

PERSILLÉ



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

LES ENTRÉES

Les tranches de saucisson de porc fermier d'Auvergne **8 €**
La tranche de terrine au foie gras de canard aux giroules **8.50 €**
La charcuterie du jour **8 €**

POUR LES CARNIVORES

Sauf indication contraire, race Charolaise ou autre race selon disponibilité.
Poids de viande indiqués crus.
Servis avec 1 sauce au choix

PAVÉ MARINÉ au Saté 180g **SÉRIE LIMITÉE 18 €**
SUGGESTIONS Beurre Persillé / Verre de Ventoux (12cl — 4.90€)
PAVÉ MARINÉ ANGUS au BBQ Whisky Coca 180g **ANGUS 19.50 €**
SUGGESTIONS Sauce BBQ Whisky Coca / Verre de Morgon (12cl — 5.80€)
HAMPE FUMÉE à l'échalote 230g **SÉRIE LIMITÉE 22 €**
SUGGESTIONS Sauce Béarnaise / Verre de Fitou (12cl — 6.50€)
PIÈCE ANGUS DU JOUR 250g **ANGUS 27.50 €**
SUGGESTIONS Sauce à l'échalote / Verre de Première Nature Pays d'Oc (12cl — 5.50€)
ENTRECÔTE 300g **28 €**
SUGGESTIONS Sauce au Bleu / Verre de Lalande de Pomerol (12cl — 7.50€)
PIÈCE MATURÉE 300g **37 €**
SUGGESTIONS Sauce Chimichurri / Verre de Crozes-Hermitage (12cl — 8.20€)
Maturation : minimum 70 jours en cave d'affinage
CÔTE DE BŒUF 1,1 kg **65 €**
Servie avec 3 sauces au choix

PLANCHES DU BOUCHER

Servies avec 2 sauces au choix

PLANCHE DEUX PIÈCES ANGUS 250g **ANGUS 26 €**
Pièce Angus Aberdeen du jour
+ Pavé mariné Angus Aberdeen au BBQ Whisky Coca

PLANCHE CHAROLAISE À COMPOSER **SÉRIE LIMITÉE**

1 pièce A + 1 pièce B (240 g au total) **23 €**

2 pièces A + 1 pièce B (360 g au total) **34 €**

2 pièces A + 2 pièces B (480 g au total) **44 €**

Pièces A au choix : Faux-Filet, Entrecôte, Hampe Fumée à l'échalote
ou Pièce de la planche du jour

Pièces B au choix : Pavé mariné au Saté, Basse-Côte

MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

BURGER KID Steak haché sur place, cheddar, ketchup, mayonnaise + **Frites** + **SIROP DE GRENADINE** ou **MENTHE**
+ **GLACE 11 €**

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

servis avec tous nos plats (sauf 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 !

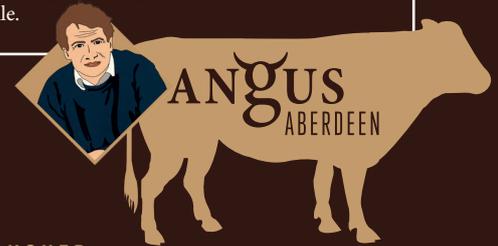
— **Coleslaw** —

— **Frites Maison + Coleslaw** —

— **Écrasé de Pommes de Terre Chimichurri** —

— **Poêlée de Champignons et Spaghettis de Courge au Pesto +1€** —

Tout au long de l'automne, découvrez la délicieuse **Angus Aberdeen**, une des meilleures viande du monde, avec son persillage fin, ses saveurs florales et herbacées en bouche et une tendreté exceptionnelle. Elle provient de l'élevage de **Samuel Fouillard**, près de Soissons (02), avec qui nous travaillons en direct depuis 4 ans pour vous fournir une viande d'une qualité exceptionnelle.



LES BURGERS DU BOUCHER

Nos steaks hachés sont préparés sur place chaque matin !

