

# 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.  
Servi avec 1 sauce au choix

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

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

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

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

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

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

## PLANCHES DU BOUCHER

Servies avec 1 sauce au choix

**PLANCHE DEUX PIÈCES** 240g **23 €**  
Selon les arrivages du jour

**PLANCHE TROIS PIÈCES** 360g **33 €**  
Selon les arrivages du jour

**MIX GRILL** 800g **57 €**  
Les 5 pièces du jour + 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 EURÈKA** *Prix sur l'affichage*  
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

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

### PANNA COTTA NUTELLA

Arrêtez de tourner autour du pot

6.50 €

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

À l'abordage

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

THÉ GLACÉ MAISON 35 cl 4.50 €

COCA / COCA ZÉRO 33 cl 4 €

PERRIER 33 cl 4 €

JUS AU VERRE (plusieurs choix disponibles) 20 cl 4 €

PSCHITT LIMONADE 25 cl 3.80 €

SCHWEPES TONIC 25 cl 4 €

Supplément sirop (Cerise, Menthe, Citron, Grenadine) 1 €

### EAUX

VITTEL 50 cl 4 € 1 litre 5 €

SAN PELLEGRINO 50 cl 4.30 € 1 litre 5.90 €

### 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 €

## 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)

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 €