

Les entrées - Vorspeisen

Terrine de Mon Enfance

Terrine Von meine Kindheit

« Médaille de Bronze Concours Agricole Paris 2022 »

Ausgezeichnet mit der französischen Bronzemedaille « Concours Agricole Paris 2022 »

14.50 €

**Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa
confiture figues/rhubarbe**

**Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade
Rhabarber/Feigen**

18.50 €

Carpaccio de bœuf, Copeaux de parmesan, Roquette

Rindercarpaccio, Parmesanspäne, Rucola-Salat

14.50 €

Salade César du Boucher

Salade, poulet, parmesan, sauce césar, tomates confites

Metzger Caesar Salat

Salat, Hähnchen, Parmesan, Caesar Sauce, kandierte Tomate

14.50 €

Tartare de Saumon au Couteau, à l'huile d'Olive et Zeste de Citron

**Tatar vom Lachs mit dem Messer geschnitten, Olivenöl und
Zitronenlimetten**

14.50 €

Menu Petit Boucher - Für die Kleinen

9.00 €

Steak ou filet de poulet - Steak oder Hühnchen Filet

Accompagnements : légumes et frites - Beilage : Gemüse und Pommes

Dessert : une glace - Zum Nachtisch gibt es für jeden kleinen Gast ein Eis

Chez le Boucher - Aus Metzgers Küche

Magret de Canard à la Mirabelle
Entenbrust mit Mirabelle
22.00 €

Cordon Bleu de veau à la Crème
Cordon Bleu vom Kalb, Rahmsauce
19.50 €

Burger du Boucher - **Metzger Burger**
17.50 €

Tête de Veau façon Bouchère, Sauce Gribiche
Kalbskopf nach Metzgerart, Gribichesauce
17.50 €

Dos de Cabillaud sauce homardine, Julienne de légumes
Kabeljau Rückenfilets Hummersauce mit Sommer Gemüse
19.50 €

L'aloiau - Aus der Lende

Steak tartare (*coupé au couteau*)
Rindfleisch Tatar (*mit dem Messer geschnitten*)
19.00 €

L'Onglet Black Angus Aberdeen (d'Ecosse), Poêlée d'Echalion
(*Apprécié des connaisseurs pour son gout et son grain*)
**Steakfleisch aus dem Rinderzwerchfell Black Angus Aberdeen mit
Schalotten** (*geschätzt von Kennern für seinen guten Geschmack*)
19.50 €

La poire de Bœuf (*le morceau du garçon boucher*)
Birnenförmiges Stück aus der Oberschale (*das Leibgericht des Metzgers*)
19.00 €

L'entrecôte sauce poivre (*pièce de bœuf au persillé unique*)
Steak aus dem Zwischenrippenstück (*einzigartig zartes Stück vom Rind*)
20.00 €

Filet de Bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)
Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft (*der König der Zartheit*)
26.00 €

Tomahawk de Bœuf Maturé (*meilleur que la Côte de Bœuf*)
pour 2 personnes
58.00 €

Garniture supplémentaire : Portion de frites ou salade verte ou sauce au choix
3.00 €

Dessert - Nachspeisen

Assiette de fromages

Käseteller

8.00 €

Café ou Thé Gourmand

9.00 €

Cappuccino Gourmand

10.50 €

Champagne Gourmand

15.50 €

Rhum Zacapa Gourmand et son café

19.50€

Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise

Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet

9.00 €

Nougat glacé maison

Cremiges Nougat Eis

8.50 €

Baba du Boucher

Baba vom Metzger

8.50 €

(En supplément 4.50 € Rhum Diplomatico Blanc 2cl)

Poire Belle Hélène

Birne Helene

8.50 €

Glaces :

Palette de sorbets : Mangue, Framboise, Citron 8,00 €

Coupe du Boucher : vanille, pistache, framboise chantilly 7,50 €

Dame Blanche 7,50 €

Coupe Colonel (Citron, Citron Vert, Vodka) 8,50 €

Menu du Marché

33.00 €

Entrée - Vorspeise

Terrine de Campagne créative au Foie Gras et orangettes

Terrine mit Entenleber und Orangetten

„Médaille d'Or de la Terrine de Campagne Créative 2019“

Plat - Hauptspeise

La poire de bœuf (*le morceau du garçon boucher*)

Birnenförmiges Stück aus der Oberschale (*das Leibgericht des Metzgers*)

Dessert - Nachspeise

Nougat glacé maison

Cremiges Nougat Eis

Menu du Boucher

45.00 €

Entrée - Vorspeise

Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa confiture figues/rhubarbe

Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade Rhabarber/Feigen

Plat - Hauptspeise

Filet de bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)

Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft (*der König der Zartheit*)

Dessert - Nachspeise

Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise

Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet