



LA BOUCHERIE
RESTAURANT

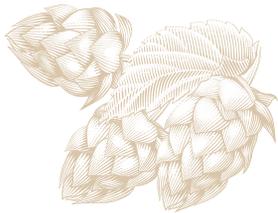


LES BOISSONS

Les Loissonbemb

LES BIÈRES

1664 1664 PRESSION	25 cl	4€50
	33 cl	5€60
	50 cl	7€85
GRIMBERGEN	33 cl	6€80
Blonde, blanche, ambrée.		
BROOKLYN EAST IPA	33 cl	7€10
Une India Pale Ale aux arômes houblonnés.		



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	AOP* Champagne	Bouteille de 37,5 cl	39€60
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
----------------------------	------------	-------------

EXTRAS Sirops, sodas, jus de fruits.....		1€20
---	--	-------------

TRINQUONS À LA CONVIVIALITÉ!



LES BOISSONS FRAÎCHES

					33 cl	3€85	
	Orange, pomme, ananas, abricot, tomate.					25 cl	4€20

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

LIMONADE FRAÎCHE	20 cl	5€30
Perrier, 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
	50 cl	4€10
	100 cl	5€20

LES WHISKIES

CLAN CAMPBELL	2 cl	4€054 cl ...	6€35
----------------------------	------------	-------------	---------------	-------------

JAMESON	2 cl	4€454 cl ...	7€45
----------------------	------------	-------------	---------------	-------------

CHIVAS REGAL	2 cl	5€254 cl ...	7€45
---------------------------	------------	-------------	---------------	-------------

*AOP : Appellation d'Origine Protégée. **India Pale Ale de New York. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES COCKTAILS INTEMPORELS

- MOJITO** 20 cl **8€80**
Au choix : classique, coulis de mangue Monin ou coulis de fruits rouges Monin.
- 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.
- GIN MANGO FIZZ** 20 cl **8€80**
Gin, base limonade Monin, coulis de mangue Monin, jus d'orange et eau pétillante.
- AMERICANO** 20 cl **8€80**
Campari, Noilly Prat, Martini, eau pétillante et tranche d'orange.

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

- VIRGIN MOJITO** 20 cl **6€80**
Au choix : classique, coulis de mangue 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 MANGO FIZZ** 20 cl **6€80**
Base limonade Monin, coulis de mangue Monin, jus d'orange et eau pétillante.
- VIRGIN PLANTEUR** 20 cl **6€80**
Sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.

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.

**POUR SE METTRE,
EN APPÉTIT
À PARTAGER OU PAS !**

APÉRO MÉLI-MÉLO **NOUVEAU** **10€60**

Chiffonnade de charcuterie, fromage en cube, dips de légumes frais, noix de cajou, tomates cerises, chips cheddar et oignon, gressins, toasts de pain et tapenade d'olives noires ou caviar d'aubergine.

CEVICHE DE THON **ÉPICÉ** **11€60**

Morceaux de thon et pomme Granny Smith, coupés finement et marinés avec sauce salsa criolla et coriandre.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON* **14€40**

Fabriquée en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon* (6 cl) et chutney de figues.

CROQUILLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
PAR 6 **10€60** **PAR 12** **15€90**

Farce élaborée à partir de beurre d'Isigny AOP*, d'ail rose du Tarn, de persil et d'échalote, de sel de Camargue dans des croquilles de blé à manger.

TRILOGIE DE TARTINABLES DE POISSON **10€60**

Saumon, maquereau fumé et sardine.

ŒUF MIMOSA **4€80**

Œuf plein air.

PLANCHETTE TRADITIONNELLE
SIMPLE **10€60**
MAXI **18€00**

Chiffonnades de charcuterie, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons, toasts de pain et beurre.

TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE **EMBLÉMATIQUE** **6€60**

Notre terrine est réalisée dans nos ateliers selon notre recette traditionnelle depuis 1974.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD **9€30**

Toasts de chèvre dorés, chutney de figues, noisettes, miel, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette agrumes.

LES PLATS DE SAISON

Les laplem de liaisonsock



BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES 20€20

Servie avec des frites et une sauce au choix.

JAMBON GRILLÉ 13€80

Servi avec des frites et une sauce au poivre.

ANDOUILLETTE DE TROYES 17€30

Servie avec des frites.

