



LA BOUCHERIE

R E S T A U R A N T

MEILLEURE
CHAÎNE
DE MAGASINS
DE L'ANNÉE

RESTAURATION

2021-2022



À
TABLE!

Printemps - Été
2022

Trinquons à la convivialité !

Les boissons

Les boissons

Les bières

1664 PRESSION	25 d	3€95
	33 d	4€95
	50 d	6€90
GRIMBERGEN	33 d	5€95

Blonde, blanche ou ambrée.



Les cocktails

MOJITO	20 d	7€20
<i>Classique, mangue ou fruits rouges.</i>		
SEX ON THE BEACH	20 d	7€20
<i>Vodka Absolut, sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.</i>		
GIN MANGO FIZZ	20 d	7€20
<i>Gin, base limonade, coulis de mangue Monin, jus d'orange et eau pétillante.</i>		
AMERICANO	20 d	7€20
<i>Campari, Noilly Prat, Martini, eau pétillante et tranche d'orange.</i>		

Les cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO	20 d	5€20
<i>Classique, mangue ou fruits rouges.</i>		
VIRGIN SEX ON THE BEACH	20 d	5€20
<i>Sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.</i>		
VIRGIN MANGO FIZZ	20 d	5€20
<i>Base limonade, coulis de mangue Monin, jus d'orange et eau pétillante.</i>		

Les apéritifs

LA LOUPEKES	7 d	3€10
COTEAUX DU LAYON AOP	12,5 d	5€95
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE AOP	12,5 d	5€15
KIR AU CHARDONNAY	12,5 d	4€30
KIR ROYAL « LA BOUCHERIE »	12,5 d	5€70
<i>Crémant de Loire, cassis.</i>		
CHAMPAGNE DEUTZ AOP	bouteille de 37,5 d	32€50
<i>Environ trois coupes à partager.</i>		
RICARD	2 d	3€90
MAYDIE	Vin de liqueur 7 d	4€95
	Bouteille de 50 d	35€00
CAMPARI ROUGE	6 d	4€95
SUZE	6 d	4€50
NOILLY PRAT	6 d	4€50
MARTINI ROSSO, BIANCO	6 d	4€50
VODKA ABSOLUT	4 d	5€90
GIN BEEFEATER	4 d	5€90
SUPPLÉMENT	sirops, sodas, jus de fruits	+1€

Les boissons fraîches

pepsi, pepsi max, Lipton, ORANGINA, 7UP	33 d	3€50
Pampyl	25 d	3€80

Orange, pomme, ananas, abricot, tomate.



Whiskies & Digestifs

CLAN CAMPBELL	2 d	3€60	4 d	5€60
JAMESON	2 d	3€90	4 d	6€50
CHIVAS REGAL	2 d	4€90	4 d	6€95
GET 27	2 d	3€00	4 d	5€80
CALVADOS « CHÂTEAU DU BREUIL »				
15 ANS D'ÂGE	2 d	4€50	4 d	7€80
VIELLE PRUNE « LOUIS ROQUE DE SOUILLAC »	2 d	4€50	4 d	7€80

Les eaux minérales

Vittel	50 d	3€40
	100 d	4€40
S. PELLEGRINO	50 d	3€70
	100 d	4€70
perrier fines bulles	50 d	3€70
	100 d	4€70



THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE	20 d	4€50
LIMONADE À LA MANGUE	20 d	4€50

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Pour commencer, c'est vous qui voyez

La convivialité à partager

Les entréemuch à l'artagèpem

PLANCHETTE TRADITIONNELLE 9€30
Bâtonnets de saucisson, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons.

PLANCHETTE FROMAGÈRE 9€30
Saint-Marcellin** rôti, Ossau-Iraty*, mousse de chèvre.



Toutes nos planchettes vous tentent ?
DUO DE PLANCHETTES 16€90
TRIO DE PLANCHETTES 24€90
Au choix parmi nos trois planchettes.

NOUVEAU



PLANCHETTE CROQ' APÉRO 8€95
Madeleines salées et bâtonnets de crudités accompagnés d'un trio de tartinales.

