

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 girolles **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

LES SOIRÉES À VOLONTÉ **27.90 €**

Le mardi, mercredi et jeudi soir. Offre valable uniquement pour une table entière. Prix par personne.

Charcuterie, burger et grillade du jour À VOLONTÉ

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 —

— POËLÉE 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.



ANGUS
ABERDEEN

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 hachés de bœuf Charolais direct éleveurs, cheddar fondu, sauce cocktail maison, oignons caramélisés, salade

BURGER EURÉKA Prix sur l'affichage

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 €

VOTRE PLACE DE CINÉMA À 6€

Pour toute commande d'un plat et d'une boisson le soir*

* hors plats à volonté, limitée à une place par personne, non cumulable avec une autre offre en cours.

AUTRES ENVIES

TARTARE CLASSIQUE **17 €**

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

TARTARE 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)

MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

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

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 MAISON *35 cl* **4.50 €**

COCA ZÉRO *33 cl* **4 €**

COCA / COCA CHERRY ou LEMON MAISON *33 cl* **4.50 €**

JUS DE FRUITS AU VERRE (*plusieurs choix disponibles*) *20 cl* **4.50 €**

Sprite / FUZETEA *25 cl* **4 €**

MINUTE MAID ORANGE *20 cl* **4 €**

FINLEY *20 cl* **4 €**

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

COCKTAILS *Uniquement le soir*

SHORT DRINKS

PURPLE HOSTED Vodka, citron vert, crème de mûre, soda citron **9.50 €**

SCOFF LAW Whisky, Vermouth dry, citron, grenadine, Bitter **9.50 €**

ACAPULCO Tequila, jus d'ananas, jus de pamplemousse, curaçao bleu **9.50 €**

LONG DRINKS

CUBA LIBRE Rhum Bacardi, Coca-Cola, citron vert **9.50 €**

SPRITZ Prosecco, Apérol **8 €**

SEX ON THE BEACH **9.50 €** virgin **6 €**

Jus d'ananas, jus de cranberry, vodka, crème de melon, crème de mûre

MOJITO **8 €** virgin **6 €**

Rhum Bacardi, citron vert, eau gazeuse, menthe

CAVE À VIN

ROUGES

VENTOUX *Saint-Pétrarque Gabriel Meffre Cuvée Persillé*

VALLÉE DU RHÔNE

4.90 €

17 €

23 €

PREMIÈRE NATURE *Château Grand Escalion 100% Merlot*

PAYS D'OC

5.50 €

19 €

26 €

MORGON «la Chainaise» *Domaines Piron*

BEAUJOLAIS

5.80 €

20 €

27 €

FITOU *Cuvée des Ardoises du Château des Erles*

LANGUEDOC

6.50 €

22 €

29 €

LALANDE DE POMEROL *Château Vieux Chaigneau*

BORDEAUX

7.50 €

26 €

35 €

CROZES HERMITAGE « Saint-Pierre » *Gabriel Meffre*

CÔTE DU RHÔNE

8.20 €

29 €

39 €

ROSÉS

CÔTE DU RHÔNE *Gabriel Meffre Cuvée Persillé*

CÔTE DU RHÔNE

4.90 €

17 €

23 €

DOMAINE FIGUIÈRE

CÔTE DE PROVENCE

5.70 €

20 €

27 €

BLANCS

CÔTE DU RHÔNE *Gabriel Meffre Cuvée Persillé*

CÔTE DU RHÔNE

4.90 €

17 €

23 €

BEAUJOLAIS BLANC *Dominique Piron 100% Chardonnay*

BEAUJOLAIS

7.50 €

26 €

35 €