



LA PIÈCE DU BOUCHER

Restaurant de Viande
Bar à vin - Terrasse

Service du midi de 11^h30 à 14^h30
du Lundi au Samedi

Service du soir de 19^h30 à 22^h00
le Jeudi, Vendredi et Samedi

Fermé le Dimanche

Tous nos produits sont frais !

FAIT MAISON

Toutes nos viandes sont découpées
et préparées sur place par nos soins

Races : Charolaise, Limousine, Angus & Aubrac



LA PIÈCE DU BOUCHIER

tarifs TTC en euros

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Saucisson sec pur porc artisanal
de la Haute Loire 24€ le Kg

Planche de charcuteries 15 €

LES APÉRITIFS

Aperol Spritz	10.00
Saint germain Spritz	12.00
Mojito Classique	11.00
Mojito à la fraise	12.00
Mojito à la passion	12.00
Cuba libre	9.00
Ti punch	9.00
Américano / Martini Campari noilly prat	9.00
Kir vin blanc	4.50
<i>Crèmes : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche</i>	
Kir Royal	10.00
<i>Crèmes : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche</i>	
Porto	4.50
Suze	4.50
Martini Rosso, Bianco	4.00
Pastis	4.00
Ricard	4.00
Coupe de Champagne brut	10.00
Vodka + soft	9.00
Whisky + soft	9.00

LES SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8.00
Morgane Cerise	8.00

LES WHISKIES

Jameson	9.00
Clan Campbell	7.00
Chivas Regal de 12 ans	10.00
Jack Daniels	10.00

LES BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Duvel Blonde	4.00	8.00
Vedett Blanche	4.50	8.00
Chouffe Ambrée	4.50	8.00
Chouffe Blonde	4.50	8.00

LES EAUX MINÉRALES

Evian	3.50	5.00
Badoit	3.50	5.00
San Pellegrino	3.50	5.00

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	3.80
Schweppes	25cl	3.80
Orangina	25cl	3.80
Perrier	33cl	3.80
Jus de fruits Pago	20cl	3.80
Sirop à l'eau	25cl	2.50
Limonade	25cl	3.00
Supplément sirop		0.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café (du matin)	1.60
Café	2.00
Décaféiné	2.00
Double café	3.00
Café crème	3.00
Cappuccino	4.00
Chocolat chaud	3.00
Chocolat viennois	4.00
Thé parfum au choix selon coffret	3.00
Infusion parfum au choix selon coffret	3.00

LES ALCOOLS & LIQUEURS

Calvados	4cl	6.50
Armagnac	4cl	6.50
Chartreuse verte	4cl	6.50
Eau de vie de Poire	4cl	6.50
Marc de Bourgogne		6.50
Get 27, Get 31		6.50
Manzana ou Baileys		6.50
Rhum Diplomatico		10.50
Rhum Havana Club		6.50
Menthe Poivrée Maison Jacquoulot		6.50
Limoncello		6.50
Génépi		6.50



LA PIÈCE DU BOUCHIER

tarifs TTC en euros

PLANCHE DE CHARCUTERIES

15.00

Planche de charcuteries artisanales selon nos fabrications.

NOS FROMAGES SECS

15.00

Divers fromages secs et affinés de nos régions.

NOS SALADES GOURMANDES

La traditionnelle Salade Lyonnaise14.00

œuf poché, lardons, croûtons

La Salade César

croustillant de filet de poulet sauce césar et pétale de parmesan15.00

Salade Italienne contemporaine16.00

burratina crémeuse et jambon de parme

Salade de chèvre chaud15.00

bûche de chèvre rôtie dans une feuille de brick

Salade de tataki de bœuf15.00

mélange du jardin, bœuf mariné

Bô-Bun17.00

*vermicelle de riz, concombre, carotte râpé, menthe fraîche, poulet pané,
nems de porc*

