

Les Lafèquesse

LES CAFÉS

Nous vous proposons notre sélection de cafés, du suave au corsé, vous trouverez sûrement le compagnon idéal de ce moment si particulier !

ESPRESSO

ESPRESSO (classique et suave) 1€95

Sélection "La Boucherie".
Un assemblage complexe et harmonieux de plusieurs provenances pour un goût intense souligné par une agréable finesse. Un café de grande qualité au goût complet et équilibré.

DOUBLE ESPRESSO 3€40

Sélection "La Boucherie".

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS

COLOMBIE BUCARAMANGA 2€50

Doux et suave. Café de grande qualité et très aromatique, un grand classique !

FLORIO 2€50

Puissant et onctueux. Un mélange torréfié à l'italienne, alliant douceur et force.

DÉCAFÉINÉ 2€50

Le plaisir d'un espresso sans la caféine.

CAFÉS

CAFÉ CRÈME 2€45

CAPPUCCINO 3€60

IRISH COFFEE 6€75

THÉS & INFUSIONS

CHOISISSEZ DANS NOTRE COFFRET 2€50

Ligestifdem

LES DIGESTIFS



CALVADOS "CHÂTEAU DU BREUIL" 15 ANS D'ÂGE 2 d 4€40
4 d 7€80

VIEILLE PRUNE "LOUIS ROQUE DE SOUILLAC" 2 d 4€40
4 d 7€80

GET 27 2 d 3€00
4 d 5€80

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

Nos valeurs et engagements



Passionnément viande

Nous sommes fiers de la qualité de nos viandes. Notre propre atelier de découpe, situé au cœur du Limousin, valorise les savoir-faire traditionnels des artisans bouchers et garantit une traçabilité maîtrisée.

Une qualité irréprochable

Notre carte est élaborée avec le plus grand soin. Nous sommes intransigeants sur la qualité et l'origine de nos produits. Sélection rigoureuse, contrôle des saveurs et élaboration de recettes spécifiques sont le travail quotidien de passionnés au service de chaque restaurant.

Une ambiance conviviale

Plongez-vous dans l'ambiance des boucheries traditionnelles des halles. et adoptez le louchebem, l'argot des bouchers.



V.I.P

Devenez Very Important Privilégié

LE PRINCIPE EST SIMPLE :

1€ SUR L'ADDITION = 1 POINT
100 POINTS = 10€ DE RÉDUCTION*

DEMANDEZ PLUS D'INFORMATIONS EN CAISSE
AFIN D'OBTENIR VOTRE CARTE PRIVILÈGE



Pour suivre notre ACTUALITÉ et découvrir les OFFRES DU MOMENT, rendez-vous sur :



www.facebook.com/restaurantlaboucherie



www.la-boucherie.fr



www.instagram.com/restaurantlaboucherie

*Un bon d'achat de 10€ non remboursable. Conditions générales d'utilisation disponibles sur www.la-boucherie.fr

Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon 49124 - Saint-Barthélemy-d'Anjou - Tél. : 02 41 969 969 - Fax : 02 41 969 960.

Conception/Réalisation Agence Grenade & Sparks - www.grenade-sparks.com. Photos non contractuelles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

- Tradition bouchère depuis 1974 -

LA CARTE

PRINTEMPS-ÉTÉ 2018



LE PROFESSIONNEL DE LA VIANDE



LES BOISSONS

Bienvenue à La Boucherie ! Asseyez-vous confortablement et levez un verre à la convivialité !

BIÈRES



1664 PRESSION	25 cl.....	3€80
Bière blonde moelleuse et équilibrée.	33 cl.....	4€50
	50 cl.....	6€50
GRIMBERGEN BLONDE	btl 33 cl.....	5€40
Bière d'abbaye moelleuse aux notes d'épices.		
GRIMBERGEN BLANCHE	btl 33 cl.....	5€40
Bière d'abbaye fraîche et légèrement fruitée.		
GRIMBERGEN AMBRÉE	btl 33 cl.....	5€80
Bière d'abbaye généreuse, aux arômes de caramel.		

COCKTAILS

MOJITO CLASSIQUE	20 cl.....	6€70
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sirop de mojito, eau gazeuse.		
MOJITO PASSION	20 cl.....	6€70
Rhum, menthe fraîche, citron vert, coulis de passion, eau gazeuse.		
MOJITO FRUITS ROUGES	20 cl.....	6€70
Rhum, menthe fraîche, citron vert, coulis de fruits rouges, eau gazeuse.		



SEX ON THE BEACH	20 cl.....	6€20
Vodka, sirop de cranberry, sirop de pêche blanche, sirop de melon, sirop de grenadine, jus d'orange.		
PIÑA COLADA	20 cl.....	6€20
Rhum, coulis de coco, jus d'ananas.		

