch



LES POISSONS

Les loissonpem

NOUVEAU

DOUBLE FILET DE BAR.....21€10
Servi avec piperade et beurre fondu sel fumé et
piment chipotle.



NOUVEAU

**CONCHIGLIE
MIRAMARE.....16€95**

Conchiglie accompagnées de légumes grillés,
effiloché de saumon fumé, churri-pesto*, copeaux de
Grana Padano AOP*, mix de graines et roquette.

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **Churri-Pesto : mi-chemin entre chimichurri et pesto.

LES BURGERS

les burgerbom

LE PLUS DUR SERA DE CHOISIR...



LE MYTHIQUE 16€90

Steak haché, sauce La Boucherie, roquette, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.



LE CROUSTI POULET 16€80

Aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, tranche de cheddar fumé, roquette, tomate, oignon rouge et cream cheese. Servi avec des frites.



SAVEUR DE
l'été

NOUVEAU

L'ESTIVAL SAUMON 17€80

Burger chaud/froid composé d'effiloché de saumon fumé à chaud, fromage blanc cuisiné avec de l'ail, des échalotes et des herbes, guacamole et légumes grillés. Servi avec des frites.

*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).
Cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...).

RAPPEL AUX GOURMANDS : PENSEZ AUX EXTRAS !



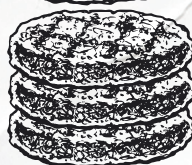
EXTRA ŒUF AU PLAT PLEIN AIR+1€50



EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES....+1€50



DOUBLE STEAK HACHÉ***+3€40



TRIPLE STEAK HACHÉ***+6€80



OPTION VÉGÉTALE

Remplacez votre viande par nos falafels.

NOS
BURGERS
EMBLÉMATIQUES

SUPER
incroyable



les laquignonnem
LES MAQUIGNONS



NOUVEAU

L'INCROYABLE 22€70

Galettes de pommes de terre, tartare aux couteaux préparé et poêlé, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade et vinaigrette balsamique.



NOUVEAU

L'INCROYABLE RUSTIQUE 24€90

Galettes de pommes de terre, tartare aux couteaux préparé et poêlé, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin IGP**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade et vinaigrette balsamique.



LE MAQUIGNON RUSTIQUE 19€30

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



LE MAQUIGNON 16€90

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



LES VIANDES GRILLÉES

Les liandevoc lillégrem

*Carnément
incontournable !*



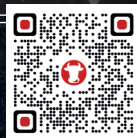
*Vous allez
en parer d'envie !*



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.

*Sa tendresse
va vous hamper !*



Dégustez NOS RACES DE CARACTÈRE au plus près de leurs RÉGIONS D'ORIGINE



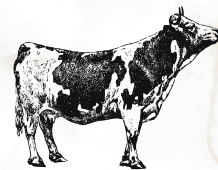
À La Boucherie, nous savons que vous êtes nombreux à vous poser des questions sur votre alimentation, son origine, ses caractéristiques et ses impacts.

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.



RACE

NORMANDE

Sa viande est reconnue pour sa saveur, son moelleux et sa jutosité. Son persillé ravit par ailleurs les amateurs les plus exigeants.



RACE

Montbéliarde

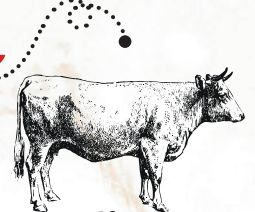
La viande de la Montbéliarde donne des morceaux d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse qui est régulièrement primée.



RACE

LIMOUSINE

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

CHAROLAISE

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.

NOTRE CARTE
CUIR
EMBLÉMATIQUE

DÉGUSTEZ NOS R
AU PLUS PRÈS D
La viande des Montbéliardes donne
Elle est très appréciée pour son aut



RACE
Montbéliarde

Découvrez
nos viandes grillées
sur notre emblématique
carte cuir !

ONGLET DE BŒUF À
(env. 200 g)
Servi dans sa poêle avec sa fond
ce morceau délicat offre des sa
et de la tendreté.

