

PERSILLÉ

BOUCHERIE || RESTAURANT

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

TAPAS À PARTAGER

- 1 CHOIX 7 €** DEMI SAUCISSON À TRANCHER — RILLETES MAISON — JAMBON PERSILLÉ
2 CHOIX 12 € FAIT MAISON, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE — BOUDIN NOIR AUX
4 CHOIX 22 € OIGNONS — SAUCISSES AU PIMENT D'ESPELETTE — FROMAGE CABECOU

POUR LES CARNIVORES

Race Charolaise
ou autre race selon
disponibilité.

Choisissez une ou
plusieurs sauces pour
déguster votre plat.

PAVÉ MARINÉ au Piment d'Espelette 180 g **17.50 €**
SUGGESTIONS *Sauce Chien / Verre de Ventoux (15 cl — 5 €)*

HAMPE FUMÉE 230 g **22 €**
SUGGESTIONS *Beurre Persillé / Verre de Fitou (15 cl — 6.80 €)*

FAUX-FILET 280 g **27 €**
SUGGESTIONS *Sauce Poivron tomate / Verre de Lalande
de Pomerol (15 cl — 7.90 €)*

ENTRECÔTE MATURÉE 300 g **32 €**
Servie avec 2 sauces au choix
SUGGESTIONS *Sauce Poivre / Saint-Joseph (75 cl — 39 €)*

CÔTE DE BŒUF 1,1 kg **65 €**
Servie avec 4 sauces au choix

PLANCHES DU BOUCHER

PLANCHE DUO 2 x 120g **23 €**
Servie avec 2 sauces au choix
Entrecôte + Pavé mariné Piment d'Espelette

PLANCHE TRIO 3 x 120g **32 €**
Servie avec 2 sauces au choix
Araignée + Faux-filet + Poire

MIX GRILL CHAROLAIS 5 x 120g **56 €**
Entrecôte + Pavé mariné Piment d'Espelette
+ Araignée + Faux-filet + Poire
+ Saucisses Piment d'Espelette
Servi avec 4 sauces au choix

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

SERVIS AVEC TOUS NOS PLATS (sauf tapas et Menu Kids)

Frites maison

Cuites en 2 bains à la graisse de bœuf, simplement les meilleures !

SALADE D'ÉTÉ TOMATES CERISES PESTO BASILIC

MÉLANGE FRITES MAISON + SALADE

LÉGUMES DU SOLEIL SAUCE SOJA SÉSAME

SAUCES MAISON

1 € 50 PAR SAUCE (sauf Plats Carnivores)

SAUCE CHIEN

Oignon, persil, ail, piment, huile, jus de citron, tomates fraîches, coriandre

SAUCE POIVRON TOMATE

SAUCE POIVRE

BEURRE PERSILLÉ

LES BURGERS DU BOUCHER

Nos steaks hachés
sont préparés sur place
chaque matin !

BURGER BUTCHER **15 €**
Bœuf direct éleveurs haché sur place, lard grillé,
cheddar, sauce tomate oignons maison

BURGER CALL SAUL **SÉRIE LIMITÉE** **16 €**
Bœuf direct éleveurs haché sur place,
cheddar, crème de chorizo, avocat
SUGGESTIONS *Bière Gallia India Pale Ale (demi — 4.50 €)*

BURGER EURÊKA **VOIR À L'ARDOISE** **17 €**
Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette
de burger qui change régulièrement !

BURGER GILBERT BECOU **SÉRIE LIMITÉE** **16 €**
Bœuf direct éleveurs haché sur place,
cabecou au miel, sauce Gilbert (fromage frais, moutarde
à l'ancienne, ciboulette, carottes, courgettes), salade
SUGGESTIONS *Bière Gallia Blonde Lager (demi — 4 €)*

AUTRES ENVIES

TARTARE FUMÉ CITRON VERT **SÉRIE LIMITÉE** **18 €**
Bœuf charolais coupé au couteau et fumé,
crème citron vert, cornichons, câpres, échalotes
SUGGESTIONS *Verre de Chablis (15 cl — 7 €)*

TARTARE MEXICANO **SÉRIE LIMITÉE** **17 €**
Bœuf charolais coupé au couteau, avocat, oignon
rouge, sauce chili, poivrons, câpres, cornichons

BROCHETTE DE VOLAILLES **17 €**
Façon Kebab

TATAKI DE CANARD **18 €**
Magret de canard, saisi minute, servi en fines
tranches, accompagné d'une sauce asiatique

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE **13 €**
Salade Tomate cerise pesto basilic, légumes
du soleil sauce soja, taboulé maison

MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

DEMI BURGER BUTCHER **OU** STEAK HACHÉ + FRITES + SIROP DE GRENADINE **7 €**
+ DESSERT KIDS DU JOUR

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

| | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| SALADE DE FRUITS DE SAISON Jolie jolie | 6 € | ENTREMET DOUBLE CHOCO Deux fois plutôt qu'une | 6.50 € |
| TIRAMISU KIWY CHOCOLAT BLANC Ils se sont dit wi | 6.50 € | CHEESECAKE PISTACHE FRAMBOISE Coque en stock | 7.50 € |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND Faites la fine bouche | 8.50 € | | |