Les entrées

Les entréemuch

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI 7€90
Alliance de dés de chèvre et de toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France, accompagnée d'une tranche de lard grillée.



SAUMON MARINÉ CITRON - POIVRE 7€95
Accompagné d'un duo de blinis et crème aux agrumes.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON* 11€20
Servi avec un verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et chutney de figues.



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



TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE 5€95

Pour accompagner nos planchettes et entrées, nous vous suggérons :

TENDRE PISCINE 12,5 cl 4€40
Trendy Rosé. Vin de France.
Un rosé estival tendre et fruité à déguster très frais ou en piscine. Le goûter c'est l'adopter !

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

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

Envie de fraîcheur...

Les grandes salades

Les landegrem laladesem

Et si on partageait
une salade en entrée ?



NOUVEAU



GRANDE SALADE BURRATA ... 17€90

Salade gourmande à base de tomates, framboises et confit de légumes d'été, sublimée d'une burrata crémeuse.

GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI ... 14€90

Alliance de dés de chèvre et de toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France, accompagnée d'une tranche de lard grillée.

GRANDE SALADE «FESTIVAL» 16€60

Salade agrémentée de brochettes de poulet et lard marinées, guacamole, tomate, tagliatelles de légumes frais et Fourme d'Ambert*.



GRANDE SALADE CAESAR 14€90

Elaborée à base d'aiguillettes croustillantes de poulet français, tranche de lard grillée et copeaux de Grana Padano*.



NOUVELLE RECETTE



GRANDE SALADE BUDDHA BOWL 15€90

Salade végétarienne à base de falafels de quinoa, riz aux graines de sésame, tagliatelles de légumes frais, pêche, confit de légumes et houmous citron.

SUPPLÉMENT TATAKI DE THON OU MI-CUIT DE BŒUF (env. 50 g) 3€50



Pour accompagner
nos salades,
nous vous suggérons :

TENDRE PISCINE 12,5 cl 4€40

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

*AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

...ou de tradition ?

Du bœuf mais pas que...

Du lœufbem mais lapem lequem



**BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
AUX PÊCHES** 17€90

Servie avec des frites et une sauce au choix.

ANDOUILLETTE DE TROYES 14€90

Servie avec des frites.

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



JAMBON GRILLÉ **Petit Prix 13€70**

Servi avec des frites et une sauce au poivre.



**Larlépem-louvem
le Louchébem?**

À La Boucherie, tout le monde parle le « louchébem » : l'argot des bouchers. Pourquoi pas vous ? Prenons un exemple :

1

La première lettre est placée à la fin

2

Un « l » apparaît au début

3

La terminaison « em » est ajoutée

L + Bonjour + em

« Lonjourbem »



NOUVEAU



**POULET AUX OLIVES
ET CITRONS CONFITS** 14€90

Servi avec des frites.

Les poissons

Les loissonpem



Pour accompagner nos poissons, nous vous suggérons :
CHÂTEAU HAUT MAGINET 12,5 d..... 4€00
AOP Bordeaux.
Ce vin offre un nez de pêche jaune à la crème de cassis et aux senteurs florales de la fleur d'acacia.

TATAKI DE THON 16€90

Servi froid avec une sauce thaï. Accompagné de frites ou d'une salade maraichère.

DOUBLE FILET DE BAR **NOUVEAU** 17€90

Servi avec du riz cuisiné et une crème aux agrumes.

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Et vous, allez-vous résister ?

Les burgers

Les burgerbem



- ✓ Pain farine Française
- ✓ Steak haché origine France
- ✓ Fromages AOP et IGP de France



LE CROUSTI BURGER 15€90

Steak haché (env. 110 g*), guacamole, tranche de lard grillée et croustillant d'oignons. Salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise. Servi avec des frites.

