



LA BOUCHERIE RESTAURANT

DEPUIS 1974



Vous êtes servis !



LA BOUCHERIE RESTAURANT

FAIT SON BOUILLON

AU CHOIX

3 ENTRÉES

À PARTIR DE

2.60€

3 PLATS

À PARTIR DE

8.90€

3 DESSERTS

À PARTIR DE

2.90€

LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 22/10/2025. VOIR CONDITIONS DANS VOTRE RESTAURANT.

LES BOISSONS

Les boissons



APÉRITIFS

LA LOUPEKISS 6 cl 3€50
Coupette de N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant.

COUPE N°B 12,5 cl 6€05
N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant.

COUPE IMPÉRIALE
"LA BOUCHERIE" 12,5 cl 6€85
N°B Lubess Blanc de blancs brut pétillant, liqueur de Mandarine Impériale.

COTEAUX DU LAYON AOP* 12,5 cl 6€70

KIR AU CHARDONNAY 12,5 cl 4€90

CHAMPAGNE DEUTZ
AOP* Champagne Boutelle de 37,5 cl 39€60
Environ trois coupes à partager.

RICARD 2 cl 3€90

SWEET MALBEC 7 cl 5€60
Vin de liqueur.

CAMPARI ROUGE 6 cl 5€60

MARTINI ROSSO, BIANCO 6 cl 5€15

VODKA ABSOLUT 4 cl 6€75

GIN BEEFEATER 4 cl 6€75

EXTRA Sirops 0€50

EXTRA Sodas, jus de fruits 1€20

BIÈRES

1664 PRESSION 1664 25 cl 4€60
Bière blonde 100% française.

33 cl 5€70

50 cl 7€95

GRIMBERGEN 33 cl 6€90
Bière d'abbaye aux arômes riches et complexes, blonde, blanche ou ambrée.

NOUVEAU

DESPERADOS 33 cl 6€90

MONACO 25 cl 4€60

COCKTAILS

MOJITO 20 cl 8€90

Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin. Base Rhum Havana Club, eau gazeuse et menthe fraîche.

MOJITO FAÇON N°B 20 cl 9€10

Mojito avec un trait de N°B Lubess Blanc de blancs.

SEX ON THE BEACH 20 cl 8€90

Vodka Absolut, sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.

CINZANO SPRITZ 20 cl 8€90

Cinzano, N°B Lubess Blanc de blancs, eau gazeuse et tranche d'orange.

AMERICANO 20 cl 8€90

Campari, Noilly Prat, Martini, eau gazeuse et tranche d'orange.

PLANTEUR 20 cl 8€90

Rhum Havana Club, sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.

SPRITZER VANILLE 20 cl 8€90

N°B Lubess Blanc de blancs, eau gazeuse, sirop de vanille Monin et jus de citron vert.

SUNSET BEACH 20 cl 8€90

Vodka Absolut, liqueur de fruit de la passion Monin, sirop de vanille Monin, jus de citron vert et jus d'orange.

WHISKIES

BALLANTINE'S 2 cl 4€10 4 cl 6€40

JAMESON 2 cl 4€50 4 cl 7€50

CHIVAS REGAL ... 2 cl 5€30 4 cl 7€50

MOCKTAILS

Sans alcool

VIRGIN MOJITO 20 cl 6€90

Au choix : classique, coulis de fruit jaune Monin ou coulis de fruits rouges Monin.

VIRGIN SEX ON THE BEACH .. 20 cl 6€90

Sirop de cranberry Monin, sirop de pêche blanche Monin, sirop de grenadine et jus d'orange.

VIRGIN PLANTEUR 20 cl 6€90

Sirop falernum Monin, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron vert.

BOISSONS FRAÎCHES**

LIMONADE FRAÎCHE 20 cl 3€90

Eau gazeuse, base limonade Monin, sirop de bergamote ou d'hibiscus Monin.

THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE 20 cl 5€30

PEPSI, PEPSI ZERO SUCRES 33 cl 3€90

7 UP 33 cl 3€90

ORANGINA 33 cl 3€90

OASIS TROPICAL 33 cl 3€90

LIPTON 33 cl 3€90

Thé pêche.

