

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 giroles **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.
Servi 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 —

— 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 sur l'affichage*

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

**REMPLACEZ 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 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 **11 €**

+ **FRITES** + **SIROP DE GRENADINE** ou **MENTHE** + **GLACE**

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, curacao 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

verre
(12cl)

pichet
(50cl)

bouteille
(75cl)

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 €