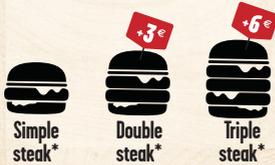
LE BURGER ESTIVAL NOUVEAU 15€90

Steak haché (env. 110 g*), confit de légumes d'été, Ossau-Iraty** et chorizo. Salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise. Servi avec des frites.

LE CLASSIC BURGER

Steak haché (env. 110 g*) et sauce burger. Salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise. Servi avec des frites.

Petit Prix 13€70



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.



Pour accompagner nos burgers, nous vous suggérons :

CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE AOP Anjou 12,5 cl 4€30

Les maquignons

Les laquignonmem

NOS BURGERS EMBLÉMATIQUES

LE MAQUIGNON 13€90

Galettes de pommes de terre, steak haché (env. 110 g*), oignon et bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

LE MAQUIGNON RUSTIQUE 15€90

Galettes de pommes de terre, steak haché (env. 110 g*), oignon, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin***, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.



Tous nos burgers sont disponibles en version végétarienne.

OPTION GALETTE VÉGÉTALE (env. 150 g) +1€00

Les viandes hachées

Les liandevoc hachéemuch



STEAK HACHÉ

Petit (env. 110 g*) **Petit Prix 10€20**
 Normal (env. 220 g*) **13€90**
 Grand (env. 330 g*) **17€50**

Faites-vous plaisir !

TRANCHE DE LARD GRILLÉE +1€00
 ŒUF +1€00

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

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

Nos viandes dans tous leurs états

Les viandes grillées

Les liandevoc lilléegrem

Découvrez nos viandes sur notre carte cuir !



GARNITURES

Frites à volonté
Riz blanc cuisiné
Duo de haricots verts et haricots beurre
Salade verte
Embeurrée de pommes de terre
Supplément garniture .. +2€

SAUCES

Poivre - Béarnaise
Roquefort
Fondue d'échalotes
Supplément sauce +1€

QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉS

Découvrez l'ensemble de nos viandes, sélectionnées, travaillées et maturées dans notre atelier de découpe et d'affinage situé en Corrèze. Faites-vous plaisir avec nos pièces d'exception tels que le trésor du louchéhem, un morceau noble et persillé maturé au minimum 21 jours ou encore notre belle entrecôte 300 g* issue de nos régions françaises. Envie de découverte ? Laissez-vous tenter par nos spécialités comme le panaché du boucher ou l'araignée de bœuf minutieusement travaillée à la main par nos bouchers.



Flashez et découvrez comment nos bouchers garantissent la qualité de nos viandes.

Les viandes crues

Les liandevoc lucrem



MI-CUIT DE BŒUF 17€90
Enrobé de graines de sésame. Servi avec des frites ou une salade maraîchère et une sauce thai.

TARTARE TRADITIONNEL OU POËLÉ

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

Petit (env. 110 g*) 14€50
Normal (env. 220 g*) 17€50
Grand (env. 330 g*) 20€50

CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC 14€90
Mariné au basilic. Servi avec des frites.

CARPACCIO DE BŒUF AU CHÈVRE CHAUD 16€80
Mariné au basilic. Accompagné de toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France. Servi avec des frites.

SUPPLÉMENT GRANA PADANO** +1€00



TARPACCIO Simple (env. 160 g*) 16€90
Double (env. 320 g*) 20€90
Association d'un tartare préparé et d'un carpaccio de bœuf au basilic. Servi avec des frites.



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

On ne va pas se quitter comme ça...

Les desserts

Les desserts



L'INSTANT GOURMAND 7€70

Espresso Florio, paille feuilletée accompagnée d'une sauce chocolat, verrine tiramisu façon « La Boucherie », verrine panna cotta fruits rouges et boule de glace vanille.



Votre dessert préféré

TIRAMISU FAÇON « LA BOUCHERIE » 6€80

Chantilly, mascarpone, spéculoos, poire et Nutella®.



NOUVEAU

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON ... 5€60

Panna cotta à la vanille bourbon, coulis de mangue et fruits de saison.



