

VIANDE POISSON



| | | |
|---|---|-------|
| *Entrecôte 220 grs | <i>Classique, persillé, fondante et succulente à la fois</i> | 18,80 |
| *Entrecôte XL 350grs | <i>Vraiment pour les amateurs</i> | 28,80 |
| *Pavé de cœur de rumsteck 200 grs | <i>Une qualité parfaite, tendre et savoureux</i> | 15,50 |
| *Rumsteck mariné aux trois poivres 200 grs | <i>Un mélange de poivre pour une viande subtile</i> | 15,80 |
| *Pièce du Boucher 160 grs | <i>Une viande avec du caractère, goûteuse</i> | 13,80 |
| *Brochette de rumsteck 200 grs | <i>Dans le cœur de rumsteck, parfumée par les oignons et poivrons</i> | 16,50 |
| Filet de poulet fermier mariné et grillé | <i>Pour les amateurs de viande blanche et moelleuse</i> | 12,90 |
| Côtes d'agneau au thym frais | <i>Elevé dans les prairies en Ecosse d'une saveur exceptionnelle</i> | 16,80 |
| Selon arrivage | | |
| Travers de Porc français caramélisé 400 grs | <i>Croustillant, d'un certain exotisme, sucré, salé</i> | 15,90 |
| Authentique Andouillette de porc grillée AAAAA | - 180 grs | 15,80 |
| Pavé de Saumon grillé | <i>Le grand large, l'iode dans votre assiette</i> | 15,80 |
| Selon arrivage | | |

Garnitures

frites maison, haricots verts, salade, pomme au four --- béarnaise, poivre, échalote, ciboulette

Garniture et sauce à volonté

Sauces maison



Photo non contractuelle

AU CŒUR DU MASSIF CENTRAL

Les animaux issus de cette démarche sont de races à viande : **Limousin, Aubrac ou Salers** * Parcourons les routes sinueuses du Massif central pour découvrir nos boeufs de montagne. Là-haut les bêtes sont élevées dans des exploitations à taille humaine. À la belle saison, elles pâturent en plein air et sont nourries de fourrage produit à 50 % en zone de montagne quand les prés ne suffisent plus. Pour bénéficier de cette appellation Boeuf de Montagne, les éleveurs et les animaux, doivent répondre à un cahier des charges strict, certifié par un organisme de contrôle indépendant



LA SÉLECTION DES MEILLEURS MUSCLES Les bouchers prennent le relais et trient d'abord les bêtes, puis les carcasses et sélectionnent enfin les meilleurs muscles. La viande bénéficie d'une maturation de 15 jours minimum pour lui apporter sa tendreté et sa saveur.

Le poids de nos viandes est respecté à + ou - 5 %

