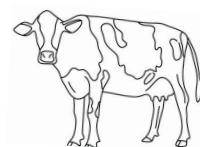
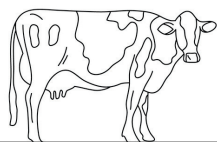


Le Petit + : Un os a moelle offert en dégustation avec votre viande.



Le coin du boucher

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

LE BON PLAN DES GOURMANDS !

À PARTIR DE 400G : 7.50€ LES 100G
SUR LA PIÈCE DE VOTRE CHOIX (HORS FILET DE BOEUF)

PRIX AFFICHÉS POUR 100 GR DE VIANDE

TARTARE AU COUTEAU ♥

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

8.40

PAVÉ DE BOEUF

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

8.50

FAUX-FILET ♥

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

8.50

RUMSTECK

Une partie de l'Aloyau, goûteuse et tendre.

9.50

BAVETTE

Tendre, goûteux et délicatement persillée

9.50

ENTRECÔTE

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

8.60

FILET DE BŒUF

Notre plus belle pièce, une tendreté garantie

11

Nos Incontournables

Hot-Dog gourmand de bœuf ♥

Pain artisanal, saucisse de bœuf, oignons confits, sauce au bleu

17.50

Salade thai

Tataki de bœuf, salade, choux et pickles de légumes, vinaigrette soja et sésame

15.50

Andouillette Bobosse

Andouillette à la fraise de veau & sa sauce moutarde

19.50

LA CÔTE DE BOEUF, 2 PERS (env. 1,1Kg)

Minimum 30 min. de cuisson

65

LUNDI & MARDI

FOIE DE VEAU
en persillade

18.50



Retrouvez nos recettes
maison sur l'ardoise
du restaurant.

ACCOMPAGNEMENTS MAISON :

Aligot,
pommes de terre du moment,
légumes du moment, salade verte,

NOS SAUCES MAISON :

Bleu d'Auvergne, Poivre,
Echalottes,
Beurre maître d'hôtel
Sélection de Moutarde de Charroux +2€

BON APPÉTIT !

Raphaël