Pour accompagner nos desserts, nous vous suggérons :

COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE

AOP 12,5 cl 5€15



CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 6€70

Servi avec ou sans shooter de Maydié (2 cl).



TARTELETTE NOISETTES ET NUTELLA®

6€80



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

6€10



GAUFRE DE BRUXELLES

5€60

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

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

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

Les glacés

COUPE POM' CORN **NOUVEAU** 6€90

Comptée de pommes caramélisées, deux boules de glace vanille, chantilly, pop-corn et sauce caramel au pop-corn.

COUPE LIÉGEOISE 6€90

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



COUPE TUTTI FRUTTI **NOUVEAU** 6€50

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



PÊCHE MELBA 6€50

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



PROFITEROLES AU CHOCOLAT 7€90

Faites-vous plaisir !

CHAMPAGNE AOP
DEUTZ 37,5 cl 32€50
Environ trois coupes à partager.

COUPE DE GLACES ARTISANALES

Glaces : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, yaourt, rhum raisin et barbe à papa.

Sorbets : coco, mangue, framboise, citron.

1 boule
2 boules 4€90

Petit Prix
2€90

+ 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

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

Les fromages AOP & IGP



Les cafés et boissons chaudes

CAFÉ PLAISIR 4€40

Café espresso Florio accompagné d'une gourmandise.

ESPRESSO FLORIO 2€20

DOUBLE ESPRESSO FLORIO 3€60

DÉCAFÉINÉ 2€60

CAFÉ CRÈME 2€60

CAPPUCCINO 3€80

IRISH COFFEE 6€90

THÉ OU INFUSION 2€50

Choisissez dans notre coffret.

DEMI SAINT-MARCELLIN** 4€50

PLANCHE DE SAINT-MARCELLIN**

ET OSSAU-IRATY* 6€50

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

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

La Cave «La Boucherie»

La lavecem «La Loucheriebem»

LES ROSÉS

Le rosé plaisir

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
MEILLEURS
VIGNERONS
DE L'ANNÉE
2021

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.



21 €70
75 d

AU VERRE
4 €30

Le roi des rosés

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
MEILLEURS
VIGNERONS
DE L'ANNÉE
2021

TAVEL AOP

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

Un grand rosé de caractère
qui accompagnera
parfaitement vos grillades.
En conversion bio.



32 €40
75 d

AU VERRE
6 €50

Le rosé de l'été

CÔTES DE PROVENCE AOP

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.



24 €95
75 d

AU VERRE
4 €95

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 !



21 €95
75 d

AU VERRE
4 €40

LES ROUGES

Classique & Tradition



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
4 €30

75 d 21 €50



CHÂTEAU LES ROSIERS

AOP Bordeaux.

D'une belle couleur pourpre rubis aux reflets de framboise, ce bordeaux
rouge dévoile un nez puissant et flatteur développant des arômes de
fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.

AU VERRE
3 €40

75 d 17 €00



RÉSERVE DES HOSPITALIERS

AOP Côtes du Rhône.

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

75 d 17 €95



PINOT NOIR MAISON VIALADE

IGP Pays d'Oc.

Un vin fin et élégant qui "pinote" avec un grand plaisir. Son fruité et sa
légèreté vous ravieront.

75 d 19 €95

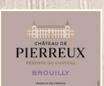


CHÂTEAU RIVIÈRE CUVÉE AGNEL

AOP Minervois.

Ses vignes bénéficient d'un climat ensoleillé propice à une maturation
harmonieuse des raisins. La bouche est délicieusement charnue alliant
élégance et puissance.

75 d 20 €10



CHÂTEAU DE PIERREUX

AOP Brouilly.

Un des plus beaux châteaux du Beaujolais ancré au pied du mont
Brouilly. Vous découvrirez un vin complexe aux arômes floraux de
violette, de fruits noirs et d'épices.

75 d 28 €30

Découverte & Surprise



RIOJA CRIANZA DOC

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 !

AU VERRE
4 €50

75 d 22 €60



MARCEL MALBEC

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.

75 d 17 €70



CARAMANY

AOP Côtes du Roussillon - Villages Caramany.