Cocktail du moment !

Demandez sa composition au serveur(se).

APÉRITIFS

LA LOUPEKISS	7 cl.....	2€90
Blanc de blancs brut pétillant "Charles de Fère" nature ou aromatisé à la framboise.		
COTEAUX DU LAYON	12,5 cl.....	5€55
AOP* Coteaux du Layon (blanc moelleux). La douceur pour accompagner votre apéritif.		
KIR AU CHARDONNAY	12,5 cl.....	4€00
Vin blanc de Pays du Val de Loire (sélection famille Chauvin), cassis.		
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE	12,5 cl.....	4€90
CHAMPAGNE DEUTZ	La bouteille de 37,5 cl.....	29€95
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.		
KIR ROYAL "LA BOUCHERIE"	12,5 cl.....	5€30
Crémant de Loire, cassis.		
RICARD	2 cl.....	3€70
MAYDIE	7 cl.....	4€80
Vin de liqueur. la bouteille de 50 cl.....		33€60
Présente une robe rouge violine et intense, de puissants arômes de fruits noirs et des nuances de cacao, d'amandes et d'olives noires.		
CAMPARI ROUGE, SUZE, NOILLY PRAT	6 cl.....	4€30
MARTINI ROSSO, BIANCO	6 cl.....	4€30
AMERICANO	6 cl.....	5€30
Martini Rosso, Campari, Noilly Prat.		
VODKA ABSOLUT, GIN BEEFEATER	4 cl.....	5€30
LILLET BLANC	6 cl.....	4€30
Assemblage d'une sélection de vins blancs du bordelais et de liqueurs de fruits.		
SUPPLÉMENT		1€00
Sirops, sodas, jus de fruits.		

WHISKIES

CLAN CAMPBELL	2 cl.....	3€50
	4 cl.....	5€50
JAMESON	2 cl.....	3€90
	4 cl.....	5€90
CHIVAS REGAL	2 cl.....	4€80
	4 cl.....	6€90

BIÈRE PRESSION
à partir de.....**3€80**

VERRE DE VIN
à partir de.....**3€30**



Et si on commençait par une...
PLANCHETTE À PARTAGER
"LA TRADITIONNELLE"

8€60

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	20 cl.....	4€90
Menthe fraîche, citron vert, sirop de mojito, eau gazeuse.		
VIRGIN PIÑA COLADA	20 cl.....	4€90
Coulis de coco, jus d'ananas.		
ROUGE SENSATION	20 cl.....	4€90
Sirop de fraise des bois, jus de cranberry, jus de pomme.		
PEACH PARADISE	20 cl.....	4€90
Sirop de pêche blanche, jus de fruits exotiques, jus d'orange.		

SODAS, NECTARS & JUS DE FRUITS

PEPSI	33 cl.....	3€30
PEPSI MAX	33 cl.....	3€30
LEMON	33 cl.....	3€30
ORANGINA	33 cl.....	3€30
7UP	33 cl.....	3€30
PILCO CITRONNADE	33 cl.....	3€50
PAMPRIYL	25 cl.....	3€50
ABRICOT Nectar teneur en fruits 40 %.		
TOMATE 100 % pur jus.		

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl.....	3€40	100 cl.....	4€40
S.PELLEGRINO	50 cl.....	3€50	100 cl.....	4€50
ferrier fines bulles	50 cl.....	3€50	100 cl.....	4€50

Votre restaurant La Boucherie vous propose un choix d'eaux minérales, servies en emballage PET. Vous pouvez donc emporter votre bouteille d'eau pour le bureau, le domicile ou la voiture.

L'arlepem-louvem le louchebem ?

À La Boucherie, tout le monde parle le « louchebem » : 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 B onjour em

Pour en savoir plus, rendez-vous sur la-boucherie.fr

LES PLANCHETTES

Vous allez avoir du pain sur la planchette ! Partagez un bon moment entre amis.

NOUVEAU

La tradition c'est bon ! MAXI PLANCHETTE À PARTAGER

Retrouvez les saveurs de nos deux planchettes.

14€80



PLANCHETTE À PARTAGER "LA TRADITIONNELLE"

Rosette de Lyon, terrine "La Boucherie", rillettes du Mans, olives, cornichons et toasts de pain.

8€60



PLANCHETTE À PARTAGER FAÇON TAPAS

Légumes grillés, fromage de région, croustillants d'oignons à la bière, filet mignon de porc séché, verrine de fromage frais et toasts de pain.

