

PERSILLÉ

POUR LE PRINTEMPS, DÉCOUVREZ DE NOUVELLES RECETTES EN **SÉRIE LIMITÉE** ET DES **BASICS**, SIMPLES ET EFFICACES À LA SAUCE PERSILLÉ !

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



TAPAS À PARTAGER

Planche de saucisson Porc fermier **7 €**
Bouchées du boucher **LES 7 BOUCHÉES 9.50 €**

POUR LES CARNIVORES

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

PAVÉ MARINÉ À l'ail **180 g** **SÉRIE LIMITÉE** **18 €**
SUGGESTIONS *Sauce Béarnaise / Verre de Ventoux (12 cl — 4.80 €)*

PAVÉ MARINÉ Thym Vodka **180 g** **SÉRIE LIMITÉE** **18 €**
SUGGESTIONS *Sauce au Poivre / Verre de Parenthèse Bio (12 cl — 5.20 €)*

HAMPE FUMÉE Chimichurri **230 g** **SÉRIE LIMITÉE** **22 €**
SUGGESTIONS *Beurre Persillé / Verre de Fitou (12 cl — 6.30 €)*

ENTRECÔTE **300 g** **BACK TO BASICS** **28 €**
SUGGESTIONS *Sauce Camembert / Verre de Lalande de Pomerol (12 cl — 7.50 €)*

PIÈCE MATURÉE **300 g** **SÉRIE LIMITÉE** **37 €**
SUGGESTIONS *Sauce Béarnaise / Verre de Crozes-Hermitage (12 cl — 8.20 €)*

CÔTE DE BŒUF **1,1 kg** **SÉRIE LIMITÉE** **32.50 €**
Pour deux personnes *prix par personne*
Servie avec 4 sauces au choix

PLANCHES DU BOUCHER

Servies avec 1 sauce au choix

PLANCHE DEUX PIÈCES **240 g** **23 €**
Entrecôte + Pavé mariné à l'ail

PLANCHE TROIS PIÈCES **360 g** **33 €**
Faux-filet + Hampe fumée + Poire

MIX GRILL **800 g** **57 €**
Entrecôte + Pavé mariné à l'ail + Faux-filet + Hampe fumée +
+ Poire + Saucisses Piment d'Espelette
Servi avec 4 sauces au choix

MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

DEMI BURGER BUTCHER *ou* **STEAK HACHÉ** **8 €**
+ FRITES + SIROP DE GRENADINE *ou* **MENTHE**

LES BURGERS DU BOUCHER

Nos steaks hachés sont préparés sur place chaque matin !

BURGER PERSILLÉ **BACK TO BASICS** **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 CHICK NORRIS **SÉRIE LIMITÉE** **16 €**
Poulet fermier pané, fromage à raclette, lard grillé, mayonnaise, salade

BURGER DOUBLE CHEESE **BACK TO BASICS** **19 €**
Deux steaks hachés de bœuf direct éleveurs haché sur place, cheddar fondu, sauce cocktail maison, oignons caramélisés, salade

BURGER EURËKA *Prix à l'ardoise*
Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette de burger qui **change régulièrement !**

UNE SAUCE AU CHOIX + 1 € — DOUBLE TA VIANDE + 4 €
DOUBLE TON FROMAGE + 1.30 € — LARD GRILLÉ + 1.30 €

AUTRES ENVIES

TARTARE CLASSIQUE BRASSERIE **BACK TO BASICS** **17 €**
Bœuf charolais coupé au couteau, jaune d'œuf, câpres, oignons, moutarde, worcestershire

TARTARE FUMÉ À L'ITALIENNE **SÉRIE LIMITÉE** **18 €**
Bœuf charolais fumé coupé au couteau, jambon sec, sauce pesto, parmesan, tomates séchées

BROCHETTE DE VOLAILLES Agrumes soja miel **SÉRIE LIMITÉE** **17 €**

BROCHETTE DE BŒUF Aux épices mexicaines **SÉRIE LIMITÉE** **19 €**

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

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE **SÉRIE LIMITÉE** **14 €**
Salade, pâtes, légumes cuits façon wok (*courgettes, aubergines, oignons, champignons*)

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

servis avec tous nos plats (sauf tapas et 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 !

