

La Pièce du Boucher

Historiquement, **les Pièces du Boucher** regroupent les morceaux rares et tendres, véritables trésors de goût nichés au cœur du bœuf. Riches en saveurs, juteux et finement persillés, ils incarnent l'essence même des viandes d'exception.

Jérôme et François Masselot, fils et petits-fils de boucher perpétuent ce savoir-faire avec passion.

Aux côtés de Julien Fortuné, le Chef de Cuisine, ils prolongent l'histoire initiée par Madame et Monsieur Brousse, en y apportant leur exigence et leur amour du produit.



APÉRITIFS ET COCKTAILS

Aperol Spritz		9 €
Saint Germain Spritz		12 €
Mojito classique		9 €
Mojito à la fraise		10 €
Mojito à la passion		10 €
Cuba libre		9 €
Ti punch		9 €
Américano		9 €
Kir vin blanc cassis		6 €
Kir royal	10cl	11 €
<i>Crèmes cassis, framboise, mure, pêche, chataigne</i>		
Porto	4cl	5 €
Suze	4cl	6 €
Martini Rosso, Bianco	4cl	6 €
Pastis	2cl	4 €
Ricard	2cl	4 €
Coupe de champagne de brut 10cl		10 €
Vodka + soft	4cl	10 €
Whisky + soft	4cl	10 €
SANS ALCOOL		
Virgin Mojito		7 €
Morgane Cerise		8 €

BOISSONS CHAUDES

Café (du matin)	1.6 €
Café	2 €
Décaféiné	2 €
Double café	3.8 €
Café crème	4.5 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	4.5 €
Chocolat viennois	5.5 €
Thé, parfum aux choix	
Présentation coffret	4.5 €
Infusion aux choix présentation coffret	

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Vedett Blonde 4.5 € 8 €
Vedett Blanche 4.5 € 8 €
Chouffe Ambré 5.5 € 9.5 €
Chouffe Blonde 5.5 € 9.5 €

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Evian 4 € 6 €
Badoit 4 € 6 €
San Pellegrino 4 € 6 €

LES SOFTS

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33cl	4.5 €
Schweppes	25cl	4.5 €
Orangina	25cl	4.5 €
Perrier	33cl	4.5 €
Jus de fruits	20cl	4.5 €
Sirop à l'eau	25cl	3 €
Limonade	25cl	3.5 €
Supplément sirop		0.5 €
Fuze tea		4.5 €

NOS PLANCHES À PARTAGER

Saucisse sèche ou saucisson de la haute Loire	13 €
Assortiment de charcuteries artisanales	16 €
Assortiment de fromages	16 €
Divers fromages secs et affinés de nos régions	
Déclinaison de charcuteries et fromages	16 €
Selon nos fabrications ou fournisseurs sélectionnés	
Divers fromages secs et affinés de nos régions	
Planche apéritive	19 €
Croque truffé, légumes crus, piperade & houmous, olives	

NOS ENTRÉES

L'Os à moelle rôti	13 €
Sel de Guérande et pain grillé (20 minutes)	
La terrine du chef et ses condiments	13 €
Le pâté en croûte du moment	16 €
La terrine de foie gras de canard	18 €
Confit d'oignon marmelade d'orange et pain d'épice	
La cassolette d'escargots en croûte, crème persillée	21 €
L'œuf frit lyonnais	16 €
Oeuf mollet frit, confit d'oignon sauce vin rouge et saucisson à cuire, lard grillé	
Le velouté du moment	15 €
La gravlax de saumon aux agrumes et son mesclun	18 €

NOS VIANDES FRANÇAISES

La Côte de bœuf maturée par nos soins ~600 g / 1,2 kg

44 / 84 €

Généreuse, riche en saveur.