8€90



Pour accompagner
toutes nos planchettes
nous vous suggérons :

VIN ROSÉ

Château
de l'Engarran



VIN BLANC

Château Haut
Magnet



VIN ROUGE

Intensément Rouge



Château
Les Rosiers



Cuvée Les 2 Vaches
Rouges



LES ENTRÉES

À La Boucherie, nos plats sont élaborés avec le plus grand soin
et le goût est au cœur de nos recettes.

La fraîcheur italienne ! TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA*

Mozzarella au lait de bufflonne marinée au basilic.

6€70



CARPACCIO DE BŒUF aux olives 6€95

au basilic 6€60

au chèvre chaud et lard 6€95

DUO MELON ET JAMBON SEC 5€90

RILLETES DU MANS 4€70

Rilletes du Mans, toasts de pain et cornichons.



SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI 7€70

Dés de chèvre, toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France. Mélange de salades, olives noires, tagliatelles de légumes frais, oignons frits, poitrine de porc grillée, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
AU COTEAUX DU LAYON* 10€50

Fabriqué en France. Servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et son chutney de figues.

OS À MOELLE 4€60

Os à moelle rôti, sel de Guérande** et pain grillé.

1 pièce 3€50

Le deuxième 5€10

TERRINE "LA BOUCHERIE" FABRIQUÉE EN FRANCE 5€10

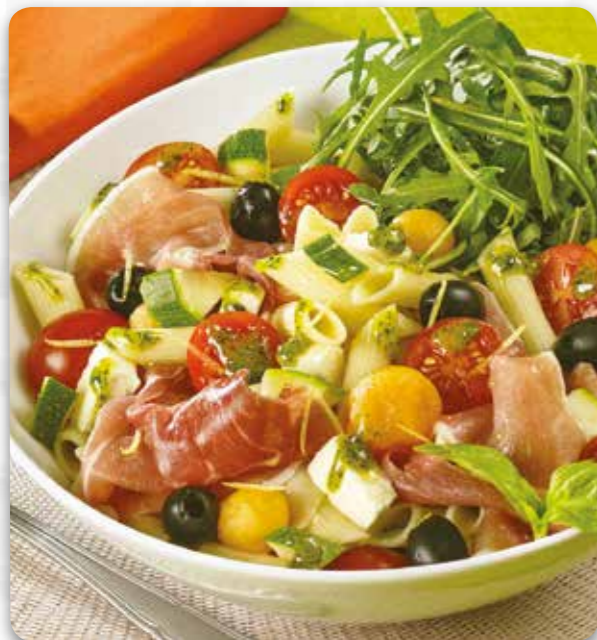


TARTARE DE SAUMON FUMÉ AUX ÉPICES
ET CONCOMBRE 7€90

Servi avec un toast de pain et crème ciboulette.

LES GRANDES SALADES

Le soleil s'invite dans votre assiette ! Dégustez-les classiques ou laissez-vous surprendre par les nouvelles recettes créées par notre chef.



GRANDE SALADE FRAÎCHEUR

Salade de penne aux saveurs de citron, mozzarella di Bufala*, roquette, melon, tomate, jambon sec, courgette, olives noires et basilic.

PETIT PRIX
12€95



GRANDE SALADE CAESAR

Mélange de salades, tomate, moelleux de poulet chaud origine France, lardons, croûtons à l'ail, copeaux de Grana Padano*, tranche de lard grillée, sauce Caesar.

14€90

NOUVEAU

Rien que du frais !!!

GRANDE SALADE "FESTIVAL"

Mélange de salades, brochettes de poulet et lard marinées, avocat, tomate, tagliatelles de légumes frais, œuf dur et dés de roquefort*.

15€20

Pour accompagner toutes nos salades, nous vous suggérons :

Le Tavel (12,5 cl) 5€10
ou La Cuvée les 2 Vaches Rouges (12,5 cl) 4€80



GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD RÔTI

Dés de chèvre, toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France, mélange de salades, olives noires, tagliatelles de légumes frais, oignons frits, poitrine de porc grillée, sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.

13€70



GRANDE SALADE PRINTANIÈRE

Mélange de salades, chèvre affiné, jambon sec, olives noires, pêches au sirop, asperges poêlées au basilic, œuf mollet, amandes grillées, oignons frits et sauce vinaigrette au vinaigre balsamique.

14€90



GRANDE SALADE ITALIENNE

Mozzarella di Bufala* marinée au basilic, tomate, jambon sec, oignon rouge, poivron, aubergine et courgette grillées, olives noires, roquette.

14€90

LES CRUS

Quand on est amoureux de la viande, on l'adore aussi à l'état brut !

CARPACCIOS



CARPACCIO DE BŒUF AU CHÈVRE CHAUD ET LARD.....13€90
Mariné au basilic. Servi avec toasts de chèvre chaud affiné et fabriqué en France et lard grillé. Servi avec des frites.

