

ARDOISES À PARTAGER

● **AUTOUR DU JAMBON CRU** 2 PERS. / 4 PERS.
9,00€ / 17,00€
IGP Bayonne, italien Toscangelo, espagnol Serrano

● **AUTOUR DU BŒUF** 9,00€ / 17,00€
Bœuf séché aux fines herbes, chorizo, saucisson de bœuf

● **DUO** 9,00€ / 17,00€
Bouchons de chèvre, fingers de Comté, saucisson.

SALADES

● **DU BOUCHER** ENTRÉE / PLAT
9,00€ / 18,00€
Salade verte, crèmeux de chèvre, bœuf séché, parmesan, chiffonade de jambon blanc

● **DE SAISON** 9,50€ / 19,00€
Salade frisée, chèvre chaud, magret de canard fumé, noix, champignons émincés.

● **CÉSAR** 8,00€ / 15,00€
Salade romaine, poulet, pancetta, parmesan, sauce César

ENTRÉES

● **ASSIETTE BEAUJOLAISE** 13,00€
100% MAISSON
Terrine de porc, pâté en croûte, saucisson, grattons

● **MEDAILLON DE FOIE GRAS** 16,50€
et son chutney de fruits de saison

● **OS À MOELLE GRATINÉ** 9,00€
Accompagné de pain grillé et sa verdure
Tps de cuisson de 20 min

● **DUO DE LA MER** 18,00€
Tataki de thon et tartare de St-Jacques

... ET DE QUALITÉ

Notre maison s'engage à vous servir des produits de terroirs de première fraîcheur. De la fabrication à la distribution, nous sélectionnons des produits de premier choix avec une exigence de qualité sans cesse renouvelée. Nos viandes sont sélectionnées avec rigueur. Nous tenons à notre mode d'élevage traditionnel qui privilégie le bien-être des bêtes et qui respecte l'environnement.



MAISSON

Artisan du goût

TARTARE

● **DE BŒUF LIMOUSIN** 19,90€
Coupé au couteau env 250 gr accompagné d'une garniture au choix. Egalement proposé poêlé.

VIANDES

accompagnées d'une garniture au choix

● **ENTRECÔTE de BŒUF** maturée 250gr. 19,00€

● **CÔTE DE BŒUF MATURÉE** 75,00€
1,4Kg / 2 pers. - tps de cuisson de 30 min

● **PAVÉ de RUMSTEAK** - 250 gr. 17,00€

● **FILET DE BŒUF** - 250 gr. 29,00€

● **TRIO DE CÔTES D'AGNEAU** - 300 gr. 27,00€

● **RIS DE VEAU** à la crème et aux morilles 33,00€

● **ANDOUILLETTE** 100% fraise de veau, crème de moutarde à l'ancienne 22,00€

● **BURGER L'Éclectique** 18,00€
Pain burger maison revisité, porc effiloché mariné à la Tex-Mex, tomme de Savoie, coleslaw.

● **POULET DE BRESSE** à la crème et aux morilles 28,00€

● **BŒUF BOURGUIGNON** 16,00€

POISSONS

accompagnés d'une garniture au choix

● **POISSON DU MARCHÉ** 22,00€

● **AILE DE RAIE MEUNIÈRE** signature maison 25,00€

NOS MENUS

SAVEUR

OS À MOELLE GRATINÉ ou ASSIETTE BEAUJOLAISE ENTRECÔTE ou RUMSTEAK
Accompagnement au choix
DESSERT au choix
(Dessert chocolat / bière - suppl. 2€)

29,50€

PLAISIR

MEDAILLON DE FOIE GRAS et son chutney de fruits de saison ou DUO DE LA MER Tataki de thon et tartare de St-Jacques

44,90€

POULET DE BRESSE à la crème et aux morilles ou FILET DE BŒUF ou AILE DE RAIE MEUNIÈRE signature maison. Accompagnement au choix

DESSERT au choix.
(Dessert chocolat / bière - suppl. 2€)

P'TIT BOUCHER

Burger Maïsson Frites - 1 boule de glace

10,00€

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

Frites maison - Endive braisée - Tagliatelles fraîches - Poêlée champêtre (légumes et champignons)

Supplément de garniture 4,00€

FORMULES DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,90€

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT 17,90€

PLAT CHAUD 15,90€

ACCORD
METS / VINS

On vous conseille

Prix nets ttc service compris.
Menus hors boisson.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

100% maison!