

POUR SE METTRE EN APPÉTIT (À PARTAGER OU PAS !)



Tartines à partager

10,80€

Demi-tartine de pain, béchamel, poêlée de champignons, lardons, Comté*, ciboulette ET demi-tartine de pain, béchamel, pommes caramélisées, cerneaux de noix, Fourme d'Ambert* et ciboulette.

**AOP : Appellation d'Origine Protégée.*

Planchette traditionnelle simple

10,80€

Chiffonnades de charcuterie, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons, toasts de pain et beurre saveur truffe.

Planchette maxi

18,30€

Planchette traditionnelle simple et demi-tartines à partager.

Bloc de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon*

14,75€

Fabriqué en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon* (6 cl), toasts de pain et chutney de figes.

**AOP : Appellation d'Origine Protégée.*

Duo de chèvre chaud

9,40€

Alliance de toasts de chèvre dorés, affiné et fabriqué en France, chutney de figes, noisettes, miel, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

LES GRANDES SALADES (LES LANDEGREM LALADESEM)



Grande salade de chèvre chaud

17,10€

Alliance de toasts de chèvre dorés, affiné et fabriqué en France, chutney de figues, noisettes, miel, billes de chèvre aromatisées, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.

Plat végétarien.

Salade Caesar



17,80€

Élaborée à base d'aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, tranche de lard grillée, salade croquante, tagliatelles de légumes frais, sauce caesar, copeaux de Grana Padano AOP* et ciboulette.

**AOP : Appellation d'Origine Protégée.*

LE TERROIR (LE LERROIRTOCK)



Andouillette de Troyes



17,90€

Servie avec des frites et notre fameuse sauce La Boucherie.

Aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes



13,80€

Servies avec des frites, de la salade et une sauce poivre.

Jambon grillé fumé au bois de hêtre

13,80€

Servi avec des frites, de la salade et une sauce forestière.

Carbonade flamande

19,15€

Morceaux de boeuf braisés à l'étouffée avec de la Grimbergen Ambrée, des oignons, de la moutarde de Dijon, des carottes, des herbes aromatiques et de la cassonade. Servie avec des frites et du pain d'épices.

Tête de veau

20,20€

Servie en cocotte avec légumes cuits au bouillon, pommes de terre et sauce ravigote.

Poêlon de conchiglie au comté* et sauce reblochon*

16,95€

Garni de jambon de Vendée** et d'un œuf mollet plein air.

*AOP : Appellation d'Origine Protégée.



Pot-au-feu "La Boucherie"

20,90€

Servi de façon traditionnelle avec cornichons, légumes et sel de Guérande**.
Demandez-le avec ou sans son os à moelle.

** IGP : Indication Géographique Protégée.

LES POISSONS (LE LOISSOMPEM)



Double filet de bar

20,80€

Servi avec du riz blanc cuisiné, des tagliatelles de légumes et un beurre fondu à la ciboulette.



LES BURGERS ET MAQUIGNONS (LES LURGERBEM)



Le crousti-poulet



16,60€

Aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, tranche de cheddar fumé, salade, tomate, oignon et cream cheese. Servi avec des frites.

Le mythique simple



16,70€

Steak haché, sauce La Boucherie, salade, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Le mythique double



20,00€

Steak haché, sauce La Boucherie, salade, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Le mythique triple



23,30€

Steak haché, sauce La Boucherie, salade, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.



Le forestier simple



18,70€

Steak haché, salade, oignon, sauce forestière et Saint-Marcellin IGP** fondu.
Servi avec des frites.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

*** IGP : Indication Géographique Protégée.*

Le forestier double



22,00€

Steak haché, salade, oignon, sauce forestière et Saint-Marcellin IGP** fondu.
Servi avec des frites.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

*** IGP : Indication Géographique Protégée.*

Le forestier triple



25,30€

Steak haché, salade, oignon, sauce forestière et Saint-Marcellin IGP** fondu.
Servi avec des frites.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

*** IGP : Indication Géographique Protégée.*

Le maquignon simple



16,90€

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.



Le maquignon double



20,20€

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Le maquignon triple



23,50€

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Le maquignon rustique simple



19,10€

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin IGP**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

*** IGP : Indication Géographique Protégée.*

Le maquignon rustique double



22,40€

Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin IGP**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade.