CARPACCIO DE BŒUF AUX OLIVES.....13€90
Mariné au basilic. Servi avec son pain ciabatta aux olives et sa tapenade. Servi avec des frites.

CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC.....12€90
Servi avec des frites.

SUPPLÉMENT GRANA PADANO*.....0€50

TARPACCIOS



TARPACCIO
Délicieuse association d'un tartare préparé et d'un carpaccio au basilic.
Simple (env. 160 g).....13€80
Double (env. 320 g).....19€90

MI-CUIT



MI-CUIT DE BŒUF FAÇON TATAKI.....17€30
Enrobé de graines de sésame. Servi avec une salade maraîchère.

LES PLATS DU TERROIR

Au menu : saveur, qualité et authenticité au cœur de nos régions.
Nous sommes fiers de faire redécouvrir des grands classiques de nos terroirs.

NOUVEAU

L'irrésistible envie d'authenticité ! ESCALOPE DE VEAU À LA VIENNOISE

Servie avec frites
et sa mayonnaise légèrement ailée.

14€60



VÉRITABLE ANDOUILLETTE "AAAAA".....15€90
Prononcez 5A "Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique".
Dressée main dans la pure tradition artisanale. Servie avec frites et sauce "La Boucherie".



Pour accompagner
votre plat,
nous vous suggérons :
Marcillac Cuvée
La Sang Del País (12,5 cl).....4€70

Pour accompagner
votre plat,
nous vous suggérons :
Tavel Rosé (12,5 cl).....5€10

LES POISSONS

NOUVEAU



DOS DE CABILLAUD FAÇON AÏOLI.....16€90
Servi avec ses légumes.

TARPACCIO AUX DEUX SAUMONS.....18€60
Délicieuse association de fines tranches de saumon marinées au citron et d'un tartare de saumon fumé aux épices et concombre. Servi avec des frites.



MOELLEUX DE POULET RÔTI.....13€95
Servi avec des frites. Sauce au choix.



"FINES" TRANCHES DE FILET DE CANARD.....15€95
Servies avec des frites et sauce au poivre.

LES BURGERS



Chez nous, les steaks sont français et hachés de façon bouchère à la commande.

NOUVEAU LE SAVOUREUX

Bun's brioché, steak haché, provolone fumé, pancetta, roquette, miel, pomme granny, sauce miel moutarde.

- Simple (steak haché env. 110 g*) 14€50
- Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) 17€50
- Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) 20€50

LA BOUCHERIE

Bun's brioché, steak haché, provolone fumé, bacon, salade, croustillants d'oignons et sauce "La Boucherie".

- Simple (steak haché env. 110 g*) 13€90
- Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) 16€90
- Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) 19€90

LE FONDANT

Bun's brioché, steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon et sauce "Burger".

- Simple (steak haché env. 110 g*) 12€50
- Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) 15€50
- Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) 18€50

PETIT PRIX 12€50

Option steak soja sur le simple +1€



Laquignonmem

LES MAQUIGNONS

Dégustez le savoir-faire La Boucherie.



LE MAQUIGNON

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, sauce fromage onctueuse façon "Burger".

- Simple (steak haché env. 110 g*) 11€90
- Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) 14€90
- Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) 17€90

PETIT PRIX 11€90

LE MAQUIGNON RUSTIQUE

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée, 1/2 Saint-Marcellin** crémier moulu à la louche, sauce fromage onctueuse façon "Burger".

- Simple (steak haché env. 110 g*) 13€90
- Double burger (2 steaks hachés env. 110 g*) 16€90
- Triple burger (3 steaks hachés env. 110 g*) 19€90

Tous nos maquignons sont servis avec de la salade.

*Poids brut des viandes avant cuisson +/- 10 g à la coupe. 2 x steaks hachés de 110 g (220 g). 3 x steaks hachés de 110 g (330 g). Prix nets. Service compris. Plats servis avec frites, hors "Les Maquignons".

Photos non contractuelles. **IGP : Indication Géographique Protégée.

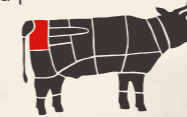
LES VIANDES



L'Entrecôte
Parmi les meilleurs morceaux du bœuf. Tendre et savoureuse, elle régale les plus exigeants. Un incontournable !



Le Pavé de cœur de Rumsteak
Une viande peu grasse, tendre et goûteuse. Idéale pour les amateurs de viande fondante !



L'Araignée
Morceau rare, dit "morceau du boucher ou morceau de choix". Son nom provient de la ressemblance avec la toile tissée par une araignée. À consommer de préférence saignante pour profiter pleinement de sa saveur.