Notre conseil : à déguster relevée d'une pointe de moutarde.



LONJOURBEM!



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

"DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR!"

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

CLIN D'OEIL À NOS RESTAURANTS D'OUTRE-MER !



BUTTER CHICKEN

NOUVEAU

19€15

Pilons de poulet marinés avec une sauce au beurre épicé Garam Masala, noix de cajou et coriandre.
Servi avec du riz blanc cuisiné.

LE Le loissompem POISSON

TATAKI DE THON 20€20

Servi froid avec une sauce thaï et du sarrasin grillé. Accompagné d'une salade maraîchère et de sa vinaigrette sésame.

DOUBLE FILET DE BAR **ÉPICÉ** 20€70

Servi avec du riz blanc cuisiné et une sauce salsa criolla.



Le poisson cru façon thaï

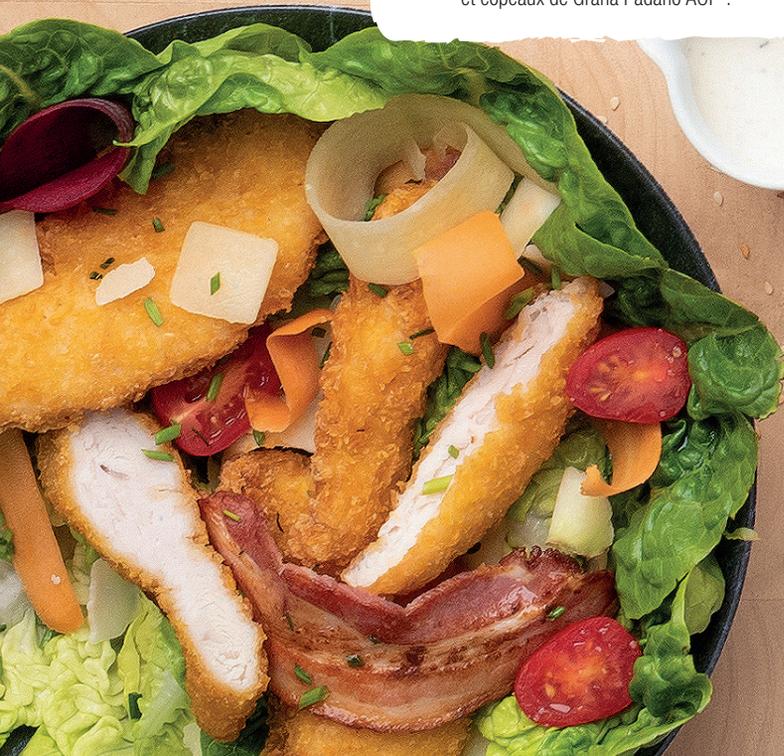


**UN BOWL
DE FRAÎCHEUR !**

GRANDE BUDDHA BOWL D'ÉTÉ 18€10
 Salade à base de falafels de quinoa, pâtes sardes, guacamole, pêche, tapenade ou caviar d'aubergine, ratatouille, toast de pain, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette agrumes.

GRANDE SALADE "FESTIVAL" 18€95
 Salade agrémentée de brochettes de poulet mariné et enrobées de lard. Guacamole, tomates, tagliatelles de légumes frais, vinaigrette balsamique et fourme d'Ambert AOP*.

GRANDE SALADE CAESAR 17€70
 Élaborée à base d'aiguillettes croustillantes de poulet français, tranche de lard grillée, salade, tagliatelles de légumes frais, tomates cerises et copeaux de Grana Padano AOP*.



MI-CUIT DE BŒUF +4€00
TATAKI DE THON +4€00
2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES... +1€50

*AOP : Appellation d'Origine Protégée.

LES GRANDES SALADES

Les landegrem
laladesem

GRANDE SALADE BURRATA 19€90

Salade gourmande à base de tomates, vinaigrette tomate-fraise, ratatouille, sublimée d'une burrata crémeuse, huile basilic et crumble salé.

GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16€95

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 agrumes.

SALADE LARJEM **NOUVEAU** 19€20

Salade de pâtes rigatoni, ratatouille, tomates, olives noires, mélange de salades, dés de brebis, toast de pain et chiffonnade de charcuterie.