BURGER BUTCHER **16 €**

Bœuf Charolais direct éleveurs, lard grillé, cheddar,
sauce tomate oignons maison

BURGER FORZARELLA **SÉRIE LIMITÉE 17 €**

Bœuf Charolais direct éleveurs, mozzarella panée, tomates séchées,
poivrons, sauce cocktail maison

BURGER HIGHWAY TO BELL **ANGUS 18 €**

Bœuf Angus Aberdeen direct éleveurs, cheddar,
sauce BBQ Whisky Coca, coleslaw

BURGER DOUBLE CHEESE **19 €**

Deux steaks haché de bœuf Charolais direct éleveurs, cheddar fondu,
sauce cocktail maison, oignons caramélisés, salade

BURGER EURÊKA *Prix à l'ardoise*

Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette
de burger qui **change régulièrement** !

**REPLACEZ VOTRE STEAK PAR UN STEAK VÉGÉTARIEN ?
C'EST POSSIBLE ! ET PROMIS, ON NE VOUS EN VOUDRA PAS !**

DOUBLE TON STEAK +4 € — LARD GRILLÉ +1.30 €
DOUBLE TON FROMAGE +1.30 €

AUTRES ENVIES

TARTARE CLASSIQUE **17 €**

Bœuf Charolais coupé au couteau, jaune d'œuf, câpres,
oignons, moutarde, worcestershire

TARTARE ANGUS **ANGUS 18.50 €**

Bœuf Angus Aberdeen coupé au couteau, figues, noix, basilic,
menthe, citron, mayonnaise chili

BROCHETTE DE VOLAILLES *Façon tajine (curcuma, ail, thym)* **17 €**

MAGRET DE CANARD *à la forestière (pleurotes, poires, marrons)* **19 €**

Tataki (saisi brièvement à la plancha) ou **Cuisson standard** (rosée ou à point)

SAUCES MAISON

+1€ par sauce (sauf Plats Carnivores)

— **BEURRE PERSILLÉ** —

— **SAUCE BÉARNAISE** —

— **SAUCE POIVRE** —

— **SAUCE CHIMICHURRI** —

— **SAUCE À L'ÉCHALOTE** —

— **SAUCE BBQ WHISKY COCA** —

DESSERTS D'AUTOMNE

SÉRIES LIMITÉES

Tous nos desserts sont faits maison avec amour!

PANNA COTTA NUTELLA 6.50 €

Crème à tartiner

TIRAMISU CHÂTAIGNES ET MARRON 7 €

Il y a un bogue dans la matrice

MOUSSE AU CHOCOLAT CAFÉ & POIRE 7 €

C'est vraiment une bonne poire!

CHEESECAKE CITRON VERT 7.50 €

Vert l'infini et au-delà

CRÈME BRÛLÉE RHUM RAISIN 8 €

Tous les chemins mènent au Rhum

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8.50 €

Réponse à choix multiple

DIGESTIF GOURMAND 12.50 €

Un digestif au choix accompagné de nos minis desserts

Digestion avec douceurs

BOISSONS

SOFTS

THÉ GLACÉ FAIT MAISON 35 cl 3.50 €

COCA / COCA ZÉRO 33 cl 4 €

SPRITE / FUZETEA 25 cl 4 €

MINUTE MAID ORANGE 20 cl 4 €

FINLEY 20 cl 4 €

DIGESTIFS

EAU DE VIE POIRE WILLIAMS 4 cl 7 €

COGNAC 4 cl 7 €

RHUM DIPLOMATICO 4 cl 8 €

WHISKY DALWHINNIE 15 ANS 4 cl 8 €

BIÈRE (BOUTEILLES)

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 50 cl 4.20 € 1 litre 5.90 €

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

PREMIÈRE NATURE Château Grand Escalion 100% Merlot

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'OC

BEAUJOLAIS

LANGUEDOC

BORDEAUX

CÔTE DU RHÔNE

verre
(12 cl)

pichet
(50 cl)

bouteille
(75 cl)

4.90 €

17 €

23 €

5.50 €

19 €

26 €

5.80 €

20 €

27 €

6.50 €

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

4.90 €

17 €

23 €

5.70 €

20 €

27 €

BLANCS

CÔTE DU RHÔNE Gabriel Meffre Cuvée Persillé

BEAUJOLAIS BLANC Dominique Piron 100% Chardonnay

CÔTE DU RHÔNE

BEAUJOLAIS

4.90 €

17 €

23 €

7.50 €

26 €

35 €