Tropicana PUR JUS DE FRUITS 25 cl 4€35

Orange, pomme, multifructs tropical.

EAUX MINÉRALES

Vittel 50 cl 3€80

100 cl 4€90

S.PELLEGRINO 50 cl 4€10

100 cl 5€20

Perrier 50 cl 4€10

100 cl 5€20

À PARTAGER



PLANCHETTE TRADITIONNELLE SIMPLE 10€90

Chiffonnade de rosette, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons, toasts de pain et beurre sel fumé et piment chipotle.



TERRINE AUX FOIES DE VOLAILLE 6€75

Accompagnée de pain et cornichons, notre terrine est réalisée dans nos ateliers selon notre recette traditionnelle depuis 1974.



LA CAVE LA BOUCHERIE

La lavecem La Loucheriebem

LES ROUGES

Fruités & frais

CHÂTEAU MARJOLET
AOP Côtes-du-Rhône.
Grenache et syrah à leurs meilleurs niveaux. Une bouche ronde sertie de tanins fondants et une longueur plus qu'honorable : irrésistible et irréprochable.

AU VERRE 4 €30
75 cl **21 €65**

BOURGOGNE PINOT NOIR MONTMAIN 75 cl **37 €60**
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits. Vin élégant et fin tel du velours, caractéristique des très grands Pinot Noir de la Côte de Nuits.

SAINT-CHINIAN 75 cl **24 €55**
Domaine La Croix Sainte Eulalie. AOP Saint-Chinian. Vin Biologique. Du fruit, de la gourmandise, de la convivialité. Un vin parfait pour les Restaurants La Boucherie.

CHÂTEAU LA ROSE DE VITRAC 75 cl **20 €90**
AOP Bordeaux. Un nez de framboises et de mûres avec des notes boisées. Le merlot, cépage dominant, apporte de jolies nuances florales et épicées. Un vin élégant vinifié par les sœurs Jolivet.

Élegants & découvertes

CHIROUBLES
AOP Chiroubles. Le Granit Élegant. Ce joli gamay du Beaujolais, tout en élégance, révèle une chair fruitée aux tanins fondus et soyeux. Ce Chiroubles est léger et fruité aux arômes de cerise et de framboise avec une touche florale.

AU VERRE 6 €10
75 cl **30 €60**

CHÂTEAU CROIX DE L'ORÉE 75 cl **24 €35**
AOP Anjou. Toute l'élégance de la Loire avec un joli caractère et une belle persistance en fin de bouche.

PRESBYTÈRE DE CARAMANY 75 cl **27 €05**
AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany. Sa robe profonde aux reflets grenat libère un nez d'intenses saveurs de violette. La bouche ronde et onctueuse dégage des arômes de petits fruits rouges et d'épices douces.

LE PETIT DU CADET 75 cl **36 €25**
AOP Saint-Émilion. Un grand Saint-Émilion, jeune et élégant, récolté et élaboré par le Château Cadet-Bon, grand cru classé. D'une belle complexité.

Amples & complexes

CHÂTEAU LA TUILERIE
AOP Graves. Souple et rond en bouche, il possède un bel équilibre, avec un joli développement fruité qui s'accompagne d'une élégante structure tannique tout en finesse. Un véritable vin de plaisir !

AU VERRE 5 €90
75 cl **29 €60**

QUETTON SAINT-GEORGES 75 cl **38 €80**
AOP Languedoc - Saint-Georges d'Orques. C'est le fleuron de l'Engarran issu des meilleures vignes du cru Saint-Georges d'Orques. Cette cuvée exprime avec élégance le syrah et ce duo "syrah terroir" pour un paradoxe : amplitude et fluidité. 16 mois d'élevage qui lui confèrent sa structure velours tout en préservant ses grands fruits (cassis, mûre).

RIOJA CRIANZA 75 cl **25 €70**
AOP Rioja. Vin du soleil de la péninsule ibérique aux arômes savoureux de chocolat noir, de baies croquantes et aux tanins fins. Un vin puissant comme le taureau espagnol !