BOISSONS SOFTS

| |
|--|
| THÉ GLACÉ FAIT MAISON (35 cl) 4 € |
| COCA / COCA ZÉRO (33 cl) 4 € — PERRIER (33 cl) 4 € — PAGO ACE Orange Carotte Citron (20 cl) 4 € |
| PSCHITT LIMONADE (25 cl) 3.50 € — SCHWEPPES AGRUMES (25 cl) 4 € |

BIÈRE PRESSION

| |
|--|
| GALLIA BLONDE LAGER demi 4 € pinte 7 € — GALLIA INDIA PALE ALE demi 4.50 € pinte 8 € |
| BIÈRE DU MOMENT demi 4.50 € pinte 8 € |

ALCOOLS

| |
|--|
| RICARD (4 cl) 4 € — WHISKY DALWHINNIE 15 ANS (4 cl) 8 € — RHUM DIPLOMATICO (4 cl) 8 € |
|--|

COCKTAILS

| |
|--|
| SPRITZ 7 € — MOJITO 7 € — VIRGIN MOJITO sans alcool 6 € — KIR PROSECCO cassis ou pêche 5 € |
|--|

EAU

| |
|--|
| VITTEL Bouteille en verre 50 cl 4 € 1 litre 5 € — SAN PELLEGRINO 50 cl 4 € 1 litre 5 € |
|--|

BOISSONS CHAUDES

| |
|--|
| ESPRESSO BIO café Richard Massaya 2.20 € — CAFÉ ALLONGÉ BIO café Richard Massaya 2.20 € — CAFÉ NOISETTE 2.40 € — CAFÉ CRÈME 3.50 € — DOUBLE ESPRESSO BIO café Richard Massaya 3.50 € |
| DÉCAFÉINÉ 2.20 € — THÉ (Ceylan, Jardins de Darjeeling, Grand Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert Jasmin, Thé vert à la menthe, Thé blanc Rose litchi) 3.50 € — INFUSION (Tilleul, Camomille, Rêves enfantins — fleurs d'hibiscus) 3.50 € |

VINS ROUGES

| | verre (15 cl) | demi bouteille (37,5 cl) | pichet (50 cl) | bouteille (75 cl) | intensité | fruité |
|---|---------------|--------------------------|----------------|-------------------|-----------|--------|
| LE PETIT COURSELLE « LES COPAINS » Un Syrah dans le Bordelais, amazing! | - | - | - | 19 € | +++ | ++ |
| VENTOUX SAINT PÉTRARQUE CUVÉE PERSILLÉ 2015 Mieux vaut l'avoir en bouche que de le tenter à vélo... | 5 € | - | 17 € | 23 € | ++ | +++ |
| CAHORS GEORGE VIGOUROUX « PETIT JAMMES » 2015 Petit mais concentré, ce beau Malbec français! | - | - | - | 26 € | +++ | ++ |
| BROUILLY DOMAINES PIRON 2016 Le jus de raisin, celui qui fait du bien! | - | 16 € | - | 27 € | ++ | +++ |
| FITOU CUVÉE DES ARDOISES DU CHÂTEAU DES ERLÉS 2016 Nez sur les fruits rouges, intense, boisé, fin et épicé. Bouche ronde, avec du volume et des notes de fruits noirs. Le vin de soleil par excellence! | 6.80 € | - | 22 € | 29 € | +++ | +++ |
| LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU VIEUX CHAIGNEAU 2014 Rouge profond, puissant, la classe bordelaise... | 7.90 € | - | 26 € | 35 € | ++ | ++ |
| SAINT-JOSEPH GABRIEL MEFFRE « SAINT-ETIENNE » 2015 Allez-y, c'est une boucherie!! | - | - | - | 39 € | +++ | ++ |

VINS ROSÉS

| | | | | | | |
|--|------------|------------------------|-------------|-------------|-----|-----|
| CÔTES DU RHÔNE CUVÉE PERSILLÉ 2016 Le vin préféré de Rosé Bové | 5 € | - | 17 € | 23 € | ++ | +++ |
| CÔTES DE PROVENCE DOMAINE FIGUIÈRE CUVÉE « MAGALI » 2016 Ça sent la sieste et les cigales toute l'année! | - | 18 € (50 cl) | - | 25 € | +++ | +++ |

VINS BLANCS

| | | | | | | |
|--|------------|---|-------------|-------------|-----|-----|
| CÔTES DU RHÔNE CUVÉE PERSILLÉ 2016 Aucun apéro ni aucune volaille ne lui résiste! | 5 € | - | 17 € | 23 € | +++ | +++ |
| CHABLIS DOMAINE D'HENRI « LES ALLÉES DU DOMAINE » 2015 Partenaire particulier cherche partenaire particulière... | 7 € | - | 24 € | 32 € | ++ | ++ |

BULLES

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|-------------|----|----|
| PROSECCO Forza Italia! | - | - | - | 25 € | ++ | ++ |
|----------------------------------|---|---|---|-------------|----|----|