Salade de ris de veau mélange du jardin, ris de veau en persillade...20.00

NOS ENTRÉES

Tartare de thon rouge18.00

graines de sésame, huile de colza grillé, assaisonnement asiatique

L'os à Moelle au sel de Guérande et pain grillée (20 minutes).....12.00

La terrine du chef et condiments.....13.00

Le pâté en croûte du moment16.00

La terrine de foie gras de canard maison18.00

pain au fruits secs et son chutney



LA PIÈCE DU BOUCHIER

tarifs TTC en euros

NOS VIANDES FRANÇAISES

L'Entrecôte	~ 250g	26.00 €
L'Entrecôte	~ 350g	30.00 €
Onglet de bœuf (fibre longue)	~ 250g	27.00 €
L'Onglet du boucher (fibre longue)	~ 450g	38.00 €
La Bavette d'ailou (fibre longue) Angus	~ 250g	26.00 €
La Bavette d'ailou (fibre longue) Angus	~ 350g	29.00 €
Le Pavé de rumsteck	~ 250g	26.00 €
L'Araignée (fibre longue)	~ 250g	28.00 €
Le Tartare de bœuf haché minute (cru ou poêlé)	~ 200g	20.00 €
Le Tartare de bœuf haché minute (cru ou poêlé)	~ 350g	28.00 €
La Côte de bœuf maturée 1 personne	~ 600g	42.00 €
La Côte de bœuf maturée 2 personnes	~ 1kg200g	76.00 €
La Poire de bœuf	~ 400 à 500g	29.00 €
Le Filet de bœuf aux morilles		35.00 €
La Côte de veau UE.....		32.00 €
La Souris d'agneau confite au miel et jus de romarin		29.00 €
Le Ris de Veau aux morilles		32.00 €
L'andouillette -tirée à la ficelles - maison Braillon à la moutarde		22.00 €
Le Burger maison,	~ 220g	20.00 €

steak haché minute, sauce savoyarde à la raclette, bacon et confit d'oignon

NOS SAUCES

Poivre vert, échalote, gribiche, roquefort + 1.50€	
Sauce morilles	+ 3€
Avec escalope de foie gras poêlé	+ 7€

Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois aux cèpes ou frites fraîches.

La cuisson idéale : saignante.

Le poids des viandes peut varier de + ou - 30g

NOS PÂTES

Malfatines aux truffes et burratina crémeuse	20.00
Lasagne à la Bolognese Maison	15.00

LA CRIÉE DU JOUR

Poisson du marché selon arrivage	20.00
--	-------



LA PIÈCE DU BOUCHIER

tarifs T'IC en euros

MENU À 37.00€

ENTRÉE

Terrine de Foie gras de canard maison, pain aux fruits secs et chutney

Ou Tartare de thon rouge

Ou Salade italienne contemporaine



PLAT

Tartare de bœuf coupé au couteau (*cru ou poêlé*) 200g classique,

Ou Pavé de bœuf cuit au beurre

Ou Poisson du marché selon l'arrivage

SAUCES AU CHOIX

Poivre vert, échalote, roquefort, gribiche + 1,50€

Sauce morilles + 3€

Avec escalope de foie gras poêlé + 7€



DESSERT AU CHOIX

Demi St Marcelin *Ou* Vacherin Vanille – Framboise

Ou Fondant au chocolat sur lit de crème anglaise à la vanille de Madagascar

Ou 3 boules de glace au choix

(tout changement de dessert +4€)

LE PLAT DU JOUR

uniquement les midis

Le plat du jour uniquement 14.00€

La formule (*du lundi au vendredi*) 18.00€

Entrée du jour + Plat du jour ***Ou*** Plat du jour + Dessert

Dessert du jour 7.00€

MENU ENFANT 12.00€

Sirop à l'eau

+ Steak haché minute ***Ou*** Nuggets de volaille

Accompagnés de frites fraîches

+ Une boule de glace au choix



LA PIÈCE DU BOUCHER

tarifs TTC en euros

Pour accompagner vos plats, l'équipe de la Pièce du boucher est heureuse de vous présenter sa sélection de vins.

LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE

* LES POTS ET FILLETES SONT SERVIS UNIQUEMENT AU DÉJEUNER EN SEMAINE

	12CL	25CL*	46CL*
■ VINS BLANCS			
Viognier Cévennes, la Tour des Gatignes IGP Ardèche 	5	8	12
Mâcon Village, Domaine Roche des Fées AOP	5	8	12
Saint Véran, Domaine Deux Roches « Tradition » AOP	6	-	-
Petit-Chablis, Domaine Ventoura AOP	6.50	-	-
Coteaux du Layon Moelleux AOP	6.50	-	-
■ VINS ROUGES			
Côtes du Rhône, Domaine Giniès AOP 	5	8	12
Crozes Hermitage, la cave de Tain AOP	6	10	17
Morgon, Labalme, Côte du Py AOP	5	-	-
Saint-Joseph, Domaine Michelas AOP	8	-	-
■ VINS ROSÉS			
Côtes de Provence AOP	5	8	12
■ CHAMPAGNE			
Maison Collet, Cuvée belle époque AOP	10	-	-

LA SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

■ LA VALLÉE DU RHÔNE NORD ROUGE	75CL
Syrah, Domain J.F. Jacouton, Cuvée A Deux Pas IGP Ardèche	28
Crozes Hermitage, Domaine Belle, Cuvée Les Pierrelles AOP 	39
Crozes Hermitage, Domaine Delhome, Boréal AOP	42
Saint-Joseph, Corps de Loup AOP	39
Saint-Joseph, S.Montez, Cuvée du Papy AOP	49
Saint-Joseph, Le Passage, Domaine S. Ogier AOP	45
Saint-Joseph, Louis Chèze, Anges AOP	59
Côte Rôtie, Drevon, Domaine Rosiers AOP	69
Côte Rôtie, S. Montez, Fortis AOP	95
■ LA VALLÉE DU RHÔNE SUD	
Côte du Rhône, les Chais du Lavieu, Réserve du chapitre AOP	22
Vaqueyras, Château Bois d'Arlène, RE.NE.SENS AOP 	38
Gigondas, Domaine Piéblanc AOP	47
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse AOP	65



LA PIÈCE DU BOUCHER

tarifs TTC en euros

LA SÉLECTION DE VINS EN BOUTEILLE

■ LE BEAUJOLAIS	75CL
Morgon, Labalme, Côte du Py AOP	26
Brouilly, Domaine Ferrault AOP	29
Fleurie, Domaine de la Presle AOP	28
■ LA BOURGOGNE EN ROUGE	
Bourgogne, Henri Bonnerue, Pinot Noir AOP	35
Mercurey, Domaine Voarick, 1 ^{er} Cru Clos Du Roy AOP	55
Haute Côte de Beaune, Domaine Charles Père & Filles AOP	40
Givry, Domaine Voarick AOP	45
Savigny-les-Beaunes 1 ^{er} Cru Clos des Guettes, Domaine Gagey	69
Gevrey-Chambertin, Domaine Marey AOP	79
Pommard Louis Jadot APPCC	92
Aloxe-Corton, Domaine Chapelle AOP 	95
■ LES VINS ROUGES D'AILLEURS	
Terrasses du Larzac, Domaine Mon Rêve AOP	35
Pic Saint Loup, Mas Peyrolle, Esprit AOP 	39
Coteaux de Languedoc, Puech Haut, Tête de Bélier AOP	55
■ LES VINS BLANCS	
Viogner, La Tour de Gaigne IGP 	22
Saint Véran, Domaine Deux Roches AOP	29
Petit-Chablis, Domaine Ventoura, AOP	32
Condrieu, Domaine Rosiers AOP	52
Côteaux du Layon, Or et Lumière, Moelleux, AOP	30
■ LES VINS ROSÉS	
Villa Lauzade, Méditerrané IGP	22
Château Lauzade, Côte de Provence AOP	25
Château Puech Haut, Argali IGP	30
■ LES CHAMPAGNES	
Gosset, Cuvée Prestige AOP	80



LA PIÈCE DU BOUCHER

tarifs TTC en euros

LES MAGNUMS ET DEMI-BOUTEILLES

■ VINS ROUGES

50CL

150CL

Saint-Joseph, S. Montez, Cuvée du Papy *AOP*36.....

Crozes Hermitage, Domaine Belle, Cuvée Les Pierrelles *AOP* 82

■ VINS ROSÉS

Château Puech Haut, Argali *IGP*60

Château Lauzade, Côte de Provence *AOP*52



Agriculture Biologique

*Dans la limite des stocks disponibles
certains millésimes peuvent évoluer en cours d'année*