



La Table du Boucher

APÉRITIFS

L'apéritif maison	10
Liqueur d'armagnac à l'orange, méthode traditionnelle	
La coupe de champagne	12
Les gins tonic	16
Hendrickx, Kinobi, Binche	
Le gin sans alcool	14
Le pineau des Charentes	8
Le l'amer Labiau vin blanc sirop de citron & cointreau	8
Le l'amer Labiau glace	6
Le Lillet blanc ou rosé	8
Le spritz	10
Le kir bourguignon; Crème de cassis, vin blanc	10
Le kir royal; Crème de cassis, champagne	12
L'Americano Vermouth rouge, Campari	10
Le Négroni Vermouth rouge, Campari, gin	12
Le fond de culotte Suze, crème de cassis	8
La Suze glace	8
Le porto rouge	8
Le porto blanc	8
Le Ricard	8
Le Cynar	8
Le Campari glace	8
Le Campari orange (jus pressé)	10

MENU Saint-Valentin

Menu proposé à 75€ (hors boissons)

Possibilité de prendre le fromage avant
le dessert (+12€)

LES ENTRÉES

Les noix de saint Jacques boulonnaises rôties, mousseline et chips de topinambours, beurre blanc au caviar (+ 8 euros)	

Les raviolis d'osso bucco maison, jus à la truffe mélanosporum	

Le fritto misto de calamars, plie et scampis, sauce tartare maison	

LES PLATS

Le ris de veau rôti, mille feuille de pomme de terre, chicon à la crème, jus à la truffe mélanosporum	

L'entrecôte de boeuf argentin «grade 4 à 5» grillée, frites, salade et sauce béarnaise maison	

Le filet de bar à la fiorentine, purée de pomme de terre, roquette, parmesan reggiano et vinaigre balsamique	
10 ans d'âge	

LES DESSERTS

La traditionnelle dame blanche maison, glace à la vanille de Tahiti turbinée minute, chocolat Marcolini, crème chantilly	

L'assiette de fromages affinés (4 choix)

(Une allergie ou une intolérance à un produit?
Informez directement votre serveur)