Le trésor du Louchehem
Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 21 jours pour vous offrir le meilleur du goût et de la tendreté.



Goûtez l'exception

Nos Garnitures

- Frites "à volonté" - Pomme au four - Tagliatelles
- Salade verte - Embeurrée de pommes de terre
- Duo de haricots verts et haricots beurre
- Poêlée de légumes

Nos Sauces

- Sauce "La Boucherie" - Poivre - Béarnaise - Roquefort
- Barbecue - Fondue d'échalotes - Beurre maître d'hôtel

Pour accompagner votre plat, nous vous suggérons :
Château Pagnac (12,5 cl) 5€80





LES FORMULES

LE MIDI

(Hors week-end et jours fériés)

FORMULE EXPRESS

9€90

LE MAQUIGNON

(simple steak haché env. 110 g)

+ 1 BOISSON

(à choisir dans la liste ci-dessous)

BOISSON AU CHOIX :

¼ de vin rouge IGP** Comté Rhodanien ou ¼ de rosé IGP** Méditerranée

ou (50 cl) ou (50 cl) ou (50 cl) ou (25 cl)

ou SODAS (33 cl)

les Formules enfants

LE PETIT BOUCHER

Réservé aux enfants de - 8 ans

4€90

PLAT (au choix)
Nuggets de poulet ou P'tit burger
(bun's au sésame, steak haché français env. 110 g, cheddar, ketchup)

LE BOUCHER JUNIOR

Réservé aux enfants de - 12 ans

7€10

PLAT (au choix)
P'tite brochette de bœuf (env. 100g)
ou Casse-croûte du Maquignon junior

LES ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

Frites ou Duo de haricots verts et haricots beurre

DESSERT (au choix) On te considère comme un grand.

Choisis ta verrine Tiramisu ou mousse passion
ou 2 boules de glace (parfums au choix) ou Yaourt à boire ou P'tit pomme

1€50
LA BOISSON (25 cl)
 (orange ou pomme)

ou sirop à l'eau (au choix)

EN CADEAU*** TON Gobelet RÉUTILISABLE

MIDI & SOIR

(Hors week-end et jours fériés)

FORMULE BONNE AFFAIRE

PLAT + DESSERT + CAFÉ

10€90

FORMULE DU BOUCHER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

12€90

ENTRÉE (au choix)

- Crudités
- ou Œuf mayonnaise
- ou Rillettes du Mans

PLAT (au choix)

Plat du jour

(selon disponibilité en restaurant)

- ou Émincé de bœuf façon "La Boucherie"
- ou Jambon fumé grillé sauce au poivre*



LES GOURMANDISES DU MOMENT



1 CAFÉ

Sélection "La Boucherie"

1€95
BOISSON AU CHOIX

* Ces plats sont servis avec des frites à volonté et une salade verte.

LES FORMULES

MIDI & SOIR

(Tous les jours)

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON

27€90

ENTRÉE (au choix)

- Tomate mozzarella di Bufala*
- ou Tartare de saumon fumé aux épices et concombre
- ou Bloc de foie gras de canard servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et son chutney de figes



PLAT (au choix)

- Grande salade italienne
- ou Carpaccio de bœuf (env. 160 g)
- ou Pavé de cœur de rumsteak (env. 180 g)
- ou Véritable andouillette « AAAAA »



DESSERT (au choix)

- Pêche Melba
- ou Tiramisu
- ou Crème brûlée
- ou Le Saint-Marcellin** crémier moulé à la louche



BOISSON (au choix)

- Marcillac Cuvée Lo Sang Del Pais AOP* (12,5 cl)
- ou Chardonnay Domaine des Rochettes IGP** (12,5 cl)
- ou Rosé de Mademoiselle AOP* Languedoc (25 cl)
- ou Rouge des Dames IGP** Pays d'Oc (25 cl)
- ou (50 cl) ou (50 cl)
- ou (50 cl)

FORMULE DES HALLES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

14€90

FORMULE COMPLÈTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19€90

ENTRÉE (au choix)

- Asperges vertes et jambon cru
- ou Duo de charcuterie du jour
- ou Carpaccio de bœuf au basilic
- ou Salade de chèvre chaud et lard rôti
- ou Bloc de foie gras de canard (suppl. 3€50)
servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl) et son chutney de figes

PLAT (au choix)

- Plat du jour (hors week-end et jours fériés, selon disponibilité)
- ou Grande salade Fraîcheur
- ou Burger "Le Fondant" (simple steak env. 110 g) servi avec des frites
- ou Brochette de bœuf (env. 160 g)
- ou Steak frites (env. 160 g) servi avec sauce au poivre
- ou Panaché du boucher (onglet, poire et araignée) (suppl. 5€)