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE 75 cl **33 €10**
AOP Côtes de Provence. Cuvée prestige Eliott de Beausoleil. Un nez floral et une bouche raffinée avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité qui lui confèrent une jolie fraîcheur.

TENDRE PISCINE 75 cl **24 €75**
Trendy Rosé. Vin de France. Un rosé tendre et fruité à déguster très frais ou en piscine. Le goûter, c'est l'adopter !

TAVEL 75 cl **29 €50**
AOP Tavel. Vin Biologique. Premier rosé de France depuis 1936. C'est un rosé de gastronomie avec une élégante complexité, une jolie longueur qui vous ravira sur vos plats et grillades d'été.

TERRES DE L'ENGARRAN 75 cl **23 €95**
IGP Pays d'Oc. Un rosé signé Diane de l'Engarran, poudré de poivre gris sur lit de groseille et de cerise, finale zeste de mandarine. Quel plaisir !

LES BULLES

Une méthode Charmat et une bulle d'une grande finesse pour ce Blanc de Blancs élégant. Le N°B Lubess permet toutes les originalités...

N°B LUBESS
Blanc de blancs.
Brut pétillant.

LA COUPE 6 €05
75 cl **30 €30**

CHAMPAGNE DEUTZ
AOP Champagne.

Bille de 37,5 cl **39 €60**
Bille de 75 cl **69 €70**
Magnum de 1,5 l **158 €40**

LES BLANCS

CHARDONNAY FAMILLE CHAUVIN 75 cl **20 €95**
IGP du Val de Loire. Blanc sec du domaine des Rochettes.

LE GRAND BOURGOGNE BLANC DOMAINE DE MONTMAIN 75 cl **48 €00**
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits. Un très grand Bourgogne blanc où la finesse du chardonnay et la longueur en bouche raviront les plus exigeants.

COTEAUX DU LAYON 75 cl **33 €60**
AOP Coteaux du Layon. Blanc moelleux. La douceur pour accompagner votre apéritif, votre foie gras ou votre dessert.

LES VINS AU PICHET

ROSÉ DE MADEMOISELLE 25 cl **6 €30** 50 cl **11 €95**
AOP Languedoc. Cuvée premium sélectionnée exclusivement pour les Restaurants La Boucherie.

ROSÉ 25 cl **5 €65** 50 cl **10 €65**
Cuvée Amphore. Vin de France.

ROUGE DES DAMES DE L'ENGARRAN 25 cl **6 €30** 50 cl **11 €95**
IGP Pays d'Oc. Cuvée premium élaborée au château de l'Engarran.

ROUGE 25 cl **5 €65** 50 cl **10 €65**
Cuvée Amphore. Vin de France.

CROZES-HERMITAGE
Collection Privée

COUP DE CŒUR
LA BOUCHERIE RESTAURANT

AOP Crozes-Hermitage
Pierre Roche Galet Collection Privée.
Ce prestigieux cru de la vallée du Rhône septentrionale présente une robe rouge violine. Le nez est complexe aux arômes de fruits noirs bien mûrs, de sous-bois et d'épices. Ce cru vous séduira par son élégance gourmande et décontractée. Le syrah s'exprime avec fougue. La bouche est structurée, veloutée avec une grande finesse de tanins. Une valeur sûre !

9€95 LE VERRE
Goûtez-le!
BTLLE DE 50 CL **29€90**
MAGNUM DE 1.5 L **89€70**

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée. Vin au verre = 12,5 cl. *Tous nos restaurants ne disposent pas nécessairement d'une cave à vin.

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

LES ENTRÉES

Les entréemuch

À PARTAGER OU PAS !



PLANCHETTE TRADITIONNELLE

SIMPLE 10€90
MAXI 18€80

Chiffonnade de rosette, terrine aux foies de volaille, rillettes du Mans, cornichons, toasts de pain et beurre sel fumé et piment chipotle.



TERRINE EMBLÉMATIQUE

AUX FOIES DE VOLAILLE 6€75

Accompagnée de pain et cornichons, notre terrine est réalisée dans nos ateliers selon notre recette traditionnelle depuis 1974.



