

Pour bien commencer et ouvrir l'appétit !



ŒUF MIMOSA
4,30€



GRAVLAX DE SAUMON
7,90€



VÉRITABLE SAINT-MARCELLIN
RÔTI**
4,30€



TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE
5,40€



**BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON***
10,70€



OS À MOELLE
À PARTIE DE 4,60€



**SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET
LARD RÔTI**
7,80€

FORMULE PETIT BOUCHER

LE PETIT BOUCHER (- DE 8 ANS)*

LES PLATS (AU CHOIX)

- Nuggets de poulet
- P'tit burger

LES ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX)

- Frites
- Duo de haricots verts et haricots beurre

LES DESSERTS (AU CHOIX)

- Compote de fruits
- Yaourt à boire
- Mini verrine : Douceur lactée à la mangue ou mini tiramisu façon « La Boucherie »

*Les boissons sucrées sont en supplément de 1.50€

FORMULE BOUCHER JUNIOR

LE BOUCHER JUNIOR (- DE 12 ANS)*

LES PLATS (AU CHOIX)

- P'tit pavé de bœuf (environ 90 g)
- Casse-croûte du Maquignon Junior

LES ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX)

- Frites
- Duo de haricots verts et haricots beurre

LES DESSERTS (AU CHOIX)

- P'tit pomme
- Yaourt à boire
- Verrine mini-tiramisu ou fromage blanc et son cuisiné de fruits

*Les boissons sucrées sont en supplément de 1.50€

FORMULE DU BOUCHER

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

Hors soirs de semaine, weekend et jours fériés*

LES ENTRÉES (au choix)

- Assiette de crudités
- ou Œuf mimosa
- ou Rillettes du Mans

LES PLATS (au choix)

- Plat du jour (*hors weekend et jours fériés, selon disponibilité*)
- ou Émincé de bœuf façon « La Boucherie »
- ou Araignée de porc marinée

LES GOURMANDISES DU MOMENT

CAFÉ

Voir conditions auprès du responsable de votre restaurant

FORMULE GOURMANDE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON

LES ENTRÉES (au choix)

Duos d'os à moelle rôti

ou Gravlax de saumon à l'aneth et ses blinis

ou Bloc de foie gras de canard mi-cuit servi avec son verre de Coteaux du Layon* (7cl) et son chutney de figues

LES PLATS (au choix)

Pavé de coeur de rumsteak (env. 180g)

ou Grande salade Caesar au Suprême de poulet rôti

ou Cuisse de canard confite

ou Tartare de boeuf traditionnel (env. 220g)

LES DESSERTS (au choix)

Tiramisu façon « La Boucherie »

ou Coupe cookie ou Moelleux au chocolat

ou Crème brûlée à la vanille bourbon

ou Saint-Marcellin** entier

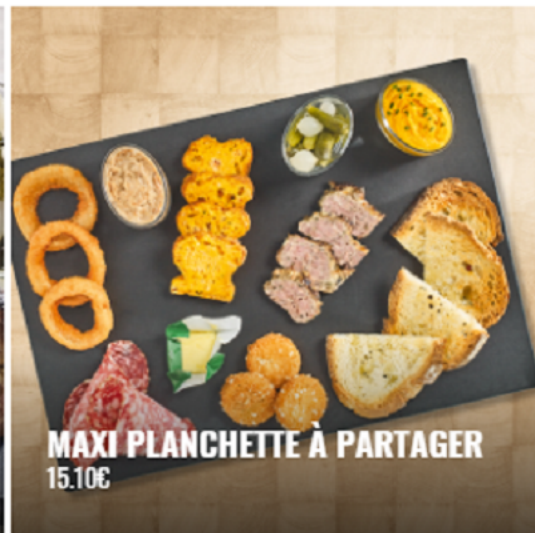
BOISSON (au choix)

Châteaux Croix de l'Orée AOP* Anjou Rouge (12.5 cl) ou Château Haut Maginet AOP* Bordeaux (12.5 cl)

ou Rosé Mademoiselle AOP* Languedo (25 cl) ou Rouge des Dmaes IGP** Pays d'Oc (25 CL)

ou Vittel (50 cl) ou San Pellegrino (50 cl) ou Perrier (50 cl)

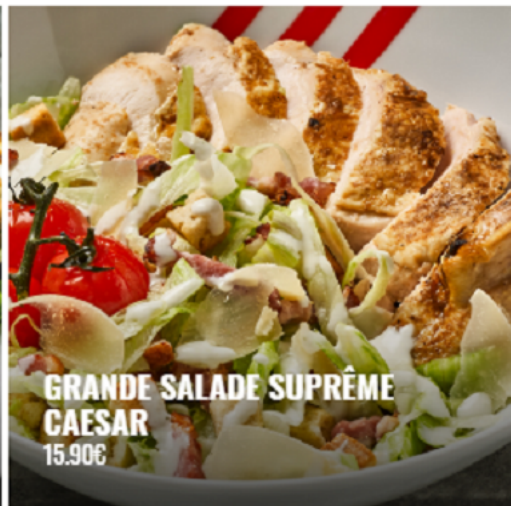
Vous allez avoir du pain sur la planchette ! Partagez un bon moment entre amis.



Découvrez notre sélection de vins coup de cœur authentiques et sincères, sélectionnés par notre président Bertrand Baudaire. Retrouvez l'intégralité de notre carte vins dans l'ensemble de nos restaurants La Boucherie.



Le soleil s'invite dans votre assiette ! Dégustez-les classiques ou laissez-vous surprendre par les nouvelles recettes créées par notre chef.





STEAK HACHÉ
À PARTIR DE 8,90€



CÔTE DE BŒUF
25,50€



**ONGLET DE BŒUF ET SA FONDUE
D'ÉCHALOTES**
16,95€



BAVETTE D'ALOÏAU
14,90€



STEAK FRITES
12,30€



PANACHÉ DU BOUCHER
18,95€



TRÉSOR DU LOUCHÉBÉM
26,30€



ARAIGNÉE
17,80€



ENTRECÔTE DE NOS RÉGIONS
25,90€



PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK
18,10€

Quand on est amoureux de la viande, on l'adore aussi à l'état brut !



Chez nous, les steaks sont français et hachés de façon bouchère à la commande. Tous nos burgers sont servis avec des frites à volonté.



Entre saveur, qualité et authenticité au cœur de nos régions, nous sommes fiers de vous faire redécouvrir des grands classiques de nos terroirs.



CUISSE DE CANARD CONFITE
15.90€



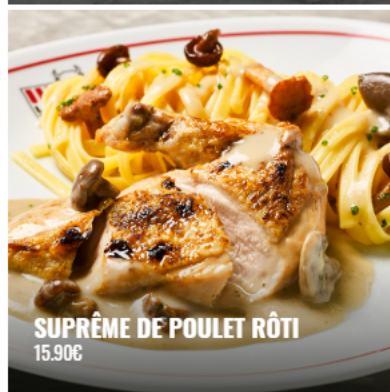
TÊTE DE VEAU
17.80€



**VÉRITABLE ROGNON DE VEAU
GRILLÉ AU BEURRE D'AIL**
18,80€



POT AU FEU TRADITIONNEL
17.50€



SUPRÊME DE POULET RÔTI
15.90€



**VÉRITABLE ANDOUILLETTE
«AAAAA»**
15,95€



**ESCALOPE DE VEAU À LA
VIENNOISE**
15.20€



PARMENTIER AU CABILLAUD

14.90€