LA BOUCHERIE
PASTAURIE

LES **Les lurgerbem** BURGERS

LE STEFANOS **NOUVEAU** 18€20
 Steak haché, sauce maquignon, dés de brebis, olives noires, roquette, mix salade, tomate, oignon et cream cheese. Servi avec des frites.



LE PLUS DUR SERA DE CHOISIR!



LE CROUSTI POULET 16€50
 Aguillettes de poulet panées corn flakes, tranche de cheddar fumé, mix salade, tomate, oignon et cream cheese. Servi avec des frites.



LE TRADITIONNEL BURGER... 16€70
 Steak haché, sauce cheddar, mix salade, tomate, oignon et cream cheese. Servi avec des frites.
Présenté ci-contre avec extra 2 tranches de lard grillées (1€50) et œuf plein air (1€20).
RAPPEL AUX GOURMANDS:
 Pensez aux extras!

LES **Les laquignonmem** MAQUIGNONS

NOS BURGERS EMBLÉMATIQUES



LE MAQUIGNON 16€70
 Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.
Présenté ci-dessus avec extra double steak* (3€30).

LE MAQUIGNON RUSTIQUE 18€80
 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.



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.

- OPTION VÉGÉTALE** Remplacez votre viande par nos falafels +1€10
- EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES** +1€50
- EXTRA ŒUF PLEIN AIR** +1€20

*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.



PAIN BOULANGER STEAK HACHÉ FRAIS

Viande Bovine Française

Découvrez un pain boulanger croustillant et moelleux au goût unique. Délicatement parfumé grâce au persil plat et à l'origan, il saura vous séduire avec son côté estival.

Tous nos pains burgers sont fabriqués en France.



TRADITION BOUCHÈRE
- DEPUIS 1974 -



Steak haché pur bœuf 15% MG et 100% origine France.

Principalement issu du quartier avant et de muscles de viande bovine d'origine française, notre steak haché est réconfortant, savoureux et moelleux. Il est devenu un incontournable sur nos cartes.

Notre centre de découpe et d'affinage au cœur du Limousin sélectionne avec soin l'origine française de ses approvisionnements.

Nos steaks hachés 100% viande française sont hachés et préparés à la façon d'un artisan. Ils raviront les amateurs de viande authentique avec leur apparence et leur texture fondante emblématique.

LES VIANDES GRILLÉES

Les viande(s) lillégrem



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



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



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



L'ENTRECÔTE
 Parmi les meilleurs morceaux du bœuf. Tendre et savoureuse, cette pièce régale les plus exigeants. Un incontournable.



L'ARAIGNÉE
 Morceau rare, dit « morceau du Boucher ». Son nom provient de sa ressemblance avec l'araignée. À consommer de préférence saignante pour profiter pleinement de sa saveur.

DÉCOUVREZ NOS VIANDES GRILLÉES SUR NOTRE CARTE CUIR !

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE



Frites à volonte



Salade maraichère



Ratatouille



Riz blanc cuisiné



Embeurrée de pommes de terre



Duo de haricots verts et haricots beurre

ET VOTRE SAUCE



Fondue d'échalotes



Raquefort



Salsa Criolla



Béarnaise



Poivre

Extra garniture.....+2€

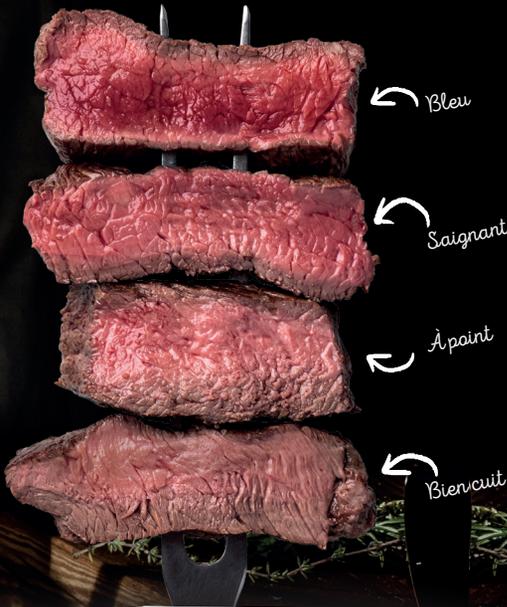
La QUALITÉ MAÎTRISÉE

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.



