

LES ENTRÉES

- **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT :** **11,50**
 Servi avec un verre de Côteaux du Layon (7cl) et chutney
- **RILLETES DE PORC PAYS, FAITE MAISON :** **5,50**
 Servi avec des toasts de pain et cornichons
- **ŒUFS MAYONNAISE :** **3,90**
 Oeufs durs et mayonnaise traditionnelle maison
- **TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE, FAITE MAISON :** **6,40**
- **SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD ET LARD GRILLÉ :** **8,70**
 Dés de fromage de chèvre, toasts de fromage de chèvre chaud
 Salade verte, tagliatelles de légumes frais, oignons frits, lard grillé,
 tomate, vinaigrette balsamique
- **SALADE GRECQUE :** **7,90**
 Salade, féta, tomate, concombre, oignons rouges, olives,
 vinaigrette au balsamique
- **OS A MOELLE :** 1 pièce **5,80** / la deuxième **4,00**
 Os à moelle rôti, sel de Guérande et pain grillé
- **DEMI-CAMEMBERT FRIT :** **8,40**
 Servi avec salade et confiture d'oignon
- **CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC :** **8,50**
- **CARPACCIO DE BOEUF AU FROMAGE DE CHÈVRE ET LARD GRILLÉ :** **9,50**
 Assaisonné au basilic, servi avec toast de fromage de chèvre chaud et lard grillé

LES PLATS

- **VÉRITABLE ANDOUILLETTE « AAAAA » :** **13,50**
 Prononcez 5 A « Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique »
 Dressée main dans la pure tradition artisanale. Servie avec des frites.
 A déguster relevée d'une pointe de moutarde
- **MAGRET DE CANARD GRILLÉ SAUCE AU MIEL :** **22,90**
- **FISH & CHIPS :** **11,90**
 Servi avec des frites et salade verte

LES BURGERS

« Nos steaks sont de qualité et hâchés de façon bouchère à la commande. »

« Ici, tous nos burgers sont servis avec des frites ! »

- **LE FONDANT :**

Bun's brioché, salade, tomate, oignon, steak haché, cheddar fondu, sauce cocktail

SIMPLE (env. 110g)	14,30
DOUBLE BURGER (env.220g)	18,30
TRIPLE BURGER (env.330g)	22,30

- **LE SOMBRERO :**

Bun's brioché, salade, tomate, oignon, steak haché, guacamole, tabasco, sauce cocktail

SIMPLE (env. 110g)	15,80
DOUBLE BURGER (env.220g)	19,80
TRIPLE BURGER (env.330g)	23,80

- **LE SAVOYARD :**

Bun's brioché, salade, tomate, oignon, galette de pomme de terre steak haché, reblochon, tranche de lard grillée et sauce moutarde miel

SIMPLE (env. 110g)	17,30
DOUBLE BURGER (env.220g)	21,30
TRIPLE BURGER (env.330g)	25,30

LES MAQUIGNONS

« Nos maquignons sont servis avec de la salade. »

- **LE MAQUIGNON :**

Galette de pomme de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée, sauce onctueuse au fromage façon «Burger»

SIMPLE (env. 110g)	13,80
DOUBLE BURGER (env.220g)	17,30
TRIPLE BURGER (env.330g)	20,80

- **LE MAQUIGNON RUSTIQUE :**

Galette de pomme de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée, camembert, sauce onctueuse au fromage façon «Burger»

SIMPLE (env. 110g)	15,30
DOUBLE BURGER (env.220g)	18,80
TRIPLE BURGER (env.330g)	22,30

LES VIANDES CRUES

« Quand on est amoureux de la viande, on l'aime aussi à l'état brut. »

- **LE TARTARE TRADITIONNEL :**

Un incontournable ! A déguster : Préparé, à relever à votre goût

200g

18,20

300g

21,50

*Supplément grana padano***

1,50

- **LE CARPACCIO DE BOEUF AU FROMAGE DE CHEVRE CHAUD ET LARD GRILLE :**

18,90

Assaisonné au basilic. Servi avec un toast de fromage de chèvre chaud et lard grillé

Accompagné de frites

- **LE CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC :**

16,40

Accompagné de frites.

- **LE TARPACCIO :**

Délicieuse association d'un tartare traditionnel et d'un carpaccio basilic

SIMPLE (env.150g)

15,90

DOUBLE (env.300g)

22,90

LES VIANDES HACHEES

« Nos viandes sont hachées de façon bouchères à la commande. »

- **LE STEAK HACHE :**

Naturellement savoureux

PETIT (env. 110g)

10,90

NORMAL (env.220g)

14,40

GRAND (env.330g)

17,90

- **LE STEAK HACHE ROYAL :**

Couronné d'une croquante tranche de lard

PETIT (env. 110g)

11,90

NORMAL (env.220g)

15,40

GRAND (env.330g)

18,90

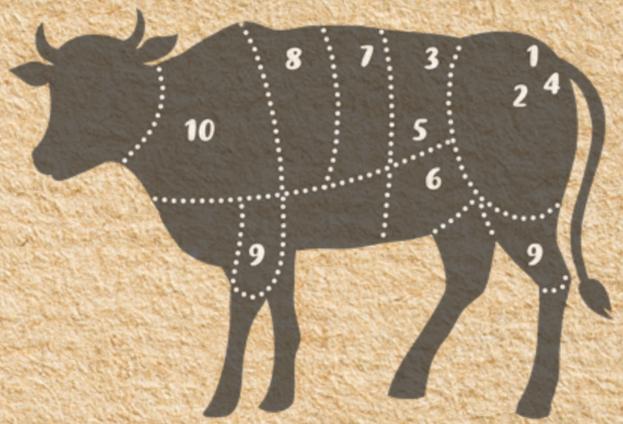
- *Supplément oeuf 1,00€*



STEAK

Découpe du boeuf à la française

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Araignée | 6. Bavette |
| 2. Poire | 7. Entrecôte |
| 3. Trésor du louchebem | 8. Côte de boeuf |
| 4. Steak | 9. Os à moelle |
| 5. Onglet | 10. Brochette de boeuf |