DESSERT (au choix)

- Composez votre coupe estivale !
(2 parfums et accompagnement au choix)
- ou Duo de verrines : Tiramisu façon "La Boucherie" et verrine mousse passion
- ou Fromage blanc tutti frutti
- ou Feuilleté aux pommes et sa glace vanille ou rhum raisin
- ou Salade de fruits frais
- ou Autre dessert à la carte (suppl. 2€90)

ou ¼ de vin rouge IGP** Comté Rhodanien
ou ¼ de rosé IGP** Méditerranée

ou (50 cl) ou (50 cl)
ou (50 cl) ou (25 cl)

1€95
BOISSON AU CHOIX

LA CAVE "LA BOUCHERIE"

Franck Thomas,
Meilleur Sommelier de France, d'Europe
et Meilleur Ouvrier de France



La Boucherie,
révélateur de talents !

Cette année, notre Président Bertrand Baudaire a initié une collaboration avec Franck Thomas pour sélectionner, avec nos équipes, des vins coup de cœur authentiques et sincères à vous faire découvrir tout au long de l'année.

ROSÉ DE L'ÉTÉ

Avec son élégante robe lumineuse, ses notes fruitées... Le rosé appelle l'été.

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

AOP* Coteaux du Languedoc.
Soleil et fraîcheur d'un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or au Concours Général Agricole.



21€20
75 d

VIN AU VERRE
4€25

TAVEL

AOP* Tavel.
Le Domaine Maby, au travers d'un assemblage de 8 cépages, vous fera découvrir un rosé puissant, parfait sur une grillade.



25€30
75 d

VIN AU VERRE
5€10

GRIS DE GRENACHE

IGP** Côtes Catalanes.
Couleur rose tendre aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. Rondeur et fraîcheur tirant sur le pamplemousse rose.



16€90
75 d

VIN AU VERRE
3€40

ROUGE

FRUITÉS & FRAIS

75 d



CHÂTEAU LES ROSIERS 16€40

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. En bouche, il se révèle charnu, rond, souple et fruité.

VIN AU VERRE
3€30



DOMAINE SERRES SAINTE LUCIE 16€60

IGP** Pays d'Oc.

Ce "nectar" révèle une robe rubis profond, aux arômes de griotte confite, souligné d'une bouche ample et généreuse de fruits rouges mûrs. À apprécier sur une pièce de bœuf, un tartare haché de façon bouchère, grillades et fromages de caractère.



MARCILLAC CUVÉE LO SANG DEL PAÏS 23€45

AOP* Marcillac.

Avec sa robe rouge aux reflets violets, cette cuvée a un nez de fruits rouges et d'épices. La bouche réglissée est dominée avec élégance par les épices comme le poivre.

VIN AU VERRE
4€70



RÉSERVE DES HOSPITALIERS 17€90

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.



TOUR DES GENDRES CUVÉE CLASSIQUE 21€90

AOP* Côtes de Bergerac.

Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.

VIN AU VERRE
4€40

ÉLÉGANTS & SOUPLES

75 d



CUVÉE LES 2 VACHES ROUGES 23€80

Vin de France.

Robe rouge grenat avec des reflets violacés. Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche. Bouche flatteuse de par sa rondeur, sa souplesse et la fraîcheur du fruit.

VIN AU VERRE
4€80



INTENSÉMENT ROUGE 27€60

AOP* Anjou-Villages.

Cuvée d'exception élaborée les grandes années après un élevage long. Vous apprécierez toute l'élégance et l'ampleur de ce grand Anjou.

VIN AU VERRE
5€50



CUVÉE JUST'UN BON 31€00

AOP* Saint-Émilion.

Présente une jolie robe rubis et brillante. Le nez offre un véritable bouquet de fruits rouges avec des notes de groseilles et de cerises fraîches. La bouche séduit par son côté frais mais surtout par ses tanins fins et gourmands.



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN 30€50

AOP* Coteaux du Languedoc

Grès de Montpellier 2015.

La magie de l'assemblage et de la complémentarité des cépages signe ce vin : le grenache sur la cerise arrondit la syrah typée zan et pruneau, le Mourvèdre relève le jus d'un trait de fraîcheur florale (iris) et l'élevage se lit dans le grain de vanille. Une cuvée signature du domaine lisible millésime après millésime qui nous charme par son équilibre et la douceur de ses tanins.



PERLITA 27€50

Argentina.

Perlita, la "Perle" de la Bodega DiamAndes, assemblage de malbec et syrah, alliance du savoir-faire des propriétaires du domaine Malartic-Lagravière et de l'expérience de l'équipe argentine. Ce vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé, aux tanins fins est le vin idéal sur nos viandes rouges.