DUO DE CHÈVRE CHAUD 9€50

Toasts de chèvre dorés sur pain, chutney de tomates, noisettes, billes de chèvre frais aux aromates, salade, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.



OS À MOELLE RÔTI

AU THYM 1 pièce 8€50

Sel de Guérande IGP**, pain brioché et pain grillé.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

MI-CUIT AU COTEAUX DU LAYON AOP* 14€75

Fabriqué en France. Servi avec un verre de Coteaux du Layon AOP* (6 cl), toasts de pain brioché et pain, chutney de tomates et salade.



LES SALADES *Les saladesem*



SALADE CAESAR 17€80

Élaborée à base d'aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, tranche de lard grillée, salade croquante, tagliatelles de légumes frais, tomates cerises, sauce caesar, croûtons frits, copeaux de Grana Padano AOP* et ciboulette.



SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16€90

Toasts de chèvre dorés, affiné et fabriqué en France, accompagnés de chutney de tomates, salade, noisettes, billes de chèvre frais aux aromates, tagliatelles de légumes frais et vinaigrette balsamique.



LES PLATS INTEMPORELS

Les laplem l'intemporelmuch



BROCHETTE DE POULET CITRON & MIEL

Une brochette 18€70 Deux brochettes 23€70

Poulet mariné, citron et courgette. Servie avec des frites, de la salade, vinaigrette balsamique et une sauce au choix.

ANDOUILLETTE DE TROYES 17€90

Servie avec des frites, notre fameuse sauce La Boucherie, salade et vinaigrette balsamique.

JAMBON GRILLÉ FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 13€80

Servi avec des frites, une sauce poivre, de la salade et vinaigrette balsamique.



LE POISSON

Le loissonpem

DOUBLE FILET DE BAR **NOUVEAU** 21€10

Servi avec piperade et beurre fondu sel fumé et piment chipotle.



LES BURGERS

Les burgerbem

**LE PLUS DUR
SERA DE CHOISIR...**



LE MYTHIQUE16€90
Steak haché, sauce La Boucherie, roquette, oignons frits, tranche de cheddar fumé et bacon. Servi avec des frites.



LE CROUSTI POULET16€80
Aiguillettes de poulet croustillantes com flakes, tranche de cheddar fumé, roquette, tomate, oignon rouge et cream cheese. Servi avec des frites.



LE MAQUIGNON16€90
Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon rouge, bacon, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade et vinaigrette balsamique.



LE MAQUIGNON RUSTIQUE19€30
Galettes de pommes de terre, steak haché, oignon rouge, tranche de lard grillée et demi Saint-Marcellin IGP**, accompagnés de notre sauce maquignon. Servi avec de la salade et vinaigrette balsamique.



RAPPEL AUX GOURMANDS :

pensez aux extras !



**EXTRA ŒUF AU PLAT
PLEIN AIR** +1€50



**EXTRA 2 TRANCHES DE LARD
GRILLÉES** +1€50



DOUBLE STEAK HACHÉ*** .. +3€40



TRIPLE STEAK HACHÉ*** .. +6€80



OPTION VÉGÉTALE

Remplacez votre viande par nos falafels.

LES HACHÉS & LES VIANDES CRUES

Les hachémuch et liandevoc lucrem

LES INCROYABLES !



TARTARE AUX COUTEAUX

traditionnel ou poêlé

À déguster préparé ou à relever à votre goût. Servi avec des frites.

env. 180 g*** 19€50

env. 360 g*** 25€60



CARPACCIO DE BŒUF

Mariné au basilic. Servi avec des frites et de la roquette.
Présenté ci-dessus avec extra Grana Padano* (1^{er}).

pensez aux extras !

GRANA PADANO AOP* +1€20

2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50

2 TOASTS DE CHÈVRE CHAUD +1€50



STEAK HACHÉ Servi avec des frites.

