



LE COIN DU BOUCHER

Le boeuf de Raphaël

• PRIX AFFICHÉS POUR 100 GR DE VIANDE

LES EPAIS ET TENDRES

Le pavé	8.5
Le rumsteck	9.5
Le filet	11

LES PERSILLÉS

Le faux-filet	8.5
L'entrecôte	8.6

LES PRÉPARÉS

Le tartare au couteau	8.5
Nos ravioles maison dans son consommé de bœuf & ses légumes vapeur ♥	17.5 (le plat)

LES FIBRES LONGUES

La bavette	9.5
La hampe ♥	9

A PARTAGER

La poire & son jus de viande maison (500gr)	50
La côte de bœuf (1.2 Kg)	68

Le porc fermier d'Auvergne

• CERTIFIÉ LABEL ROUGE

♥ Saucisse aligot et son jus de viande 16

La saucisse est préparée dans nos locaux pour + de qualité et de traçabilité !

Pull pork burger 18

Pain burger et sauce BBQ maison, Porc fermier d'Auvergne Label Rouge cuit en basse température, confit d'oignons, salade.

Les abats français

♥ Cassolette de pieds de cochon gratinés au Cantal 20

Pieds de cochon cuits en basse température désossés, pain grillé, sauce gribiche.

Langue de boeuf sauce piquante 19

Cassolette de langue de bœuf et sa garniture.

Andouillette bobosse sauce moutarde 22

Andouillette 220/240g et sauce moutarde de Charroux.

LE COUP DE COEUR DU CHEF

"L'alliée parfaite pour mélanger partage et gourmandise : La poire de bœuf !"

L'INFO GOURMANDE

A partir de 400gr, les 100gr supplémentaires sont à 8€ (hors filet de boeuf)



NOTRE SEL MAGIQUE

Pour relever le goût de votre viande, nous avons à votre disposition différents sels, n'hésitez pas à demander !

NOS ACCOMPAGNEMENTS MAISON :

Aligot,
Pomme de terre du moment
et ses légumes de saison,
salade verte.

Supplément +3€

NOS SAUCES MAISON :

Jus de viande,
Bleu d'Auvergne,
Poivre, Beurre maître d'hôtel

Supplément +2€

L'ensemble de nos plats sont fait-maison et avec passion.

BON APPÉTIT !
Raphaël.