LES PIÈCES DU BOUCHER

L'Onglet de bœuf (250 g)

28 €

Viande goûteuse, idéale saignante

L'Onglet gourmand (450 g)

38 €

La pièce savoureuse des amateurs

La Poire de bœuf (~450 g)

31 €

Tendre et savoureuse

L'Araignée (250 g)

29 €

Pièce rare et savoureuse, appréciée des connaisseurs

NOS VIANDES TRADITIONNELLES

L'Entrecôte

250 g..... 28 €

Classique, incontournable, tendre et savoureuse

350g..... 31 €

La Bavette d'ailoyau Race : Angus

250 g..... 28 €

Fine et généreuse, avec une belle mâche

450g..... 31 €

Le Pavé de rumsteck (250 g)

28 €

Gouteux et tendre, parfaitement grillé

Le Tartare de bœuf haché

180 g..... 22 €

Coupé au couteau, cru ou poêlé, à personnaliser avec nos sauces.

360 g..... 28 €

Le Filet de Boeuf

38 €

L'élégance du boeuf sublimée, tendre et goût délicat

Façon Rossini..... +7 €

RECETTES GOURMANDES

Picanha de veau, glace d'ail 32 €

Noix d'agneau basse température jus corsé au thym 32 €

Fondante et parfumée.

Les Ris de veau aux morilles 36 €

Un grand Classique raffiné

Le Burger maison 20 €

Steak haché, cheddar mûré, bacon, confit d'oignon notre sauce burger.

Gourmand et généreux

Le Burger double maison 28 €

Nos sauces

Poivre vert, échalote, tartare et roquefort 1,5 €

Sauce Morilles 3 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois aux cèpes maison, de frites fraîches maison.

Ou légumes du moment

Le poids indiqué est celui avant cuisson et peut varier de $\pm 10\%$.

NOS SALADES

La Traditionnelle Salade Lyonnaise

14 €

œuf poché, lardons, croûtons

Salade de foie de volaille vinaigre de framboise

14 €

Tarte au chèvre mesclun et noix, vinaigre et miel

15 €

Notre Bò bún

17 €

Vermicelles de riz, légumes croquants, nems de porc et poulet laqué

... Accompagnés de nos frites si vous le souhaitez !

NOS PÂTES ET POISSONS

Poisson du marché, selon arrivage

22 €

Mafaldines sauce foie gras et morilles

24 €

Lasagnes à la bolognaise maison

16 €

MENU ENFANT 12 €

Burger bœuf, burger poulet
ou steak/poulet/poisson frites

+ 1 sirop à l'eau

+ 1 boule de glace

*Max. 12 ans

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Demi St Marcellin affiné	4,5 €
St marcellin affiné	8 €
Assortiments de fromages	9 €
Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges	4,5 €
Notre tarte aux pralines	9 €
Brownie noix de pécan caramélisés	9 €
Brioche perdue maison glace vanille	9 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9 €
Mousse au chocolat rose des sables	9 €
Notre tiramisu nutella	9 €
Tarte tatin glace vanille ou crème fraîche	9 €
Salade de fruits de saison	7 €
Thé gourmand	10 €
Café gourmand	9 €

DIGESTIFS/WHISKYS

Jameson	4cl	9 €	Calvados	4cl	9 €
Clan Campbell	4cl	9 €	Armagnac	4cl	9 €
Chivas régat 12 ans	4cl	12 €	Chartreuse verte / jaune	4cl	9 €
Jack Daniels	4cl	12 €	Eau de vie de poire	4cl	9 €
			Marc de bourgogne	4cl	9 €
			Get 27, Get 31	4cl	9 €
			Manzana ou Bailey's	4cl	9 €
			Rhum « Diplomatico »	4cl	11 €
			Rhum « Ron Zacapa »	4cl	13 €
			Rhum « Don papa »		11 €
			Jacoulot menthe poivrée		10 €
			Aelred Spirits mandarine		10 €
			Genepi		10 €
			Limoncello		9 €

MENU DU MIDI

Plat du jour : 14 €

Entrée + plat du jour : 18 €

Plat du jour + dessert : 18 €

Entrée + plat + dessert du jour : 22 €

(L'entrée et le dessert du jour ne sont disponibles que dans le menu midi.)

MENU DU SOIR 37 €

Terrine de foie gras

Ou

Salade de foie de volaille

Ou

Velouté du moment

+

Poisson du moment

Ou

Pave de rumsteak 250 gr

Ou

Mafaldines sauce foie gras et morilles

+

Demi St Marcellin

Ou

Mousse au chocolat rose des sables

ou

Crème brûlée

ou

3 boules de glaces au choix