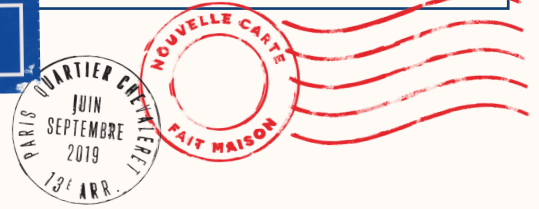


# PERSILLÉ

Pendant tout l'été, découvrez nos recettes **TRAVEL** en série limitée qui vont faire voyager vos papilles !

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET TOUTES NOS VIANDES SONT APPROVISIONNÉES EN DIRECT DE NOS ÉLEVEURS

CARTE D'ÉTÉ  
SUMMER MENU



## LES ENTRÉES

- Les tranches de saucisson de porc fermier d'Auvergne **8 €**  
Le petit pot de rillettes d'oie **7 €** **LIMITÉE**  
La tranche de terrine au foie gras de canard aux girolles **8.50 €** **LIMITÉE**  
La charcuterie du jour **8 €** **LIMITÉE**

## POUR LES CARNIVORES

Race Charolaise ou autre race selon disponibilité. Poids de viande indiqués crus.  
Servi avec 1 sauce au choix

- PAVÉ MARINÉ** Piment vert 180g **18 €** **TRAVEL**  
SUGGESTIONS Sauce Salsa / Verre de Ventoux (12cl — 4.80€)  
**PAVÉ MARINÉ** Citron sésame 180g **18 €** **LIMITÉE**  
SUGGESTIONS Sauce Béarnaise / Verre de Parenthèse Bio (12cl — 5.20€)  
**HAMPE FUMÉE** Chimichurri 230g **22 €** **TRAVEL**  
SUGGESTIONS Beurre Persillé / Verre de Fitou (12cl — 6.30€)  
**ENTRECÔTE** 300g **28 €**  
SUGGESTIONS Sauce au Bleu / Verre de Lalande de Pomerol (12cl — 7.50€)  
**PIÈCE MATURÉE** 300g **37 €** **LIMITÉE**  
SUGGESTIONS Sauce Béarnaise / Verre de Crozes-Hermitage (12cl — 8.20€)  
Maturation : minimum 70 jours en cave d'affinage  
**CÔTE DE BŒUF** 1,1 kg **65 €**  
Servi avec 3 sauces au choix

## PLANCHES DU BOUCHER

- PLANCHE DEUX PIÈCES** 240g **23 €** **TRAVEL**  
Entrecôte + Pavé mariné Citron sésame  
Servi avec 1 sauce au choix  
**PLANCHE TROIS PIÈCES** 360g **33 €** **TRAVEL**  
Faux-filet + Hampe fumée Chimichurri + Poire  
Servi avec 2 sauces au choix  
**MIX GRILL** 800g **57 €** **TRAVEL**  
Entrecôte + Pavé mariné Citron sésame + Faux-filet  
+ Hampe fumée Chimichurri + Poire + Saucisses Piment d'Espelette  
Servi avec 4 sauces au choix

## LES BURGERS DU BOUCHER

Nos steaks hachés sont préparés sur place chaque matin !

- BURGER PERSILLÉ** **15 €**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, sauce aux câpres, emmental, salade  
**BURGER BUTCHER** **16 €**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, lard grillé, cheddar, sauce tomate oignons maison  
**BURGER BLUE** **17 €** **LIMITÉE**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, Bleu d'Auvergne, confiture d'oignons, noix  
**BURGER DOUBLE CHEESE** **19 €**  
Deux steaks haché de bœuf direct éleveurs haché sur place, cheddar fondu, sauce cocktail maison, oignons caramélisés, salade  
**BURGER EURÊKA** **Prix à l'ardoise**  
Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette de burger qui **change régulièrement !**

REMPLACEZ VOTRE STEAK PAR UN **STEAK VÉGÉTARIEN ?**  
C'EST POSSIBLE ! ET PROMIS, ON NE VOUS EN VOUDRA PAS !

DOUBLE TON STEAK **+4 €** — LARD GRILLÉ **+1.30 €**  
DOUBLE TON FROMAGE **+1.30 €**

## AUTRES ENVIES

- TARTARE CLASSIQUE** **17 €**  
Bœuf charolais coupé au couteau, jaune d'œuf, câpres, oignons, moutarde, worcestershire  
**MAKI TARTARE** **19 €** **TRAVEL**  
Bœuf charolais fumé coupé au couteau, riz gluant, algue, sésame, sauce au soja sucrée  
**BROCHETTE DE VOLAILLES** Agrumes soja miel **17 €**  
**TATAKI DE CANARD** **18 €**  
Magret de canard, saisi minute, servi en fines tranches, accompagné de notre sauce asiatique

## MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

- BURGER KID** Steak haché sur place, cheddar, ketchup, mayonnaise + **Frites** **11 €**  
+ **SIROP DE GRENADINE** ou **MENTHE** + **GLACE MAISON DULCE DE LECHE**

### ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

servis avec tous nos plats (sauf Menu Kids)

— Frites maison —

Coupées sur place à partir d'une variété sélectionnée pour son goût, cuites en 2 bains à la graisse de bœuf, nos frites sont faites avec amour chaque jour. Légèrement brunes et sucrées, on les adore !