BAVETTE D'ALOYAU
(env. 160 g)
(env. 320 g)
Pièce à fibres longues, légè
moelleuse et savoureuse.
ENTRECÔTE (env.
Persillée et goûteuse, ell

Seulement quelques

(env. 1 kg 00)

OS À
Rôt au
À dég
FOI

Et plus de
Le
TRÉSOR du
LOUCHÈBEM



Un morceau
noble et persillé,
maturé au maximum
35 jours sur son os
pour vous offrir le meilleur
du goût et de la
tendreté.

LA BOUCHERIE
RESTAURANT



**"DEMANDEZ
LE PLAT DU JOUR!"**
EN LOUCHÉBEM :
"Lebquém est le laplem
du lowjem?"
OU PAS :
"Quel est le plat
du jour?"

Longjournbem!



**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

BROCHETTES

Lochettebroc

BROCHETTE DE CANARD AUX ABRICOTS

Une brochette19€90 Deux brochettes.....24€90
Filet de canard, abricots moelleux, tomate cerise et courgette.
Servie avec des frites, de la salade, vinaigrette balsamique et une sauce au choix.

BROCHETTE DE BŒUF

Une brochette19€50 Deux brochettes..... 24€50
Bœuf, oignon et tomate cerise. Servie avec des frites,
de la salade, vinaigrette balsamique et une sauce au choix.

BROCHETTE DE POULET CITRON & MIEL

Une brochette18€70 Deux brochettes.....23€70
Poulet mariné, citron et courgette. Servie avec des frites,
de la salade, vinaigrette balsamique et une sauce au choix.

LES HACHÉS & VIANDES CRUES

*Les hachémuch &
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 ŒUF AU PLAT PLEIN AIR+1€50

EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES.....+1€50



MI-CUIT DE BŒUF.....20€30

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



LA CRULOGIE DE BŒUF (env. 190 g*)24€90

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



TARTARE AUX COUTEAUX

traditionnel ou poêlé

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

env. 180 g*19€50

env. 360 g*25€60

*Psst : Retrouvez l'incroyable maquignon
à la page des burgers*



CARPACCIO DE BŒUF16€80

Mariné au basilic. Servi avec des frites et de la roquette.

Présenté ci-contre avec extra Grana Padano (1€20).**



CARPACCIO DE BŒUF CHURRI-PESTO.....16€80

Mariné churri-pesto****. Servi avec des frites et de la roquette.

*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). *Cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...). **AOP : Appellation d'Origine Protégée. ***Pimp ou Pimper : Apporter sa touche personnelle afin de rendre unique. ****Churri-Pesto : mi-chemin entre chimichurri et pesto.



**Pimp
ton carpa** ***

GRANA PADANO AOP**+1€20

2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES.....+1€50

2 TOASTS DE CHÈVRE CHAUD.....+1€50



SAVOUREZ L'INSTANT !

L'INSTANT GOURMAND.....9€40

Espresso Florio ou thé, demi gaufre de Bruxelles accompagnée d'un coulis de fruits rouges, verrine tiramisu façon "La Boucherie", tartare de fraises et pommes sur crémeux citron, boule de glace vanille bourbon et brisures de Spéculoos®.



NOUVEAU

N°B GOURMAND.....12,5 cl13€05

Coupe de N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant, demi gaufre de Bruxelles accompagnée d'un coulis de fruits rouges, verrine tiramisu façon "La Boucherie", tartare de fraises et pommes sur crémeux citron, boule de glace vanille bourbon et brisures de Spéculoos®.

LE FROMAGE

Le fromagefrem

SAINT-MARCELLIN IGP*

Saint-Marcellin IGP*, pain, chutney de tomates, salade et vinaigrette balsamique.

