

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
LES VIANDES CRUES													
CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC*	x		x				x						
TARTARE PRÉPARÉ	x			x						x		x	
TARTARE NON PRÉPARÉ			x							x		x	
CRULOGIE DE BŒUF*	x		x	x		x	x		x	x	x	x	
MI CUIT DE BŒUF*	x		x	x		x	x		x		x	x	
LES VIANDES MARINÉES													
EMINCÉ DE BŒUF**	x								x	x		x	
LES GARNITURES ET LES SAUCES													
Frites*	Pas d'allergènes mais risque de contamination croisée lors de la cuisson.												
EMBEURRÉE DE POMME DE TERRE							x						
POELEE DE LEGUMES VERTS*													
RIZ BLANC CUISINÉ*													
CAPONATA*													x
FONDUE D'ECHALOTES*	x		x				x						x
SAUCE LA BOUCHERIE			x				x			x			x
SAUCE ROQUEFORT	x		x				x		x				x
SAUCE BARBECUE										x			
SAUCE BÉARNAISE							x						x
SAUCE POIVRE	x		x				x						x
LES FROMAGES													
ST MARCELLIN	x						x			x			x
LES DESSERTS													
L'INSTANT GOURMAND*	x		x			x	x	x					
MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTES*	x		x				x	x					
FINANCIER À LA RHUBARBE ET FLEUR DE SUREAU*	x		x				x	x					
CHOU POLKA*	x		x				x	x					
DOUCEUR D'ÉTÉ*	x		x				x						
TIRAMISU FAÇON LA BOUCHERIE	x		x			x	x	x					
CREME BRULÉE A LA VANILLE BOURBON			x				x						
DUO DE VERRINES (MENU)*	x		x			x	x	x					
DUO DE GAUFRE DE BRUXELLES (MENU)*	x		x				x						
> Sauce chocolat maison						x	x						
> Sauce caramel beurre salé							x						
> Crème fouettée							x						
> Nutella						x	x	x					

	Gluten	Mollusques - Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruit à Coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<i>CAPUCCINO</i>							x						
<i>IRISH COFFEE</i>							x						
<i>THÉ & INFUSION</i>													

LES DIGESTIFS

<i>GET 27</i>													
<i>MANDARINE IMPÉRIALE</i>												x	
<i>CALAVADOS "CHÂTEAU DU BREUIL"</i>												x	
<i>VIEILLE PRUNE "LOUIS ROQUE"</i>												x	

LES APERITIFS ET ALCOOLS

<i>LA LOUPEKESS</i>												x	
<i>COUPE LUBESS N°B</i>												x	
<i>COUPE IMPÉRIALE "LA BOUCHERIE"</i>												x	
<i>COTEAUX DU LAYON</i>												x	
<i>KIR AU CHARDONNAY</i>												x	
<i>RICARD</i>													
<i>CAMPARI ROUGE</i>												x	
<i>MARTINI ROSSO, BIANCO</i>												x	
<i>VODKA ABSOLUT</i>													
<i>GIN BEEFEATER</i>								x					
<i>BALLANTINE'S</i>													
<i>JAMESON</i>													
<i>CHIVAS REGAL</i>													

LES COCKTAILS

<i>MOJITO</i>													
<i>MOJITO FAÇON N°B</i>												x	
<i>SEX ON THE BEACH</i>													
<i>CINZANO SPRITZ</i>												x	
<i>SPRITZ FLEUR DE SUREAU</i>												x	
<i>PORNSTAR MARTINI</i>												x	
<i>AMERICANO</i>												x	

LES MOCKTAILS (COCKTAIL SANS ALCOOL)

<i>VIRGIN MOJITO</i>													
<i>VIRGIN SEX ON THE BEACH</i>													
<i>FRESH SODA MANGUE-PASSION</i>													

* Un ingrédient surgelé rentre dans la composition du plat **Recette susceptible d'être modifiée consulter vos hôtes de salle.

Sodas, eaux et jus de fruits ne contiennent pas d'allergènes (selon le référencement préconisé par La Boucherie)

Gluten
Mollusques - Crustacés
Œufs
Poissons
Arachides
Soja
Lait
Fruit à Coques
Céleri
Moutarde
Sésame
Sulfites
Lupin

Tous nos vins contiennent des sulfites. Toutes les bières servies contiennent du malt, du blé et du houblon.

Ce tableau des allergènes est disponible dans votre restaurant La Boucherie et sur le site Internet www.La-boucherie.fr. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits. La composition des produits peut se voir modifiée c'est pourquoi nous vous invitons à consulter la direction de votre restaurant pour confirmer les informations de ce tableau.

Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autre que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication et/ou utilisation chez nos fournisseurs ou en restaurant.