— Frites de patate douce **+1 €** **TRAVEL** —

— Frites maison + salade concombres tomates —

— Frites de patate douce + salade concombre tomates **+1 €** **TRAVEL** —

— Salade grecque (salade, concombres, tomate, olives, fêta, sauce vinaigrette blanche, croûtons à lail) **TRAVEL** —

### SAUCES MAISON

**+1 € par sauce** (sauf Plats Carnivores)

— Beurre persillé —

— Sauce béarnaise —

— Sauce au bleu **LIMITÉE** —

— Sauce salsa **TRAVEL** —

— Sauce poivre —

## DESSERTS **1.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE\***

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

<b>GLACE MAISON</b> <i>Dulce de Leche, macédoine de fruits d'été</i> <b>LIMITÉE 6.50 €</b> <i>On s'en lèche les babines</i>	<b>CHEESECAKE NEW YORK</b> Coulis de fruits rouge <b>7.50 €</b> <i>Révissez vos classiques</i>
<b>SNICKERS CAKE</b> <b>LIMITÉE 7 €</b> Chocolat, caramel au beurre salé, cacahuètes torréfiées <i>On a placé la barre très haut</i>	<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> <b>8.50 €</b> <i>Fin gourmet</i>
<b>SUMMER BODY</b> <b>TRAVEL 7 €</b> Gelée Bissap, energy balls, macédoine de fruits d'été, chantilly <i>Léger comme un poids plume</i>	<b>DIGESTIF GOURMAND</b> <b>TRAVEL 12.50 €</b> Un digestif au choix accompagné de nos minis desserts <i>Happy end</i>

## BOISSONS

### SOFTS **1.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE\***

<b>THÉ GLACÉ FAIT MAISON</b> 35 cl <b>4 €</b>
<b>COCA / COCA ZÉRO</b> 33 cl <b>4 €</b>
<b>SPRITE / FUZETEA</b> 25 cl <b>4 €</b>
<b>MINUTE MAID ORANGE</b> 20 cl <b>4 €</b>
<b>FINLEY</b> 20 cl <b>4 €</b>

### DIGESTIFS

<b>EAU DE VIE POIRE WILLIAMS</b> 4 cl <b>7 €</b>
<b>RHUM DIPLOMATIO</b> 4 cl <b>8 €</b>
<b>WHISKY DALWHINNIE 15 ANS</b> 4 cl <b>8 €</b>
<b>COGNAC VSOP</b> 4 cl <b>8 €</b>

## CAVE À VIN

### ROUGES

		verre (12 cl) <b>1.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE*</b>	pichet (50 cl)	bouteille (75 cl)
<b>VENTOUX</b> <i>Saint-Pétrarque Gabriel Meffre Cuvée Persillé</i>	<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	<b>4.80 €</b>	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>
<b>« PARENTHÈSE » BIO</b>	<b>PAYS D'HÉRAULT</b>	<b>5.20 €</b>	<b>18.50 €</b>	<b>25 €</b>
<b>MORGON</b> <i>« la Chainaise » Domaines Piron</i>	<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>5.70 €</b>	<b>20 €</b>	<b>27 €</b>
<b>FITOU</b> <i>Cuvée des Ardoises du Château des Erles</i>	<b>LANGUEDOC</b>	<b>6.30 €</b>	<b>22 €</b>	<b>29 €</b>
<b>LALANDE DE POMEROL</b> <i>Château Vieux Chaigneau</i>	<b>BORDEAUX</b>	<b>7.50 €</b>	<b>26 €</b>	<b>35 €</b>
<b>CROZES HERMITAGE</b> <i>« Saint-Pierre » Gabriel Meffre</i>	<b>CÔTE DU RHÔNE</b>	<b>8.20 €</b>	<b>29 €</b>	<b>39 €</b>

### ROSÉS

<b>CÔTE DU RHÔNE</b> <i>Gabriel Meffre Cuvée Persillé</i>	<b>CÔTE DU RHÔNE</b>	<b>4.80 €</b>	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>
<b>DOMAINE FIGUIÈRE</b>	<b>CÔTE DE PROVENCE</b>	<b>5.70 €</b>	<b>20 €</b>	<b>27 €</b>

### BLANCS

<b>CÔTE DU RHÔNE</b> <i>Gabriel Meffre Cuvée Persillé</i>	<b>CÔTE DU RHÔNE</b>	<b>4.80 €</b>	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>
<b>CHABLIS</b> <i>« les Allées du Vignoble » Domaine d'Henri</i>	<b>BOURGOGNE</b>	<b>7.50 €</b>	<b>26 €</b>	<b>35 €</b>

**HAPPY**

**BUTCH' HOUR**

**PLANCHE DE SAUCISSON + 2 BIÈRES GALLIA**  
*Blonde Lager ou India Pale Ale 33cl*

**12 €**

**PLANCHE DU MOMENT À PARTAGER**  
**+ PICHET DE VENTOUX** *Cuvée Persillé 50 cl*

**27 €**

**DU MARDI  
AU JEUDI**

**19-21h**