DEMI 6€10

ENTIER 8€25

LES DIGESTIFS

Les digestifdem

GET 27..... 2 cl 3€20
4 cl 6€20

MANDARINE IMPÉRIALE 2 cl 3€90
4 cl 6€90

CALVADOS « CHÂTEAU DU BREUIL »
AOC** 15 ANS D'ÂGE..... 2 cl 4€90
4 cl 8€40

VIEILLE PRUNE « LOUIS ROQUE DE
SOUILLAC »..... 2 cl 4€90
4 cl 8€40

LES CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Les lafékess et loissonbem laudechem

CAFÉ PLAISIR..... 5€45
Espresso Florio accompagné d'une gourmandise.

NOUVEAU

AFFOGATO..... 5€45
Espresso Florio, glace vanille bourbon ou glace praliné noisette.

ESPRESSO FLORIO 2€30
DOUBLE ESPRESSO FLORIO 3€80
DÉCAFÉINÉ..... 2€80
CAFÉ CRÈME 2€80
CAPPUCCINO..... 4€10
IRISH COFFEE..... 8€90
THÉ OU INFUSION 3€20

Choisissez dans notre coffret.

*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

NOUVEAU

COUPE TUTTI FRUTTI 9€50

Duo de sorbet abricot et mangue, crémeux citron, tartare fraises et pommes, dés de mangue, crème fouettée et coulis de fruits rouges.

COUPE XL GAUFRE BUENO 9€95

Duo de glace praliné noisette et vanille bourbon, mélange de crème anglaise et Nutella®, crème mascarpone, Kinder Bueno® et gaufre de Bruxelles.

COUPE LIÉGEOISE 8€70

Choisissez selon votre préférence : chocolat, café, caramel, dame blanche ou fruits rouges.

COUPE DE GLACES ARTISANALES À PERSONNALISER

Choisissez votre format, vos parfums et vos toppings.

★ CHOISISSEZ VOTRE FORMAT ★



1 boule
+ 2 toppings

4€30



2 boules
+ 2 toppings

6€50



3 boules
+ 2 toppings

8€70

★ CHOISISSEZ VOTRE PARFUM ★

licorne*



framboise

mangue

chocolat

noix
de coco

vanille
bourbon

praline
noisette

cassis

caramel
salé

café des
indes

fraise avec
morceaux

citron

abricot

créole
rhum raisins

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

★ CHOISISSEZ VOS TOPPINGS ★



Sauce caramel
beurre salé



Sauce chocolat
maison



Mix Nutella®
et crème anglaise



Coulis de
fruits rouges



Bûche de Spéculoos®



Crème fouettée

Extra topping +1€00

**Desserts
Page suivante!!**





ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA!

**CRÈME BRÛLÉE
VANILLE BOURBON** 6€95

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 8€50
Servi avec crème anglaise, crème fouettée mais également avec ou sans son shooter de Sweet Malbec (vin de liqueur 2 cl).

NOUVEAU
**TARTELETTE COOKIE
AUX FRUITS D'ÉTÉ** 9€50
Fond de tartelette façon cookie, crémeux citron, tartare fraises et pommes, crème fouettée, sorbet citron et coulis de fruits rouges.

**DUO DE GAUFRES
DE BRUXELLES** 6€95
Au choix : sauce chocolat maison, sauce caramel au beurre salé, Nutella® et crème fouettée.

**TIRAMISU FAÇON
« LA BOUCHERIE »** 8€60
Crème mascarpone, Spéculoos®, poire, Nutella® et crème fouettée.

NOUVEAU
PANNA COTTA DE FRUITS 6€90
Panna cotta vanille, tartare de fraises et pommes, crème fouettée, coulis de fruits rouges et dés de mangue.

PROFITEOLES AU CHOCOLAT 9€70
Choux, glace vanille bourbon, sauce au chocolat maison et crème fouettée.

