

LES FORMULES

Lormulfem

MIDI (Hors week-ends et jours fériés)

FORMULE DU BOUCHER

Entrée
+ Plat + Dessert + Café

16€90

ENTRÉE (au choix)

Oeufs durs et sa mayonnaise maison
Terrine de volaille maison
Rillettes de porc maison

+

PLAT (au choix)

Steak haché (env. 110g)
Salade grecque
Fish and chips

+

LA GOURMANDISE DU MOMENT

+

1 CAFÉ
Sélection « La Boucherie »

+2€50

1 BOISSON AU CHOIX

Verre de vin rouge IGP** Pays d'Oc ou Verre de vin rosé AOP* Languedoc
ou Lorraine 25 cl ou Sodas 33 cl ou Thé glacé



FORMULE enfants



LE BOUCHER JUNIOR

réservé aux -12 ans

P'tite brochette de bœuf (env. 100 g)
ou Nuggets ou Steak haché
ou P'tit Burger

9€90

+ **ACCOMPAGNEMENT** (au choix)
Frites ou haricots verts

+ **DESSERT** (au choix)
On te considère comme un grand, choisis ta verrine !
(au choix : mini tiramisu façon « La Boucherie » ou verrine salade de fruits)
ou une boule de glace au choix

Glaces artisanales : vanille, chocolat, chocolat blanc, caramel au beurre salé, fraise, citron, noix de coco, passion et mangue.

1 Boisson (25 cl)
1€50

Jus (orange ou exotique) ou Orangina
ou Coca-Cola ou Coca-Cola zéro ou Sprite ou thé
glacé maison ou sirop à l'eau (au choix)

Poids brut des viandes grillées avant cuisson : +/- 20 g à la coupe, +/- 10 g à la coupe pour les steaks hachés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Poids brut des viandes grillées avant cuisson : +/- 20 g à la coupe, +/- 10 g à la coupe pour les steaks hachés. *AOP : Appellation d'Origine Protégée. **IGP : Indication Géographique Protégée.

LES FORMULES

Lormulfem

MIDI & SOIR (Tous les jours)

FORMULE COMPLÈTE

Entrée + Plat + Dessert

22€90

ENTRÉE (au choix)

Rillettes du Mans

ou Petite salade grecque

ou Terrine aux foies de volaille

ou Os à moelle (1 pièce)

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit (suppl. 5€)
servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl)

+

PLAT (au choix)

Tarpaccio simple

ou Grande salade caesar

ou Maquignon

ou Steak frites (env. 160 g) servi avec sauce au poivre

ou Panaché du boucher (onglet, poire et araignée : env. 240 g)
(suppl. 5€)

+

DESSERT (au choix)

Duo de desserts et Flan Coco

ou Feuilleté aux pommes et sa glace vanille ou rhum raisin

ou Flan Coco

ou Glace 2 boules

Composez votre coupe glacée avec 2 parfums au choix
et un accompagnement au choix

+2€50

1 BOISSON AU CHOIX

Verre de vin rouge IGP** Pays d'Oc ou Verre de vin rosé AOP* Languedoc

ou Lorraine 25 cl ou Sodas 33 cl ou Thé glacé maison

FORMULE GOURMANDE

Entrée + Plat + Dessert

29€90

ENTRÉE (au choix)

Salade de chèvre chaud et lard

ou Planche à partager "La Traditionnelle"

ou Demi-camembert rôti

ou Carpaccio de bœuf au basilic

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit (suppl. 3€)
servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7 cl)

+

PLAT (au choix)

Tartare de bœuf traditionnel (env. 200 g)

ou Brochette de bœuf (env. 200 g)

ou Véritable andouillette « AAAAA »

ou Maquignon rustique

ou Grande salade festival

ou Panaché du boucher (onglet, poire et araignée : env. 240 g)
(suppl. 3€)

+

DESSERT (au choix)

Cheesecake

ou Flan Coco

ou Mœlleux aux chocolat

ou Planchette fromagère

+2€50

1 BOISSON AU CHOIX

Verre de vin rouge IGP** Pays d'Oc ou Verre de vin rosé AOP* Languedoc

ou Lorraine 25 cl ou Sodas 33 cl ou Thé glacé maison

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

Poids brut des viandes grillées avant cuisson : +/- 20 g à la coupe. +/- 10 g à la coupe pour les steaks hachés. *AOP : Appellation d'Origine Protégée. **IGP : Indication Géographique Protégée.