— MÉLANGE FRITES ET SALADE DE PRINTEMPS —

— SALADE WOK (*légumes façon wok, frisée, mesclun, tomates cerises, cacahuètes, noix*) —

— TORTILLA POMMES DE TERRE ÉPINARDS —

SAUCES MAISON

+1 € par sauce (sauf Plats Carnivores)

— BEURRE PERSILLÉ —

— SAUCE BÉARNAISE **BACK TO BASICS** —

— SAUCE AU CAMEMBERT —

— SAUCE AU POIVRE —

DESSERTS

2.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE*

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

PANNA COTTA NUTELLA

Arrêtez de tourner autour du pot

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

À l'abordage

6.50 €

7 €

PAVLOVA FRUITS ROUGES

Coulis passion

Danse avec les Tsars

7 €

CHEESECAKE NEW YORK

Coulis de fruits rouge

Streets of Philadelphia **BACK TO BASICS**

7.50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Élu service client de l'année

8.50 €

BOISSONS

SOFTS

1.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE*

THÉ GLACÉ FAIT MAISON 35 cl 4 €

COCA / COCA ZÉRO 33 cl 4 €

PSCHITT LIMONADE 25 cl 3.80 €

PAGO ORANGE 20 cl 4 €

SCHWEPPE TONIC 25 cl 4 €

LIQUEURS

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS 4 cl 6.50 €

RHUM DIPLOMATICO 4 cl 7 €

WHISKY DALWHINNIE 15 ANS 4 cl 8 €

COGNAC VSOP 4 cl 8 €

BIÈRE (BOUTEILLES)

1.50 € DE RÉDUCTION LE MIDI EN SEMAINE*

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 5.80 €

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ 2 €

THÉ (vert à la menthe ou noir Darjeeling) 3 €

CAVE À VIN

ROUGES

VENTOUX Saint-Pétrarque Gabriel Meffre Cuvée Persillé

« PARENTHÈSE » BIO

MORGON « la Chainaise » Domaines Piron

FITOU Cuvée des Ardoises du Château des Erles

LALANDE DE POMEROL Château Vieux Chaigneau

CROZES HERMITAGE « Saint-Pierre » Gabriel Meffre

VALLÉE DU RHÔNE

PAYS D'HÉRAULT

BEAUJOLAIS

LANGUEDOC

BORDEAUX

CÔTE DU RHÔNE

verre (12 cl)

1.50 € DE RÉDUCTION
LE MIDI EN SEMAINE*

pichet
(50 cl)

bouteille
(75 cl)

4.80 €

17 €

23 €

5.20 €

18.50 €

25 €

5.70 €

20 €

27 €

6.30 €

22 €

29 €

7.50 €

26 €

35 €

8.20 €

29 €

39 €

ROSÉS

CÔTE DU RHÔNE Gabriel Meffre Cuvée Persillé

DOMAINE FIGUIÈRE

CÔTE DU RHÔNE

CÔTE DE PROVENCE

4.80 €

17 €

23 €

5.70 €

20 €

27 €

BLANCS

CÔTE DU RHÔNE Gabriel Meffre Cuvée Persillé

CHABLIS « les Allées du Vignoble » Domaine d'Henri

CÔTE DU RHÔNE

BOURGOGNE

4.80 €

17 €

23 €

7.50 €

26 €

35 €

HAPPY BUTCH' HOUR LE MERCREDI DE 19H À 21H

PLANCHE DU MOMENT À PARTAGER + PICHET DE VENTOUX cuvée Persillé 50 cl 29 €