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€50
Triple (env. 300 g*)	19€10

EXTRA OS À MOELLE (1 pièce).....	+4€00
EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES	+1€50
EXTRA ŒUF PLEIN AIR	+1€20

MI-CUIT DE BŒUF 20€20

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



CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC 16€60

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

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



BILLES DE CHÈVRE.....	+1€20
BURRATA	+6€00
GRANA PADANO AOP**	+1€20
CHÈVRE CHAUD.....	+1€50
DÉS DE BREBIS	+1€20
2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES.....	+1€50



LA CRULOGIE DE BŒUF (env. 190 g*) 23€40

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 thaï. Servie avec des frites et de la salade.



* 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 Les dessertem DESSERTS



L'INSTANT GOURMAND 8€90
 Espresso Florio, gaufre de bruxelles accompagnée d'une sauce chocolat, verrine tiramisu façon "La Boucherie", verrine panna cotta fraise-basilic et boule de glace vanille bourbon.

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA !



TIRAMISU FAÇON "LA BOUCHERIE" 8€50
 Crème fouettée, mascarpone, Spéculoos®, poire et Nutella®.



CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 8€00
 Servi avec sa crème anglaise mais également avec ou sans shooter de vin de liqueur (2 cl).



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 6€95



GAUFRE DE BRUXELLES 6€60
 Au choix : sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, Nutella®, crème fouettée.

PANNA COTTA AUX FRUITS FRAIS 6€30
 Panna cotta à la vanille, coulis de mangue, mini-meringues et fruits frais.



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

LES GLACÉS Les lacéglem



COUPE XL GAUFRE BUENO **NOUVEAU** 9€80

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

COUPE POM'CORN 8€90

Compotée de pommes caramélisées, deux boules de glace vanille bourbon, crème fouettée, pop-corn et sauce caramel au pop-corn.

COUPE MADELEINE 8€90

Duo de glace chocolat noir et glace chocolat blanc, madeleines chocolatées, crème fouettée et sauce chocolat.

COUPE LIÉGEOISE 8€30

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

COUPE DE GLACES ARTISANALES À PERSONNALISER **PAGE SUIVANTE**

Choisissez votre format, vos parfums et vos toppings.



PROFITEOLES AU CHOCOLAT 9€30



COUPE TUTTI FRUTTI 8€00

2 boules de sorbet au choix sur un lit de fruits frais.



FONTAINEBLEAU FRAISE ET BASILIC 7€40

Faisselle, smoothie fraise-basilic, mini-meringues, crème fouettée et fraises.



**COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE.
LA GOURMANDISE SUR-MESURE.
À VOUS DE JOUER !**

TOURNEZ LA PAGE



ENVIE DE FRISSONNER ?

1 > CHOISISSEZ VOTRE FORMAT



1 boule + 2 toppings 2 boules + 2 toppings 3 boules + 2 toppings

2 > PUIS VOTRE PARFUM



Cassis Licorne Chocolat
 Café des indes Manque Noir de coco
 Fraise + morceaux Praliné noisette Citron
 Vanille bourbon Caramel salé Cèdre rhum raisins
 Chocolat blanc Yaourt

3 > ET ENFIN VOS 2 TOPPINGS



Sauce caramel beurre salé Sauce chocolat maison Crème fouettée
 Mix Nutella® et crème anglaise Brisures de crumble Brisures de meringue

EXTRA TOPPING +1€00

LES FROMAGES

Les fromages



SAINT-MARCELLIN IGP*

DEMI 5€90 ENTIER 7€90

Servi avec toasts de pain, chutney de figues et salade.

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

LES CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Les lafèkess et loissonbem laudechem



CAFÉ PLAISIR 5€00

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€45

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

*IGP : Indication Géographique Protégée. **AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

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

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

LA CAVÉ LA BOUCHERIE

La lavecem La Loucheriebem

LA SÉLECTION

Depuis 2008, Morgane Baudaire est chargée de rechercher et de sélectionner les vins pour les restaurants La Boucherie. Son père Bertrand (Président actuel et fondateur de notre enseigne) lui a transmis la passion de la restauration et du vin.

Lorsqu'elle sélectionne des vins pour la carte, elle attache une importance toute particulière à rencontrer chacun de nos viticulteurs plusieurs fois par an pour comprendre leur travail dans les vignes et au chai.

Au fil des années, une relation de confiance s'est tissée avec eux.