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

LES FORMULES

Les formulefem

EXCLUSIVEMENT LE MIDI, HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE BONNE AFFAIRE

PLAT + CAFÉ DOUCEUR

14€50

FORMULE DU BOUCHER

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ DOUCEUR

17€90

Entrée au choix

 Rillettes du Mans & toasts de pain
ou Entrée du jour

Plat au choix

Plat du jour
ou Jambon grillé fumé au bois de hêtre
ou  Aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes

Café douceur

Espresso Florio accompagné de son dessert du jour

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35€50

Entrée au choix

 Petit carpaccio de bœuf basilic
ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit
Servi avec son verre de Coteaux du Layon AOP** (6 cl) et chutney de tomates

ou Duo de chèvre chaud

Plat au choix

 Pavé de cœur de rumsteck (env. 180 g*)
ou  Burger Mythique (env. 100 g*)
ou  Brochette de canard aux abricots
ou Double filet de bar

Dessert au choix

Faites-vous plaisir et choisissez parmi nos desserts
celui qui vous réglera le plus !



Extra boisson **2€50** DANS LES FORMULES

¼ de vin rouge Vin de France ou ¼ de vin rosé Vin de France

ou  50 cl ou  50 cl ou Boisson*** 33 cl

ou  50 cl ou  25 cl

FORMULE DES HALLES

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

20€50

FORMULE COMPLÈTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

26€50

Entrée au choix

Œuf mimosa

ou  Terrine aux foies de volaille

ou  L'Avodacieuse

ou (extra +4€90) Bloc de foie gras de canard mi-cuit
Servi avec son verre de Coteaux du Layon AOP** (6 cl) et chutney de tomates

Plat au choix

 Brochette de poulet citron & miel
ou Andouillette de Troyes
ou  Maquignon (env. 100 g*)
ou Emincé de bœuf (env. 180 g*)

Dessert au choix

Gaufre de Bruxelles avec 1 topping au choix
ou 2 boules de glaces artisanales (parfums au choix + 1 topping)
ou Duo de verrines (Tiramisu façon «La Boucherie» et tarte de fraises et pommes sur crèmeux citron)
ou (extra +2€90) Un autre dessert à la carte

La Boucherie KIDZ

FORMULE ENFANT

jusqu'à 10 ans

8€60

Plat au choix

 Aiguillette de poulet crouillante corn flakes
ou  P'tit Burger (au choix poulet ou bœuf) ou  Steak haché (env. 100 g*)
ou Entrecôte junior ou Croquettes panées de pâtes au cheddar

Accompagnement au choix

Frites ou Poêlée de légumes verts ou Pâtes au beurre

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

Sirap à l'eau

TON Gobelet
Réutilisable!
en cadeau



extra boisson au choix*** 25 cl **1€95**

*Poids brut des viandes grillées avant cuisson +/- 20 g et +/- 10 g par steak haché et pour les viandes crues. **AOP : Appellation d'Origine Protégée. ***Dans certains restaurants ces produits sont réduits en sucres. ****Un repas adulte acheté d'un montant minimum de 18 €00 = un menu enfant offert. Enfant 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/menu-enfant-offert-pendant-les-vacances-scolaires. *****Dans la limite des stocks disponibles.  Plat végétarien ou végétalien. Cuisson à cœur recommandée en particulier pour les consommateurs sensibles (enfants, personnes enceintes, immunodéprimées, ...)

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

**BONS
PLANS**

ACTUS

DEVENEZ UN MORDU

**LA BOUCHERIE
RESTAURANT**

PROMOS

REJOIGNEZ LE CLUB



**LA BOUCHERIE
CLUB PRIVILÈGE**

Le principe est simple

GRATUIT

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**

+ MENU ENFANT OFFERT*
PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES**

BONUS



*Flashez
pour créer
votre compte !*

Retournez votre compte Club Privilege dans votre mobile !

*Connectez-vous à votre espace client et
ajoutez-le dès maintenant à votre wallet !*



Ajouter à
Apple Wallet



Ajouter à
Your Pass

*Un bon d'achat (de 10€ non remboursable) offert par la Boucherie Privilege à l'inscription. **Un repas adulte acheté d'un montant minimum de 18€ = un menu enfant offert. ***Menu enfant offert pendant les vacances scolaires. Valable sur réservation en cours. Voir la liste des restaurants participants sur la-boucherie.fr/menue-offert-pendant-les-vacances-scolaires/Vallet = Porteur du numérique