

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.



A PÉRITIFS 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 € |

B O I S S O N S C H A U D E S

| | | |
|--|--|-------|
| 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 | | 4.5 € |
| Présentation coffret | | 4.5 € |
| Infusion aux choix présentation coffret | | |

LES BIÈRES P R E S S I O N

| | 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 M I N É R A L E S

| | 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'aloïau 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 maturé, 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 ± 10 %.

N O S S A L A D E S

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 !

N O S P Â T E S E T P O I S S O N S

Poisson du marché, selon arrivage 22 €

Mafaldines sauce foie gras et morilles 24 €

Lasagnes à la bolognaise maison 16 €

M E N U E N F A N T 12 €

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

+ 1 sirop à l'eau

+ 1 boule de glace

*Max. 12 ans

N O S F R O M A G E S E T D E S S E R T S

| | |
|---|-------|
| 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 pécans 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 € |

D I G E S T I F S / W H I S K Y S

| | | | | | |
|---------------------|-----|------|--------------------------|-----|------|
| Jameson | 4cl | 9 € | Calvados | 4cl | 9 € |
| Clan Campbell | 4cl | 9 € | Armagnac | 4cl | 9 € |
| Chivas régal 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 Bailley'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