LA PROVENCE À L'HONNEUR

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 d

← Découvrez-le en 3 couleurs en pages suivantes.

LES ROSÉS

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 d

AU VERRE
4€70

Le rosé plaisir

LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

AOP Languedoc.
Né sur les contreforts ouest de Montpellier. Un rosé élégant à l'image de sa créatrice Diane de l'Engarran, vigneronne de l'année 2021.



25€90
75 d

AU VERRE
5€10

Le rosé de l'été

CÔTES DE PROVENCE

AOP Côtes de Provence.
Cuvée prestige Elliott de Beausoleil. Un nez floral et une bouche raffinée avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité qui lui confèrent une jolie fraîcheur.



30€50
75 d

AU VERRE
6€10

Le roi des rosés

TAVEL

AOP Tavel.
Le roi des rosés vinifié par Richard Maby, vigneron de l'année 2021 (Guide Hachette).



35€50
75 d

AU VERRE
7€10

LES BLANCS & LES ROUGES

TOURNEZ LA PAGE

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

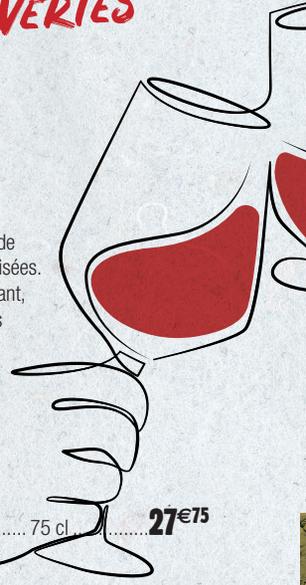
FRUITÉS & FRAIS



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.



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.



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.

MARCILLAC CUVÉE N°25 75 cl **29€50**
AOP Marcillac. Vin nature et bio.
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. "

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.

MARCEL MALBEC 75 cl **18€95**
Vin de France.
Un vin avec une robe profonde et des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre. En bouche, les tanins sont soyeux. Ce vin donne un fruit gourmand et généreux.

TOURAINÉ GAMAY DUMNACUS VIGNERONS 75 cl **24€05**
AOP Touraine.
Dumnacus Vignerons ont élaboré ce gamay dans la pure tradition ligérienne. Appréciez l'élégance de ce vin et n'hésitez pas à le déguster frais. Et pourquoi pas en piscine ?

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.

CARAMANY 75 cl **30€70**
AOP Côtes-du-Roussillon - Villages Caramany.
La bouche ronde et volumineuse offre des arômes de petits fruits rouges, de griotte, de mûre et de cassis frais qui traduisent une parfaite maturité des raisins. Cette bouteille "édition limitée" est la réplique du flacon dans lequel a été entonné le premier vin de Caramany en 1966.

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.

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 !

LES PETITS CAILLOUX DU ROC 75 cl **27€30**
AOP Fronton. Domaine le Roc.
Tanin délicat aux notes de poivre et de violette.



AMPLES & COMPLEXES



PETIT SÉNÉJAC

AOP Haut-Médoc.

Château Sénéjac est l'une des figures historiques des crus bourgeois. Son deuxième vin, le Petit Sénéjac présente une robe grenat. En bouche l'attaque est souple, soutenue par une belle fraîcheur, puis une structure à la trame tannique légère et charnue donnant un ensemble tout en rondeur.

AU VERRE
6€35

31€90
75 cl

QUETTON SAINT-GEORGES 75 cl 41€60

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).

LE PETIT DU CADET 75 cl 36€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.

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.

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.

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.

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.**

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.

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

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

AU VERRE
4€20 75 cl 20€95



COTEAUX DU LAYON

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

AU VERRE
6€60 75 cl 33€15



DOMAINE TASQUIER

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 75 cl 31€55

LES BULLES



LUBESS N°B
Blanc de blancs.
Vin pétillant.

LA COUPE
5€95

29€95
75 cl



CHAMPAGNE DEUTZ
AOP Champagne.

Btl de 37,5 cl 39€60
Btl de 75 cl 79€20
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 Gard. 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 Gard. Cuvée des créateurs.

