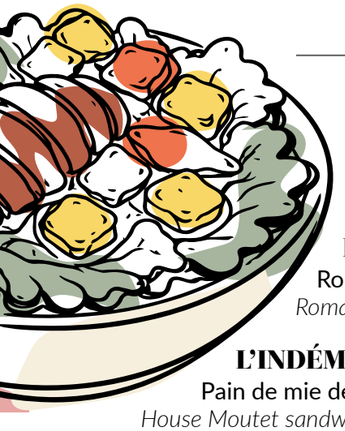
Entrées

LES COURGETTES EN TAGLIATELLE 10
Courgettes grillées, stracciatella, estragon, huile de noix, éclats de pistaches
Grilled zucchini, stracciatella, tarragon, walnut oil, crushed pistachios

L'OEUF MAYO 8
Mayonnaise au thon emietté et citron vert
Hard-boiled egg, tuna mayonnaise and lime

LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT 10
Graines de courge et crème montée
Butternut squash soup with pumpkin seeds and whipped cream
Supplément poitrine fumée grillée / grilled smoked pork belly +3

LA TERRINE DE CHEZ URIO 11
House Urio pork terrine, gherkins



Plats

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15
Mesclun, toast de pain, chèvre, miel, tomates, oignon rouge et noix
Mesclun, toasted bread, goat cheese, honey, tomatoes, red onion, and walnuts
Supplément lardons fumés grillés / grilled smoked bacon bits +3

L'INCONTOURNABLE CAESAR 18
Romaine, poulet crispy, œuf, parmesan, croûtons et sauce caesar
Romaine salade, crispy chicken, egg, parmesan, golden croutons and caesar dressing

L'INDÉMODABLE CROQUE-MONSIEUR 18
Pain de mie de la maison Moutet, jambon, comté, béchamel, frites maison et salade
House Moutet sandwich bread, ham, Comté cheese, béchamel sauce, homemade fries, and salad

LE TARTARE DE BOEUF 20
Boeuf coupé au couteau , câpres, échalote, frites maison et salade
Beef tartare with capers, shallot, homemade fries and salad

LE BURGER DE CATHERINE 19
Poulet croustillant, bacon grillé au sirop d'érable, cheddar, sauce Catherine et frites maison
Crispy chicken, maple syrup grilled bacon, cheddar cheese, Catherine sauce and homemade fries

LE BURGER DU BOUCHER 19
Steak haché charolais, mesclun, confit d'oignons et oignons rouges, sauce gorgonzola et frites
Charolais beef patty, mixed greens, red onion and onion chutney, Gorgonzola sauce, and homemade fries

LES TROFFIE AU PESTO 16
Pâtes fraiches, pesto de basilic, copeaux de parmesan
Fresh pasta, basil pesto, Parmesan shavings

LE BOEUF BOURGUIGNON 18
Paleron, carottes, champignons, poitrine fumée, vin rouge et pommes de terre vapeur
Beef chuck, carrots, mushrooms, smoked pork belly, red wine, and steamed potatoes

L'ENTRECÔTE DU BOUCHER 250G 25
Entrecôte grillée, sauce gorgonzola et frites maison
Grilled ribeye steak, gorgonzola sauce, and homemade fries

LE FILET DE BAR 23
Sauce vierge aux agrumes, poêlée de petits légumes
Sea bass fillet with citrus virgin sauce and sautéed baby vegetables

Semainier 15

Servi uniquement le midi en semaine de 12h à 14h30
Only at lunchtime on weekdays from 12pm to 2:30pm

LUNDI
Saucisse grillée, jus réduit, purée maison
Grilled sausage, reduced jus, homemade mashed potatoes

MARDI
Raviolis frais de la maison Clé aux Pâtes, sauce daube
Fresh ravioli from Clé aux Pâtes, daube sauce

MERCREDI
Escalope de volaille, sauce crémée aux champignons et riz
Chicken escalope, creamy mushroom sauce and rice

JEUDI
Steak haché, sauce au poivre, frites maison
Butcher's cut, pepper sauce, homemade fries

VENDREDI
Saumon, sauce teriyaki et nage de légumes
Salmon, teriyaki sauce, and sautéed vegetables

PLAT DU SEMAINIER
+
UN VERRE DE VIN
+
UN CAFÉ

18

Kids Favorite

Jusqu'à 11 ans - Until 11 yo

SIROP À L'EAU
+
POULET FRIT OU STEAK HACHÉ & FRITES
+
BOULE DE GLACE

Douceurs

L'ASSIETTE DE FROMAGES 11
Assortiment de fromages, chutney de fruits et mesclun
Assortment of cheeses, fruit chutney, and greens

LA CRÈME BRULÉE 9
Creamy custard base with caramel topping

LA BOULE DE GLACE 3
Vanille Bourbon, Chocolat, Citron de pays
Bourbon Vanilla, Dark Chocolate, Local Lemon
Supplément Chantilly +0.5



LE CRUMBLE DE MAMIE 9
Pommes fondantes à la vanille, crumble à la cannelle et glace vanille
Warm apple crumble with a golden, crispy crust, vanilla ice cream

LE CRUMBLE DES ENFANTS 8
Bananes, nutella, crumble et chantilly
Bananas, Nutella, crumble, and whipped cream

LE COOKIE XL 10
Cookie chaud aux pépites de chocolat, praliné et glace à la vanille
Hot choc chip cookie, praline vanilla gelato