AMPLES & COMPLEXES

75 d



CHÂTEAU PLAGNAC 28€80

AOP* Médoc cru bourgeois.

"De couleur soutenue, ce médoc libère un bouquet expressif de fruits rouges et de toasté-vanillé. Une attaque ronde et souple introduit un palais offrant beaucoup de fraîcheur, à la finale plus tannique".
Le Guide Hachette des vins 2016.
Médaille de Bronze - Concours de Paris 2014.

VIN AU VERRE
5€80



DOMAINE DE LA PERRUCHE 23€70

AOP* Saumur-Champigny.

Son nez, très agréable, évoque les fruits rouge-noir et la cerise. Des notes d'épices douces viennent enrichir cette palette aromatique. La bouche est dense, soyeuse, dominée par les fruits noirs. La finale, riche et suave, laisse apparaître une légère touche anisée.



BROUILLY CHÂTEAUX DE PIERREUX 26€60

AOP* Brouilly.

Ancré au pied du Mont-Brouilly, le Château de Pierreux, dirigé par une grande dame du vin, compte parmi les plus belles demeures du Beaujolais. Ce vin est complexe, suave et charmeur. Aux arômes floraux de violette, de fruits noirs et d'épices douces. 3 médailles en 2015.
Coup de cœur : Guide Hachette 2017.



LIRAC « LA FERMADE » 26€90

AOP* Lirac.

Un vin franc, frais, fruité, aux nuances épicées. On retrouve cette typicité aromatique en bouche avec beaucoup d'élan, de souplesse, de fraîcheur. Un beau Lirac qui respire le naturel et la gourmandise.



MALBEC CÈDRE HÉRITAGE 24€60

AOP* Cahors.

Derrière sa robe rubis soutenue légèrement violacée, l'Héritage cache un nez intense et flatteur, rempli de cassis, de violette et d'épices. La bouche est tendue et marquée par une acidité droite et claire, enrobée par une jolie douceur, l'ensemble donnant une belle longueur à ce vin. À apprécier sur une cuisine de bistro et des viandes grillées.



LES PICHETS DE VIN

*Légers et fruités,
nous aimons ces vins rouges
et rosés qui accompagneront,
en toute simplicité,
nos savoureuses viandes.*

ROSÉ



Notre Sélection

ROSÉ DE MADEMOISELLE CUVÉE PREMIUM	5€10	10€20
<i>AOP* Languedoc. Sélectionné exclusivement pour les restaurants La Boucherie.</i>		
ROSÉ	4€55	9€10
<i>IGP** Méditerranée.</i>		

ROUGE



ROUGE DES DAMES CUVÉE PREMIUM	4€80	9€50
<i>IGP** Pays d'Oc. Vin de qualité produit au cœur des vallons de l'Hérault, au Domaine de l'Engarran.</i>		
ROUGE	4€70	9€40
<i>IGP** Comté Rhodanien.</i>		

LA CAVE "LA BOUCHERIE"

LES BLANCS

Le vin blanc s'accorde parfaitement avec les viandes à chair blanche, le poisson et le fromage.

 CHARDONNAY DOMAINE DES ROCHETTES	 17€65
<i>IGP** du Val de Loire. Blanc sec. Chauvin propriétaires.</i>	
 COTEAUX DU LAYON	 27€75
<i>AOP* Coteaux du Layon. Blanc moelleux. La douceur pour accompagner votre apéritif, votre foie gras ou votre dessert.</i>	
 CHÂTEAU HAUT MAGINET	 18€45
<i>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.</i>	

LE CHAMPAGNE & LE CRÉMANT

Symboles d'excellence, le Champagne et le Crémant sont souvent mis à l'honneur pour fêter toutes les bonnes occasions.

 CRÉMANT DE LOIRE	 75 cl.....	24€90
<i>AOP* Crémant de Loire. Château d'Avrillé, méthode traditionnelle. Une vendange manuelle minimum 15 mois sur lattes. Le Chenin et le Chardonnay s'expriment merveilleusement bien dans cette bouteille médaillée au Ligers 2017.</i>		
 CHAMPAGNE	1/2 btl.....	29€95
<i>AOP* Champagne. Deutz Brut Classic, fruit d'un équilibre parfait entre trois cépages, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, est reconnu pour être l'un des meilleurs Champagnes de sa catégorie.</i>		btl..... 59€90 magnum... 119€80

*Continuez la dégustation
chez vous !*

Un écrin pour emporter votre bouteille est à votre disposition.

LES PRESTIGES

Faites-vous plaisir en goûtant de grands vins !