LES FORMULES Les formules

EXCLUSIVEMENT LE MIDI****

FORMULE BONNE AFFAIRE

PLAT + CAFÉ DOUCEUR

14€50

EXCLUSIVEMENT LE MIDI****

FORMULE DU BOUCHER

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ DOUCEUR

17€90

ENTRÉE AU CHOIX

DUO DE CHARCUTERIE **ou** ENTRÉE DU JOUR

PLAT AU CHOIX

PLAT DU JOUR

ou JAMBON GRILLÉ Servi avec des frites et une sauce au poivre

ou AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES Servies avec des frites

CAFÉ DOUCEUR

Espresso Florio accompagné de ses gourmandises

****Hors week-ends et jours fériés

FORMULE DES HALLES

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT

19€90

FORMULE COMPLETE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€80

ENTRÉE AU CHOIX

DUO DE TARTINABLES DU JOUR **ou** ŒUF MIMOSA

ou CARPACCIO DE TOMATES AUX DÉS DE BREBIS

ou BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Extra 4€90

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

PLAT AU CHOIX

BROCHETTE DE BŒUF  (env. 160 g*) Servi avec des frites

ou ÉMINCÉ DE BŒUF DU MOMENT Servi avec des frites

ou GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD

ou MAQUIGNON  Steak haché (env. 100 g*). Servi avec de la salade

ou PANACHÉ DU BOUCHER Extra 5€20

Onglet, poire et araignée (env. 240 g*). Servi avec des frites

DESSERT AU CHOIX

GLACE ARTISANALE 2 BOULES + 2 toppings au choix

ou DUO DE CHOUX GLACÉS Pomme, caramel

ou DUO DE VERRINES Tiramisu façon "La Boucherie" et panna cotta fraise-basilic

ou AUTRE DESSERT À LA CARTE Extra 2€90

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34€90

ENTRÉE AU CHOIX

CARPACCIO BASILIC

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 CÉVICHE DE THON

PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK (env. 180 g*)

ou TARTARE PRÉPARÉ AU COUTEAU (env. 180 g*)

ou ANDOUILLETTE DE TROYES

ou GRANDE SALADE " FESTIVAL "

DESSERT AU CHOIX

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

EXTRA BOISSON DANS LES FORMULES

2€50



¼ DE VIN ROUGE IGP GARD
ou ¼ DE VIN ROSÉ IGP GARD

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. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g), 3 x steaks hachés de 100 g (300 g). **IGP : Indication Géographique Protégée. ***AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

PSSST...
N'OUBLIE PAS TON MENU
OFFERT PENDANT LES
VACANCES SCOLAIRES*



FORMULE 8€60
enfants
Jusqu'à 10 ans



PLAT AU CHOIX

CRUSTILLANT DE POULET FRANÇAIS

ou PTIT BURGER ou ENTRECÔTE JUNIOR

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES ou RATATOUILLE

ou DUO DE HARICOTS VERTS
ET HARICOTS BEURRE

DESSERT AU CHOIX

VERRINE TIRAMISU
FAÇON "LA BOUCHERIE"

ou 1 BOULE DE GLACE ARTISANALE
(parfum au choix + 1 topping)

ou YAOURT À BOIRE

ou COMPOTE DE FRUITS

BOISSON

SIROP À L'EAU



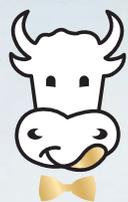
**TON
GOBELET
REUTILISABLE!
en cadeau****

EXTRA BOISSON AU CHOIX (25 cl)



1€95

*Un repas adulte acheté d'un montant minimum de 17€50 = un menu enfant offert. 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/operations-enfants. **Dans la limite des stocks disponibles.



**LA BOUCHERIE
CLUB PRIVILÈGE**
POUR LES AMATEURS DE VIANDE

GRATUIT

**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**

Demandez votre
carte en caisse
ou inscrivez-vous
directement avec
votre téléphone.



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

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.

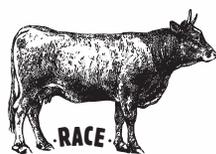
DÉCOUVREZ
NOS VIANDES
GRILLÉES
SUR NOTRE
CARTE CUIR !



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.

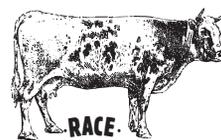


RACE LIMOUSINE

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 mufler. 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.

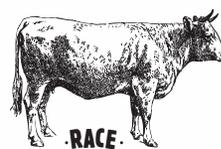


RACE Montbéliarde

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.