Un vin du coteau du Roussillon. La terre aride et les vieux cépes,
donnent à ce vin une personnalité gourmande.

75 d 26 €70



MARCILLAC AOP CUVÉE N°25

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. »

AU VERRE
5 €50

75 d 27 €60



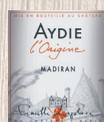
LES PETITS CAILLOUX DU ROC

AOP Fronton.

Une bouche élégante épicée et aromatique aux tanins délicats. Très bel
équilibre enjoué avec des notes de poivre et de violette. Un vin rouge
très apprécié avec les grillades.

AU VERRE
5 €10

75 d 25 €50



AYDIE L'ORIGINE

AOP Madiran.

Madiran à la robe rouge foncé, le nez est complexe sur des notes de
fruits noirs comme la mûre et des notes florales comme la violette.
La bouche est ample avec des tanins ronds et gracieux. La finale de
la cuvée l'Origine du Château d'Aydie reste sur des notes fruitées et
fraîches.

75 d 25 €80

LES PÉTILLANTS



CRÉMANT DE LOIRE AOP **LA COUPE 5€15** 75 cl .. **25€80**



CHAMPAGNE AOP DEUTZ Bouteille de 37,5 cl .. **32€50**

Bouteille de 75 cl .. **65€00**

Magnum de 1,5 l **130€00**



HERMITAGE AOP

L'une des appellations les plus fameuses des Côtes du Rhône.

Un très grand cru né d'un terroir d'exception. C'est un vin qui allie à la perfection la finesse, la puissance et la complexité telle une main de fer dans un gant de velours.

35€90
50 cl

Un vin d'exception à prix d'exception!

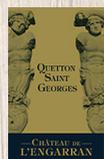


Prestige & Exception



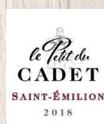
PETIT SÉNÉJAC HAUT-MÉDOC AOP **AU VERRE 5€80** 75 cl **28€80**

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 donne un ensemble tout en rondeur.



QUETTON SAINT-GEORGES 75 cl **38€40**

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 **32€90**

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.



LIRAC LA FERME AOP **AU VERRE 6€70** 75 cl **33€60**

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. *En conversion bio.*



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOP 75 cl **39€60**

D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices. Digne d'un très grand bourgogne, les tanins sont serrés sur des arômes de maturité.



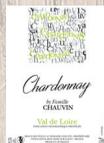
EXTRA LIBRE LE CÈDRE 75 cl **35€60**

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.



VIN NATURE SANS SULFITE

LES BLANCS



CHARDONNAY FAMILLE CHAUVIN **AU VERRE 3€70** 75 cl **18€60**

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



COTEAUX DU LAYON AOP **AU VERRE 5€95** 75 cl **29€70**

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



CHÂTEAU HAUT MAGINET **AU VERRE 4€00** 75 cl **19€90**

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

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 tant par les cépages utilisés, que par les terrains sur lesquels les vignes poussent, ou par les microclimats dont ils profitent, mais aussi par le savoir-faire des vignerons qui cultivent la vigne, vinifient et élèvent le vin.



VINS AU PICHET



ROSÉ DE MADEMOISELLE 25 d..... **5€45** 50 d..... **10€90**

AOP Languedoc.

Cuvée premium sélectionnée exclusivement pour les restaurants « La Boucherie ».

ROSÉ 25 d..... **4€80** 50 d..... **9€55**

IGP Gard. Cuvée des créateurs.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
MEILLEURS
VIGNERONS
DE L'ANNÉE
2021

**ROUGE DES DAMES
DE L'ENGARRAN** 25 d..... **5€45** 50 d..... **10€90**

IGP Pays d'Oc.

Cuvée premium élaborée au château de l'Engarran.

ROUGE 25 d..... **4€80** 50 d..... **9€55**

IGP Gard. Cuvée des créateurs.





Nous sommes très fiers d'être lauréat des meilleures cartes de vins de la revue "Terre de vins".