Trésor du Louchéhem 350g - Races de caractère



33,90€

Un morceau noble et persillé, mûré au minimum 35 jours sur son os.

Pavé de cœur de rumsteck 180g - Races de caractère



22,70€

Une viande tendre et épaisse. Idéale pour les amateurs de viande fondante et savoureuse.

Rôti de bœuf à partager 360g - Races de caractère



44,80€

Épais morceau doté d'une tendreté exceptionnelle. Pour 2 personnes.

Superbe cote de bœuf au kg

74,90€

Seulement quelques pièces disponibles par jour !

Onglet de boeuf à l'échalotte 200g

22,70€

Servi dans sa poêle avec sa sauce échalote ce morceau délicat offre des saveurs marquées et de la tendreté.

Bavette d'ailou 160g

18,60€

Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

Bavette d'ailou 320g

25,40€

Pièce à fibres longues, légèrement persillée, moelleuse et savoureuse.

Entrecôte 250g

23,30€

Persillée et goûteuse, elle régale les plus exigeants !



Panaché du boucher 240g**23,30€**

Laissez-vous surprendre par l'appétissante complicité de l'onglet, de la poire et de l'araignée de boeuf.

Araignée 160g**20,80€**

Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.

Araignée 240g**25,50€**

Un morceau, privilège du boucher, aux saveurs soutenues, très tendre, exquis et trop souvent oublié.

Surprise du boucher 170g**17,30€**

Tendre, goûteuse et fondante, cette pièce peu connue est également appelée « dessus de palette ». Servie avec une sauce au poivre.

Émincé de bœuf 180g**16,90€**

Notre viande marinée signature La Boucherie.

LES HACHÉS (LES HACHÉMUCH)

Steak haché simple



Servi avec des frites. Env. 100 g*

11,90€

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Steak haché double



Servi avec des frites. Env. 200 g*

15,50€

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

Steak haché triple



Servi avec des frites. Env. 300 g*

19,10€

Poids brut +/- 10 g par steak haché. 2 x steaks hachés de 100 g (200 g). 3 x steaks hachés de 100 g (300 g).

LES TARTARES (LES LARTARETEM)

Tartare préparé au couteau traditionnel ou poêlé 180g



19,50€

À déguster préparé ou à relever à votre goût. Servi avec des frites. Env. 180g

Poids brut des viandes +/- 10 g pour les viandes crues.

Tartare préparé au couteau traditionnel ou poêlé 360g



25,60€

À déguster préparé ou à relever à votre goût. Servi avec des frites. Env. 360g

Poids brut des viandes +/- 10 g pour les viandes crues.

LES EXTRAS (RAPPEL AUX GOURMANDS !)

Extra œuf plein air 1,20€

Extra œuf mollet plein air 1,20€

Extra 2 tranches de lard grillées 1,50€

Extra os à moelle 1 pièce 4,00€

Beurre saveur truffe façon Maître d'hôtel 1,50€

Extra garniture 2,00€

LES FROMAGES (LES LOMAGEFREM)

Duo de fromages 8,40€

Saint-Marcellin IGP** & Comté***.

LES DESSERTS (LES LESSERTBEM)



L'instant gourmand 9,20€

Espresso Florio ou thé, gaufre de bruxelles accompagnée d'une sauce chocolat, verrine tiramisu façon " La Boucherie ", crumble aux fruits oubliés et boule de glace vanille bourbon.

La merveille d'Antoine 8,00€

Crème fouettée au mascarpone et chocolat, drops de meringue, glace vanille bourbon et mélange de crème anglaise et Nutella®.

Tiramisu façon "La Boucherie" 8,50€

Crème fouettée, mascarpone, Spéculoos®, poire et Nutella®.

Gaufre de Bruxelles 6,75€

Au choix : sauce chocolat, sauce caramel au beurre salé, Nutella® et crème fouettée.

Cœur coulant au chocolat 8,10€

Servi avec sa crème anglaise mais également avec ou sans shooter de vin de liqueur (2 cl).

Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,95€

Coupe de glaces artisanales à personnaliser - 1 boule 2 topping au choix

Choisissez votre format, vos parfums et vos toppings. A vous de jouer.

Maitre
Artisan Glacier 4,10€