 LA RÉSERVE DE MALARTIC	50 cl.....	32€90
<i>AOP* Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand. Disponible en magnum.....</i>		
 GRAND VIN DE REIGNAC	75 cl.....	38€65
<i>AOP* Bordeaux supérieur. "Reignac constitue un modèle en matière des sommets que peut atteindre un Bordeaux supérieur vinifié par un propriétaire passionné, adepte de faibles rendements et dont le travail de chai est irréprochable. Chaque année, ce cru s'impose d'ailleurs comme le meilleur Bordeaux générique qui soit, pouvant rivaliser avec certains crus classés." The Wine Advocate, Robert M. Parker.</i>		
 CHÂTEAU CADET BON	75 cl.....	48€50
<i>AOP* Saint-Émilion Grand Cru Classé. Présente une robe très profonde et intense avec de jolis éclats rubis. Au nez se mélange des arômes de fruits noirs, de prunes avec de légères notes grillées et de truffes noires. La bouche onctueuse et caressante est soutenue par des tanins soyeux.</i>		
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	75 cl.....	36€60
<i>AOP* Châteauneuf-du-Pape. Ce Châteauneuf-du-Pape Saint-André, d'un rouge pourpre intense, exhale un bouquet de truffe et de violette. La bouche, ronde et souple, révèle des notes d'épices et de thym. La finale, longue, dévoile des arômes de fleurs et de la sucrosité.</i>		
 BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	75 cl.....	33€65
<i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices. Digne d'un village de la côte, les tanins sont serrés sur des arômes de maturité.</i>		

LES DESSERTS

En été, gourmandise rime aussi avec fraîcheur.
Fondez pour l'une de nos douceurs et finissez votre repas en beauté.



NOUVEAU

L'INSTANT GOURMAND 6€90

Café espresso sélection « La Boucherie »,
verrine mousse passion,
cornet d'abondance avec chantilly
et fruits frais, verrine tiramisu
façon « La Boucherie »
et glace vanille sur son lit de crumble.

LES PLAISIRS GLACÉS D'ÉTÉ



Glaces
artisanales

COMPOSEZ VOTRE COUPE « LA BOUCHERIE »

1 boule **PETIT PRIX 2€60**

2 boules **4€80**

Glace : vanille, café, caramel beurre salé, chocolat, rhum raisin, pistache.
Sorbet : fraise, cassis, noix de coco, citron. Enfant : barbe à papa.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX **OFFERT**

Chantilly, chocolat, caramel ou coulis de fruits rouges.

*hors vanille.



PAYLOVA **6€90**

Meringue croquante et fondante accompagnée de chantilly, d'une boule de glace et de fruits rouges.



PÊCHE MELBA **6€90**

Glace vanille, pêches au sirop, coulis de fruits rouges, amandes toastées et chantilly.



COUPE PASSION-COCO **6€60**

Mousse passion, sorbet coco, fruits frais de saison et son croustillant de crumble. Clin d'œil à nos restaurants des îles.



NOUVEAU

FROMAGE BLANC TUTTI FRUTTI

Fromage blanc, brisures de crumble et fruits de saison.

PETIT PRIX 4€90



NOUVEAU

FEUILLETÉ AUX POMMES

Servi avec glace vanille ou glace rhum raisin.

PETIT PRIX 4€90



SALADE DE FRUITS FRAIS

Aux saveurs de thé à la menthe.

PETIT PRIX 4€90

Pour accompagner
votre dessert,
nous vous suggérons :
Crémant de Loire (12,5 cl)..... **4€90**



LES CLASSIQUES



GAUFRE DE BRUXELLES

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

PETIT PRIX 4€90



CRÈME BRÛLÉE

À la vanille Bourbon.

5€90

Profiteroles au Chocolat

Choux pâtisseries, glace vanille, chocolat chaud, croustillant noisettes. Demandez-les avec ou sans chantilly !

7€20



CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS

Retrouvez un classique ! Selon votre goût au café, au chocolat, au caramel ou à la vanille.

6€90



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Un cœur caulant au chocolat pour les fondus de cacao (servi avec son shooter de Maydie - 2 cl ou son shooter surprise sans alcool - 2 cl).

6€60



TIRAMISU FAÇON « LA BOUCHERIE »

Chantilly et mascarpone, biscuit spéculoos, poire et Nutella®.

6€10



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR

5€90

LE FROMAGE

Pour accompagner
le fromage,
nous vous suggérons :

Le Château Pagnac (12,5 cl)..... **5€80**
ou le surprenant Maydie (7 cl)..... **4€80**



SAINT-MARCELLIN* CRÉMIER
MOULÉ À LA LOUCHE

Fromage du terroir du Dauphiné à base de lait de vache servi affiné.

Demi **3€90**

Entier **5€90**