LES VIANDES GRILLEES

« Quand on est amoureux de la viande, on l'aime aussi à l'état brut. »

- **ARAIGNEE (env.190g) :** **18,90**
Un morceau oublié, privilège du boucher
- **PANACHE DU BOUCHER (env.240g) :** **20,90**
Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de boeuf
- **STEAK FRITES (env.200g)** **13,90**
Un grand classique, relevé par une sauce au poivre
- **BAVETTE D'ALOYAU (env.180g) :** **17,90**
Morceau à la texture longue et moelleuse. C'est la reine de la grillade !
- **BROCHETTE DE BOEUF (env.200g) :** **15,90**
(env.400g) : **22,90**
De tendres morceaux piqués pour vous
- **ONGLET DE BOEUF ET FONDUE D'ECHALOTTES (env.180g)** **17,90**
Une grillade goûteuse, adoucie par l'échalotte confite
- **ENTRECÔTE « FORT DES HALLES » (env.300g)** **24,50**
Pour les gourmands, servie avec une pomme au four
- **CÔTE DE BOEUF (env.400g sur son os)** **28,90**
Toute la noblesse et la tradition d'un métier.
Servie avec une sauce au choix, pomme au four, avec ou sans os à moelle
- **Supplément os à moelle (1 pièce)** **4,50**
Os à moelle rôti, sel de Guérande*

NOS GARNITURES

Frites - Pomme au four -
Linguine - Salade verte
Embeurrée de pommes de terre
Haricots verts - Riz blanc

NOS SAUCES

Poivre - Roquefort - Barbecue
Fondue d'échalottes - Beurre maître
d'hotel

SUPPLEMENT 3EME GARNITURE

Frites, salade verte, riz blanc : **2€**

Embeurrée de pommes de terre,
linguine, pomme au four,
haricots verts : **3€**

BLEU

SAIGNANT

A POINT

BIEN CUIT

SENELLE



LES DESSERTS

- **DESSERT GOURMAND :**

Un espresso et trois délicieuses déclinaisons de desserts servies en gourmandise

11,50

- **PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT NOIR :**

Trois délicieux choux, fait maison, garnis de glace vanille et nappés de sauce chocolat

Avec ou sans crème foisonnée sucrée

9,50

- **TIRAMISU MAISON :**

Recette classique pour les amateurs

3,90

- **MOELLEUX AU CHOCOLAT :**

Un cœur coulant au chocolat pour les fondus de cacao.

(Servi avec un shooter de Maydie – 2cl ou un shooter surprise sans alcool)

6,40

- **GAUFRE MAISON :**

Au choix : sauce chocolat, caramel, Nutella, crème foisonnée sucrée

8,70

- **LA CRÈME BRULÉE :**

A la vanille Bourbon, justement caramélisée

7,20

- **TARTE FINE AUX POMMES :**

Au choix : avec glace vanille ou glace rhum vanille

6,90

- **FLAN COCO MAISON :**

Recette traditionnelle

8,40

- **CHEESECAKE MAISON AUX CACAHUÈTES ET SPÉCULOOS :**

Tout en finesse pour ravir les papilles

6,90

LES CAFES, THE ET INFUSIONS

- **EXPRESSO (classique et suave) :**

Sélection « La Boucherie ». Un assemblage complexe et harmonieux de plusieurs provenances pour un goût intense souligné par une agréable finesse. Un café de grande qualité au goût complet et équilibré

2,00

- **DOUBLE EXPRESSO**

Sélection « La Boucherie »

3,70

- **CAFE CREME :**

3,80

- **CAPUCCINO**

3,90

- **DECAFEINE**

2,50

- **THE ET INFUSIONS**

Choisissez dans notre coffret

2,50

LES VINS

LES ROSES

- **GRIS DE GRENACHE IGP COTE CATALANE :**
75 CL 22,60
LE VERRE 6,00
- **CABERNET D ANJOU 2019**
75 CL 24,00
LE VERRE 6,00

LES ROUGES

- **TOUR DES GENDRES BIO AOP COTE DE BERGERAC**
75 CL 23,60
LE VERRE 6,00
- **PERLITA VIN ARGENTIN**
75 CL 27,70
- **LES ANGELOTS CHATEAU DE L ENGARRAN AOC LANGUEDOC**
75 CL 26,00
- **CADET BON AOP ST EMILION GRAND CRU CLASSE**
75 CL 51,60
- **LES ROSIERS AOP BORDEAUX**
75 CL 21,80
LE VERRE 6,00
- **SAUMUR CHAMPIGNY**
75 CL 28,30
- **ESPRIT DE BARVILLE 2017 AOC COTE DU RHONE**
75 CL 25,00
LE VERRE 6,00
- **VIGNE DE BILA HAUT 2019 AOP LANGUEDOC ROUSSILLON**
75 CL 24,90

LES BLANCS

- **UBY N 2 COTE DE GASCOGNE, CEPAGE CHARDONNAY/CHENIN**
75 CL 23,00
LE VERRE 6,00
- **UBY N 4 COTE DE GASCOGNE, CEPAGE GROS ET PETIT MANSENG**
75 CL 25,00
LE VERRE 6,00
- **BOURGOGNE ALIGOTE 2018 AOP BOURGOGNE**
75 CL 28,40