

BOUCHERIE
CHARCUTERIE



ROTISSEURIE
TRAITER

Le choix de l'étal

Nos pièces de bœuf :

Limousine

Bavette d'aloyau (env. 250g)	22.95 €
Côte de bœuf (env. 500g)	26.95 €
Entrecôte (env. 350g)	26.95 €
Faux filet (env. 250g)	19.90 €
Filet (env. 200g)	24.90 €
Tartare de bœuf coupé au couteau (env.300g)	22.50 €

Côtes maturées (en fonction des disponibilités)

les 500g

<u>Côtes catégorie 1 :</u> Blonde d'aquitaine, Hereford, Holstein, Longhorn, Montbéliarde, Normande, Rouge des prés, Simmental	32.95 €
<u>Côtes catégorie 2 :</u> Black Pearl, Blonde de Galice, Frisona, Salers, Sashi	37.55 €
<u>Côtes catégorie 3 :</u> Casina, Kodbeef, Portugaise, Shorthorn, Swamy	42.45 €
<u>Côtes catégorie 4 :</u> Wagyu	59.00 €

Menu enfant (steak haché accompagné de frites maison)	13.95 €
--	---------

BOUCHERIE
CHARCUTERIE



ROTISSERIE
TRAITEUR

Le choix de l'étal

Agneau des Alpes

Côtes d'agneau (3 côtes bâton ou 2 côtes constantelles ou 2 rognonnades)	19.50 €
Tranche de gigot	17.90 €

Porc

Côte de porc des Alpes (échine ou filet)	14.95 €
Côte de porc noir de Bigorre (échine)	19.95 €

Veau des Alpes

Côte de veau (env. 300g)	21.00 €
Escalope de veau	15.50 €
Filet de veau	19.50 €

Autres viandes

Andouillette Aveyronnaise (env. 175g)	17.00 €
Chuck Flap Black Angus américain (env. 200g)	25.50 €
Magret de canard du Sud-Ouest (env. 300g)	21.55 €
Noix d'entrecôte argentine (env. 200g)	26.75 €
Noix d'entrecôte Black Angus américain (env. 200g)	39.90 €
Pluma de porc ibérique (env. 200g)	25.00 €

BOUCHERIE
CHARCUTERIE



ROTISSERIE
TRAITEUR

Les formules

(selon menu du jour)

Entrée et plat	22.00 €
Plat et dessert	19.00 €
Entrée, plat et dessert	25.00 €

BOUCHERIE
CHARCUTERIE



ROTISSERIE
TRAITEUR

Pour terminer

Nos desserts :

Panna cotta maison	4.50 €
Coulis fruits rouges, mangue passion, chocolat, caramel beurre salé	
Coulis avec fruits frais : suppl. 1€	
Moelleux au chocolat maison	4.50 €
Café gourmand	7.50 €
Panna cotta, moelleux au chocolat et cookie maison	