

# 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 (12cl — 4.80€)

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

HAMPE 230g **22 €**  
SUGGESTIONS Sauce au bleu / Verre de Fitou (12cl — 6.40€)

FAUX-FILET FUMÉ 280g **SÉRIE LIMITÉE** **27 €**  
SUGGESTIONS Sauce Chimichurri / Verre de Lalande de Pomerol (12cl — 7.50€)

ENTRECÔTE MATURÉE 300g **36 €**  
Servie avec 2 sauces au choix  
SUGGESTIONS Sauce au poivre / Verre de Saint-Joseph (12cl — 8.50€)

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 Selon les arrivages du jour 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 ou à la carte  
Servi avec 4 sauces au choix

**MENU KIDS** DEMI BURGER BUTCHER ou STEAK HACHÉ **8 €**  
Pour les moins de 8 ans  
+ FRITES + SIROP DE GRENADINE  
+ DESSERT KIDS DU JOUR

## 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 (demi — 4.50€)

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 (demi — 4€)

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

## SOIRÉES VIANDE À VOLONTÉ

Plat pour une personne. Viandes choisies et proposées par votre serveur.

LE MARDI, MERCREDI ET JEUDI SOIR

VIANDE ET ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ À **23.90 €**  
DÉGUSTATION DE VIANDES D'EXCEPTION **+9 €**

## 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

## 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 **4.50 €**

COCA / COCA ZÉRO 33 cl **4 €** — PERRIER 33 cl **4 €** — PAGO ACE

Orange Carotte Citron 20 cl **4 €** — PSCHITT LIMONADE 25 cl **3.50 €** —

SCHWEPPE 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 €**

### EAUX

VITTEL 50cl **4 €** 1litre **5 €** — SAN PELLEGRINO 50cl **4 €** 1litre **5 €**

### COCKTAILS

SPRITZ **7 €** — MOJITO **7 €** — VIRGIN MOJITO *sans alcool* **6 €** —

KIR PROSECCO *cassis ou pêche* **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 €**

## CAVE À VIN

### ROUGES

LE PETIT COURSELLE « les Copains »

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

- - - **19 €** +++ ++

VENTOUX Saint Pétrarque CUVÉE PERSILLÉ 2015

**4.80 €** - **17 €** **23 €** ++ +++

CAHORS George Vigouroux « Petit Jammes » 2015

- - - **26 €** +++ ++

BROUILLY Domaines Piron 2016

- **16 €** - **27 €** ++ +++

FITOU Cuvée des Ardoises du Château des Erles 2016

**6.40 €** - **22 €** **29 €** +++ +++

LALANDE DE POMEROL Château Vieux Chaigneau 2014

**7.50 €** - **26 €** **35 €** ++ ++

SAINT-JOSEPH Gabriel Meffre « Saint-Étienne » 2015

**8.50 €** - **29 €** **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 €** +++ +++

CHABLIS Domaine d'Henri « Les Allées du Domaine » 2015

**6.50 €** - - **32 €** ++ ++

### BULLES

PROSECCO

- - - **25 €** ++ ++