



LE COIN DU BOUCHER

Le boeuf de Raphaël au poids

• 150gr • 200gr • 250gr • 300gr • 400gr

LES EPAIS ET TENDRES

Le pavé ♥	14	17	25	32
Le rumsteck	16	19	27	32
Le filet	17	22	33	40

LES FIBRES LONGUES

La bavette	16	19	27	32
La hampe ♥	15	18	26	32

LES PERSILLÉS

Le faux-filet		22	25	32
L'entrecôte			26	34

LES PRÉPARÉS

Le tartare au couteau	15	18	22	25	32
La pièce du boucher ♥	15	18	22	25	32

Les Plats

LE BOEUF

La côte de bœuf (1.2 Kg)	68
Smash Burger au Saint-Nectaire ♥	18

LE PORC FERMIER D'Auvergne

• CERTIFIÉ LABEL ROUGE

Saucisse aligot et son jus de viande	16
Burger d'effiloché de porc BBQ Pain burger et sauce BBQ maison, Porc fermier d'Auvergne Label Rouge cuit en basse température, confit d'oignons, salade.	18
Crêpinette crèmes aux fines herbes	18
Andouillette bobosse sauce moutarde ♥ Andouillette 220/240g et sauce moutarde de Charroux.	22

NOS ACCOMPAGNEMENTS MAISON :

Aligot,
Pommes de terre robe des champs,
Pommes de terre du moment
et ses légumes de saison,
salade verte.

portion suppl. +3€

NOS SAUCES MAISON :

Jus de viande,
Bleu d'Auvergne,
Moutarde à l'ancienne,
Beurre maître d'hôtel

portion suppl. +2€

BON APPÉTIT !

Raphaël.

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