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

MEILLEURS VIGNERONS DE L'ANNÉE 2021

Les restaurants La Boucherie sont fiers de leurs partenaires. Nous félicitons particulièrement Diane Losfelt et Richard Maby avec lesquels nous collaborons depuis une quinzaine d'années. Ils ont été sacrés Meilleurs Vignerons de l'année par le Guide Hachette des Vins 2021, l'une des plus prestigieuses reconnaissances viticoles. À votre tour, appréciez leur savoir-faire !



Diane Losfelt
Vigneronne - Château de l'Engarran

**ROUGE DES DAMES
DE L'ENGARRAN**
IGP Pays d'Oc

QUETTON SAINT-GEORGES
AOP Coteaux du Languedoc

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



Richard Maby
Vigneron - Domaine Maby

LIRAC AOP
« LA FERMAGE »

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2021

TAVEL AOP
« LA FORCADIÈRE »

Vous trouverez bien votre bonheur

Les formules Les formules fem

MIDI (Hors week-ends et jours fériés)

FORMULE DU GRILLADIN

Plat + Boisson

11€90

PLAT

Grillade de porc marinée (env. 150 g*)

ou Steak haché (env. 110 g*)
sauce au poivre

+ FRITES

+ 1 BOISSON

Verre de rouge des Dames
de l'Engarran 12,5cl
IGP Pays d'Oc

ou Vittel 50cl

FORMULE BONNE AFFAIRE

Plat + Dessert + Café

13€20

PLAT (au choix)

Le plat du jour

(selon disponibilité en restaurant)

ou Jambon grillé
servi avec des frites et une sauce au poivre

ou Croustillant de poulet
servi avec des frites

+ LES GOURMANDISES
DU MOMENT

+ 1 CAFÉ Sélection « La Boucherie »

MIDI & SOIR (Tous les jours)

FORMULE DES HALLES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16€70

ENTRÉE (au choix)

Avocado toast

ou Salade de Saint-Marcellin*** au miel

ou Terrine aux foies de volaille

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit (suppl. 3€80)

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

PLAT (au choix)

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

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

ou Grande salade caesar

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

ou Petit tartare de bœuf traditionnel (env. 110 g*) servi avec des frites

ou Panaché du boucher

(onglet, poire et araignée : env. 240 g*) (suppl. 5€20)

DESSERT (au choix)

Panna cotta et coulis exotique

ou Coupe glacée (2 parfums au choix)

ou Millefeuille mascarpone Nutella®

ou Duo de verrines (Tiramisu façon « La Boucherie » et panna cotta fruits rouges)

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

2€10

1 BOISSON AU CHOIX

Dans toutes les formules

1/4 de vin rouge IGP Gard

ou 1/4 de vin rosé IGP Gard

ou Vittel 50 cl ou S.PELLEGRINO 50 cl

ou Perrier fines bulles 50 cl ou 1664 25 cl

ou Soda 33 cl ORANGINA pepsi pepsi MAX 7up Lipton

FORMULE enfants (jusqu'à 10 ans)

À La Boucherie, les petits mangent comme les grands !

PLAT (au choix)

Croustillant de poulet français
ou P'tit burger
ou Entrecôte junior

+ DESSERT (au choix)

Verrine tiramisu ou 1 boule de glace
(parfum au choix) ou Yaourt à boire
ou Compote de fruits (sans sucres ajoutés)

6€20

+ ACCOMPAGNEMENT (au choix)

Frites ou Duo de haricots verts
et haricots beurre

Pampryl (orange ou pomme)

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

1 Boisson (25 cl)
1€70

EN CADEAU****
ton gobelet réutilisable !



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

MIDI & SOIR (Tous les jours)

29€50

FORMULE GOURMANDE

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE (au choix)

Carpaccio de bœuf au basilic

ou Saumon mariné citron-poivre

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit

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

PLAT (au choix)

Pavé de cœur de rumsteck (env. 170 g*)

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

ou Grande salade "Festival"

ou Burger estival (simple steak env. 110 g*)

DESSERT

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