

# PERSILLÉ



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

## TAPAS À PARTAGER

1 choix 7 € 2 choix 12 € 4 choix 22 €

Tranches de saucisson de porc fermier — Slices de Pavé mariné citron vert — Slices de Faux-filet fumé — Tapas du jour

## POUR LES CARNIVORES

Race Charolaise ou autre race selon disponibilité. Poids de viande indiqués crus. UNE SAUCE AU CHOIX OU PLUSIEURS SELON VOTRE PLAT.

**PAVÉ MARINÉ** Poivre Cognac 180g SÉRIE LIMITÉE 18 €  
SUGGESTIONS Sauce au poivre / Verre de Ventoux (12 cl — 4.80 €)

**PAVÉ MARINÉ** Citron vert 180g SÉRIE LIMITÉE 18 €  
SUGGESTIONS Beurre Persillé / Verre de Ventoux (12 cl — 4.80 €)

**HAMPE** 230g 22 €  
SUGGESTIONS Sauce au bleu / Verre de Morgon (12 cl — 5.70 €)

**FAUX-FILET FUMÉ** 280g SÉRIE LIMITÉE 27 €  
SUGGESTIONS Sauce Chimichurri / Verre de Fitou (12 cl — 6.30 €)

**ENTRECÔTE MATURÉE** 300g 36 €  
Servie avec 2 sauces au choix  
SUGGESTIONS Sauce au poivre / Verre de Saint-Joseph (12 cl — 7.80 €)

**CÔTE DE BŒUF À L'AMÉRICAIN** 1,1 kg (pour deux personnes) 32.50 €  
Marinade Worcestershire, ketchup, vinaigre prix par personne  
Servie avec 4 sauces au choix

## PLANCHES DU BOUCHER

**PLANCHE DEUX PIÈCES** Entrecôte + Pavé mariné Poivre Cognac 240g 23 €  
Servie avec 2 sauces au choix

**PLANCHE TROIS PIÈCES** Araignée + Faux-filet fumé + Poire 360g 33 €  
Servie avec 2 sauces au choix

**MIX GRILL** 750g 56 €  
Entrecôte + Pavé mariné Poivre Cognac + Araignée + Faux-filet fumé + 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 BUTCHER** 15 €  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, lard grillé, cheddar, sauce tomate oignons maison

**BURGER GUY BÉARNAISE** SÉRIE LIMITÉE 16 €  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, emmental, sauce béarnaise, cornichon, tomate, salade  
SUGGESTIONS Bière Gallia India Pale Ale (33 cl — 5 €)

**BURGER MARRON BRANDO** SÉRIE LIMITÉE 17 €  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, fromage à raclette, lard grillé, poêlée de champignons, sauce aux marrons, salade  
SUGGESTIONS Bière Gallia Blonde Lager (33 cl — 5 €)

**BURGER EURÊKA** VOIR À L'ARDOISE 22 €  
Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette de burger qui change régulièrement ! bœuf 17 € autres viandes 15 €

27 €

## AUTRES ENVIES

**TARTARE CLASSIQUE** LE RETOUR 17 €  
Bœuf charolais coupé au couteau, sauce maison Persillé, câpres, cornichon, oignon

**TARTARE FUMÉ D'HIVER** SÉRIE LIMITÉE 18 €  
Bœuf charolais coupé au couteau et fumé, carotte, courgette, câpres, cornichon, oignon, sauce jus de veau citronné

**BROCHETTE DE VOLAILLES TANDOORI** SÉRIE LIMITÉE 17 €

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

**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** SÉRIE LIMITÉE 13 €  
Salade d'hiver, purée de patates douces, taboulé maison

## MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

**DEMI BURGER BUTCHER ou STEAK HACHÉ** 8 €  
+ FRITES + SIROP DE GRENADINE  
+ DESSERT KIDS DU JOUR

## 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!

— MÉLANGE FRITES MAISON + SALADE D'HIVER —

— PURÉE DE PATATES DOUCES —

— MACARONI BLUE CHEESE —

## SAUCES MAISON

1 € 50 par sauce (sauf Plats Carnivores)

— SAUCE CHIMICHURRI —

Ail, échalote, persil, coriandre, poivron, menthe, piment

— SAUCE AU BLEU —

— SAUCE AU POIVRE —

— BEURRE PERSILLÉ —

## DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison avec amour !

**POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE** sauce chocolat  
Une p'tite poire pour finir

6 €

**TIRAMISU BANANE**  
Peau de crème

6.50 €

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** cœur fondant à l'orange  
My heart will go on

7 €

**CHEESECAKE KINDER BUENO**  
Enfin un dessert bon enfant

7.50 €

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
De l'énergie tout en douceur

8.50 €

## BOISSONS

### SOFTS

**THÉ GLACÉ MAISON** 35 cl 4 €

**COCA / COCA ZÉRO** 33 cl 4 €

**PSCHITT LIMONADE** 25 cl 3.50 €

**PAGO ACE** Orange Carotte Citron 20 cl 4 €

**SCHWEPPES AGRUMES** 25 cl 4 €

### BIÈRE PRESSION

**GALLIA BLONDE LAGER** 33 cl 5 €

**GALLIA INDIA PALE ALE** 33 cl 5 €

**BIÈRE DU MOMENT** 33 cl 5.50 €

### EAUX

**VITTEL** 1 litre 5 €

**SAN PELLEGRINO** 1 litre 5 €

### ALCOOLS

**RHUM DIPLOMATICO** 4 cl 7 €

**WHISKY DALWHINNIE 15 ANS** 4 cl 8 €

### BOISSONS CHAUDES

**ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ** 2 €

**THÉ** 3 €

## CAVE À VIN

### ROUGES

**VENTOUX** Saint Pétrarque Cuvée Persillé 2015

4.80 € - 17 € 23 € ++ ++

**CÔTE DU RHÔNE** Château de Tresques 2015

- - - 25 € ++ ++

**SAUMUR CHAMPIGNY** Domaine Couly-Dutheil 2014 Les Moulins du Turquant

- 15 € - 26 € ++ ++

**CAHORS** George Vigouroux « Petit Jammes » 2015

- - - 26 € +++ ++

**MORGON** « la Chainaise » Domaines Piron 2014

5.70 € 16 € 20 € 27 € +++ ++

**FITOU** Cuvée des Ardoises du Château des Erles 2016

6.30 € - 22.50 € 30 € +++ ++

**SAINT-JOSEPH** Gabriel Meffre « Saint-Étienne » 2015

7.80 € - - 39 € +++ ++

### ROSÉS

**CÔTES DU RHÔNE** Cuvée Persillé 2016

4.80 € - 17 € 23 € ++ ++

**CÔTES DE PROVENCE** Domaine Figuière Cuvée « Magali » 2016

- 18 € (50 cl) - 25 € +++ ++

### BLANCS

**CÔTES DU RHÔNE** Cuvée Persillé 2016

4.80 € - 17 € 23 € +++ ++

**PETIT CHABLIS** Domaine d'Henri 2015

6 € - 22 € 29 € ++ ++

verre (12 cl) demi bouteille (37,5 cl) pichet (50 cl) bouteille (75 cl) intensité fruité