

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 €**
La tranche de terrine au foie gras de canard aux giroles **8.50 €**
La charcuterie du jour **8 €**

POUR LES CARNIVORES

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

- PAVÉ MARINÉ Piment vert 180g **18 €**
SUGGESTIONS Sauce Salsa / Verre de Ventoux (12cl — 4.80€)
PAVÉ MARINÉ Citron sésame 180g **18 €**
SUGGESTIONS Sauce Béarnaise / Verre de Parenthèse Bio (12cl — 5.20€)
HAMPE FUMÉE Chimichurri 230g **22 €**
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 €**
SUGGESTIONS Sauce Béarnaise / Verre de Crozes-Hermitage (12cl — 8.20€)
Maturation : minimum 70 jours en cave d'affinage
CÔTE DE BŒUF 1,1 kg (3 sauces au choix) **65 €**

PLANCHES DU BOUCHER

- PLANCHE DEUX PIÈCES 240g **23 €**
Selon les arrivages du jour (1 sauce au choix)
PLANCHE TROIS PIÈCES 360g **33 €**
Selon les arrivages du jour (2 sauces au choix)
MIX GRILL 800g **57 €**
Les 5 pièces du jour + Saucisses Piment d'Espelette (4 sauces au choix)

LES SOIRÉES À VOLONTÉ 27.90 €

Le mardi, mercredi et jeudi soir
Charcuterie, burgers et grillades du jour à volonté

MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

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

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 €**
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 €

VOTRE PLACE DE CINÉMA À 6€

Pour toute commande d'un plat et d'une boisson le soir *

* hors plats à volonté, limitée à une place par personne, non cumulable avec une autre offre en cours.

AUTRES ENVIES

- TARTARE CLASSIQUE **17 €**
Bœuf charolais coupé au couteau, jaune d'œuf, câpres, oignons, moutarde, worcestershire
MAKI TARTARE **19 €**
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

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 l'ail) TRAVEL —

SAUCES MAISON

+1 € par sauce (sauf Plats Carnivores)

- BEURRE PERSILLÉ —
— SAUCE BÉARNAISE —
— SAUCE AU BLEU **LIMITÉE** —
— SAUCE SALSA **TRAVEL** —
— SAUCE POIVRE —

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

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

BOISSONS

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON 35 cl 4.50 €
COCA / COCA ZÉRO 33 cl 4 €
COCA CHERRY / COCA LEMON 33 cl 5 €
JUS DE FRUITS AU VERRE (<i>plusieurs choix disponibles</i>) 20 cl 4.50 €
SPRITE / FUZETEA 25 cl 4 €
MINUTE MAID ORANGE 20 cl 4 €
FINLEY 20 cl 4 €
<i>Supplément sirop (Cerise, Menthe, Citron, Grenadine) +1 €</i>

EAUX

VITTEL 50 cl 4 € 1 litre 5 €
SAN PELLEGRINO 50 cl 4.30 € 1 litre 5.90 €

BIÈRE PRESSION

GALLIA BLONDE LAGER <i>demi</i> 4 € <i>pinte</i> 7 €
GALLIA INDIA PALE ALE <i>demi</i> 4.50 € <i>pinte</i> 8 €
BIÈRE DU MOMENT <i>demi</i> 4.50 € <i>pinte</i> 8 €

CAVE À VIN

ROUGES

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

ROSÉS

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

BLANCS

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