



Le coin du boucher

RACE	ÉLEVEUR	DEP.	N° DE LOT
			N°
			N°
			N°
			N°

Le Petit + : Un os a moelle offert en dégustation avec votre viande !

PRIX AFFICHÉS POUR 100 GR DE VIANDE

TARTARE AU COUTEAU ♥

8.40

Morceau choisi dans la cuisse de bœuf et préparé avec câpres, cornichon, jaune d'oeuf & la touche du chef

PAVÉ DE BOEUF

8.50

Pièce de bœuf savoureuse avec peu de graisse - à déguster bleu ou saignant

FAUX-FILET ♥

8.50

Tendre et légèrement persillée - se commande à partir de 250gr

RUMSTECK

9.50

Une partie de l'Aloyau, goûteuse et tendre.

BAVETTE

9.50

Tendre, goûteux et délicatement persillée

ENTRECÔTE

8.60

L'indétrônable, vraiment persillée - se commande à partir 300gr

FILET DE BŒUF

11

Notre plus belle pièce, une tendreté garantie

Nos spécialités viande de bœuf

♥ **LE STEAK HACHE A CHEVAL** 14.50
Haché de bœuf secret du petit tablier 150g, oeuf, poitrine fumée de la maison Laborie

LE CARPACCIO 15.50
(option burrata +4€)
Bœuf tranché au couteau, tapenade, parmesan, huile d'olive et jus de citron

LA GROSSE HAMPE (400gr) 23
Hampe origine France uniquement

CÔTE DE BOEUF, 2 PERS (env. 1,1Kg) 65
Minimum 30 min. de cuisson

TOUS LES LUNDIS & MARDIS

RIS DE VEAU DU CHEF
EN PERSILLADE
26



Retrouvez nos recettes
maison sur l'ardoise du
restaurant.

ACCOMPAGNEMENTS MAISON :

Aligot ou écrasé de pomme de terre
au piment d'espelette,
pommes de terre du moment,
légumes du moment, salade verte

NOS SAUCES MAISON :

Bleu d'Auvergne, Poivre,
moutarde à l'ancienne
Beurre maître d'hôtel,

BON APPÉTIT !

Raphaël