SIMPLE (env. 100 g***) 11€90

DOUBLE (env. 200 g***) 15€20

TRIPLE (env. 300 g***) 18€50

EXTRA ŒUF AU PLAT PLEIN AIR +1€50

EXTRA 2 TRANCHES DE LARD GRILLÉES +1€50

QUALITÉ MAÎTRISÉE



Afin de garantir la qualité des viandes servies à chacune de nos tables, dès 1999 nous nous dotons de notre propre centre de découpe et d'affinage au cœur du Limousin. Dans cet atelier, nos bouchers sélectionnent les morceaux les plus nobles du bœuf, garantissent une maturation optimale des viandes et perpétuent des techniques de découpe spécifiques dites "à la française" pour valoriser des pièces un peu "oubliées" comme l'araignée.

Ainsi, nous perpétons le savoir-faire boucher et ses traditions. C'est pourquoi nous sommes fiers de parler le "Louchébem", cet argot des bouchers qui fait partie de notre patrimoine.

LES DESSERTS

Les dessertem

NOUVEAU



TARTELETTE COOKIE AUX FRUITS D'ÉTÉ 9€50
Fond de tartelette façon cookie, crémeux citron, tartare fraises et pommes, crème fouettée, sorbet citron et coulis de fruits rouges.

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON 6€95

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 8€50
Servi avec crème anglaise, crème fouettée mais également avec ou sans son shooter de Sweet Malbec (vin de liqueur 2 cl).

DUO DE GAUFRES DE BRUXELLES 6€95
Au choix : sauce chocolat maison, sauce caramel au beurre salé, Nutella® et crème fouettée.



TIRAMISU POIRE-NUTELLA® FAÇON « LA BOUCHERIE » 8€60
Crème mascarpone, speculoos, poire, Nutella® et crème fouettée.

NOS COUPES GLACÉES

COUPE XL GAUFRE BUENO 9€95
Duo de glace praliné noisette et vanille bourbon, mélange de crème anglaise et Nutella®, crème mascarpone, Kinder Bueno® et gaufre de Bruxelles.

COUPE LIÉGEOISE 8€70
Choisissez selon votre préférence : chocolat, café, caramel, fruits rouges ou dame blanche.



COUPE DE GLACES ARTISANALES à personnaliser



1 boule
+ 2 toppings
4€30



2 boules
+ 2 toppings
6€50



3 boules
+ 2 toppings
8€70

Parfums au choix :

Sorbets : cassis, citron. Glaces : chocolat, caramel salé, café des indes, vanille bourbon, fraise avec morceaux, praliné noisette.

Topping au choix :

Sauce caramel beurre salé, sauce chocolat maison, mix nutella® et crème anglaise, brisures de speculoos, coulis de fruits rouges ou crème fouettée.

L'INSTANT GOURMAND 9€40
Espresso Florio ou thé, demi gaufre de Bruxelles accompagnée d'un coulis de fruits rouges, verrine tiramisu façon "La Boucherie", tartare de fraises et pommes sur crémeux citron, boule de glace vanille bourbon et brisures de speculoos.



LE FROMAGE *Le fromagefrom*

SAINT-MARCELLIN IGP®
Saint-Marcellin IGP®, pain, chutney de tomates, salade et vinaigrette balsamique.
DEMI 6€10 **ENTIER** 8€25

LES CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Les lafékess et loissonbem laudechem

CAFÉ PLAISIR 5€45
Espresso Florio accompagné d'une gourmandise.

ESPRESSO FLORIO 2€30

DOUBLE ESPRESSO FLORIO 3€80

DÉCAFÉINÉ 2€80

CAFÉ CRÈME 2€80

CAPPUCCINO 4€10

IRISH COFFEE 8€90

THÉ OU INFUSION 3€20

Choisissez dans notre coffret.

LES DIGESTIFS *Les ligestifdem*

GET 27 2 cl 3€20
4 cl 6€20

MANDARINE IMPÉRIALE 2 cl 3€90
4 cl 6€90

CALVADOS « CHÂTEAU DU BREUIL » AOC 15 ANS D'ÂGE** 2 cl 4€90
4 cl 8€40

VIEILLE PRUNE « LOUIS ROQUE DE SOUILLAC » 2 cl 4€90
4 cl 8€40

*IGF : Indication Géographique Protégée. **AOC : Appellation d'Origine Contrôlée.

