



La loxbem



LA BOUCHERIE
RESTAURANT

à emporter

En ce moment
-10%
SUR
L'ADDITION*



LES ENTRÉES

Les entréemuch



PLANCHETTE TRADITIONNELLE À PARTAGER **8€80**

Pavé au poivre, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons et pain.

VELOUTÉ DE POIS CASSÉS **5€95**

LES GRANDES SALADES

Les landegrem laladesem



GRANDE SALADE CAESAR **14€90**

Salade iceberg, aiguillettes de poulet français, lardons, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce Caesar.*



GRANDE SALADE BUDDHA BOWL **14€90**

Salade iceberg, vinaigrette aux agrumes, carotte, dés de chèvre, lentilles vertes du Berry, falafels de quinoa, mélange de céréales, pois chiches grillés et houmous carotte.



LES BURGERS

Les lurgerbem



LE FONDANT **12€90** Petit Prix

*Bun's aux éclats de blé, salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise, steak haché env. 110 g** et sauce au cheddar. Accompagné de frites.*

LE MONTAGNARD **14€60**

*Bun's aux éclats de blé, salade, tomate et oignon assaisonnés d'une mayonnaise, steak haché env. 110 g**, galette de pommes de terre et crème de reblochon. Accompagné de frites.*



Option galette végétale (env. 150 g) **+1€00**

NOTRE BURGER
EMBLÉMATIQUE

LE MAQUIGNON **12€40** Petit Prix

*Galettes de pommes de terre, steak haché env. 110 g**, oignon et bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Accompagné d'une salade verte.*



Frites **2€50** **Pain** **0€60**
Salade verte **2€50** **Sauce** **0€60**

Roquefort, poivre ou béarnaise

LES SPÉCIALITÉS

Les lecialitésem



PARMENTIER DE BŒUF **14€40**

Accompagné d'une salade verte.

BAVETTE D'ALOYAU (env. 180 g)** **14€90**

Morceau à la texture longue et moelleuse. Accompagnée de frites et une sauce au choix (roquefort, poivre ou béarnaise).



AIGUILLETES DE POULET **14€40**

Cuites au bouillon et grillées à la minute. Accompagnées de frites ou d'un duo d'haricots verts et haricots beurre, et d'une sauce au choix (roquefort, poivre ou béarnaise).

PARMENTIER AU CABILLAUD **14€90**

Cuisiné avec carotte et crème fraîche. Relevé d'une saveur citronnée. Accompagné d'une salade verte.

POT-AU-FEU TRADITIONNEL **17€50**

Une consigne de 3€ vous sera demandée pour le contenant en verre.

Savoir-faire & Tradition
NOTRE PLAT SIGNATURE



Les produits sont proposés sous réserve des stocks disponibles et sont à consommer rapidement. Leur consommation relève de la responsabilité du client. *AOP : Appellation d'Origine Protégée **Poids brut des viandes grillées avant cuisson +/20 g à la coupe et des hachées +/10 g à la coupe. Les viandes grillées vendues à emporter sont bien cuites.

LES DESSERTS

Les lessertdem



CRUMBLE AUX POMMES** **6€20**

DOUCEUR LACTÉE À LA MANGUE **4€90** Petit Prix

Émulsion de fromage blanc et chantilly accompagnée d'une compotée de mangue et éclats de céréales.

MOELLEUX AU CHOCOLAT** **6€70**

Un cœur coulant au chocolat pour les fondus de cacao.

LES BOISSONS

Les loissonbem

pepsi 33 d **2€90** **S.PELLEGRINO** 50 d **2€90**

1664 33 d **4€70**

CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE AOP* Anjou Rouge 75 d **20€90**

Très belle robe, belle persistance en fin de bouche

LES FORMULES

pour l'achat d'un plat (hors entrée)

LE DESSERT

AU CHOIX **+4€00**

LA BOISSON

SANS ALCOOL **+2€50**

1664 **+4€**

BOUTEILLE DE VIN **+15€**

*AOP : Appellation d'Origine Protégée **Produit préalablement décongelé. Ne pas recongeler
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION