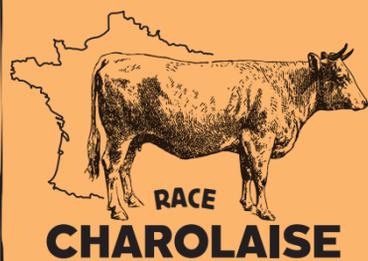


NOTRE CARTE  
CUIR  
EMBLÉMATIQUE

# LE BŒUF

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

La viande Charolaise est une viande à fibres musculaires larges. Elle est très tendre et présente un fin persillé qui lui donne de la saveur et de la jutosité.



RACE  
CHAROLAISE

DISPONIBLES SELON AFFINAGE

**ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS** (env. 400 g) ..... 34€70

Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

et / ou **CÔTE DE BŒUF** (env. 500 g sur son os) ..... 35€60

Juteuse, persillée et très tendre. Les sucs lui donnent une saveur incroyable à la cuisson. Toute la noblesse et la tradition d'un métier.

et / ou **TRÉSOR DU LOUCHÉBEM** (env. 350 g) ..... 34€30

Un morceau noble et persillé, mûri au maximum 35 jours sur son os.

et / ou **PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK** (env. 180 g) ..... 22€90

Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.

et / ou **HAMPE DE BŒUF** (env. 400 g) ..... 30€80

Tendre et savoureuse, connue pour sa texture fibreuse et son goût prononcé.

### — Les Goûteuses — — Les Spécialités — — Les Délicates —

**ONGLET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE**  
(env. 200 g) ..... 23€20

Servi dans sa poêle avec sa fondue d'échalotes, ce morceau délicat offre des saveurs marquées et de la tendreté.

**BAVETTE D'ALOYAU**  
(env. 160 g) ..... 19€10

(env. 320 g) ..... 26€50  
Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

**ENTRECÔTE** (env. 250 g) ..... 23€60  
Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !

.....  
Seulement quelques pièces disponibles par jour !



LA SUPERBE  
CÔTE DE BŒUF  
POUR DEUX !

(env. 1 kg 100) ..... 74€90

### — Les Extras —

**OS À MOELLE** (1 pièce) ..... 8€50

Rôti au thym. Accompagné de Sel de Guérande IGP\*.  
À déguster à la cuillère.

**FOIE GRAS POËLÉ** (env. 30 g) .. 5€80

**PANACHÉ DU BOUCHER**  
(env. 240 g) ..... 23€60

Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de bœuf.

**ARAIGNÉE**  
(env. 160 g) ..... 20€90

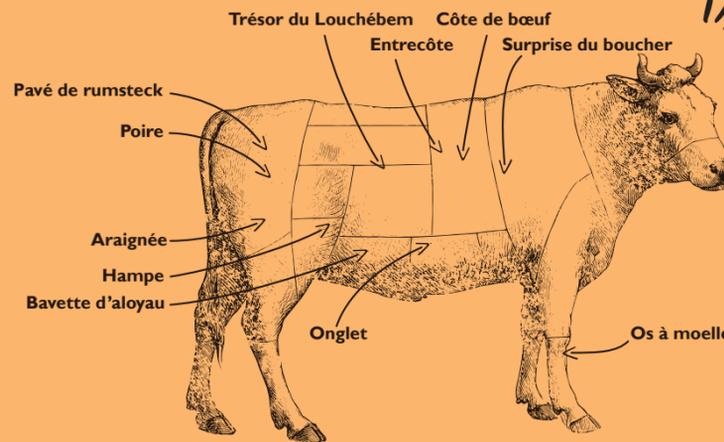
(env. 240 g) ..... 25€60  
Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.

**SURPRISE DU BOUCHER**  
(env. 170 g) ..... 17€50

Tendre, goûteuse et fondante, cette pièce peu connue est également appelée « dessus de palette ». Servie avec une sauce poivre.

**ÉMINCÉ DE BŒUF**  
(env. 180 g) ..... 16€90

Notre viande marinée signature La Boucherie.



### LES CUISSONS

**BLEUE**  
Un aller-retour sur le grill  
**SAIGNANTE**  
Rouge au centre  
**À POINT**  
Rosée au centre  
**BIEN CUITE**  
Saisie et cuite au centre

### LES GARNITURES

**Frites à volonté**  
**PIPERADE**  
**PÂTES AU BEURRE**  
**POËLÉE DE LÉGUMES VERTS**  
**EMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE**  
**SALADE MARAÎCHÈRE**

EXTRA GARNITURE : +2€

### LES SAUCES & BEURRE

**POIVRE**  
**BÉARNAISE**  
**ROQUEFORT**  
**FONDUE D'ÉCHALOTES**  
**LA BOUCHERIE**  
**BARBECUE**  
**BEURRE FAÇON MAÎTRE D'HÔTEL**  
Beurre sel fumé et piment chipotle

**LA BOUCHERIE**  
**RESTAURANT**  
DEPUIS 1974

\*IGP - Indication Géographique Protégée.  
Selon disponibilité. Prix nets - Service compris  
env. +1 - 20 g à la coupe.  
CB - PRINTEMPS/ÉTÉ 25