



Le Bar du Boucher



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Les Planches

Planche de charcuterie Basque	Petite : 16,00 €	Grande : 31,00 €
Planche de Jambon Kintoa de Pierre Oteiza	Petite : 18,00 €	Grande : 35,00 €
Planche de Jambon Ibérique 30 mois d'affinage et pain tomate	Petite : 17,00 €	Grande : 32,00 €

Les Entrées

Camembert rôti tomates confites et basilic	16,00 €
Escargots de Bourgogne persillés (x 6)	7,00 €
Escargots de Bourgogne persillés (x 12)	14,00 €
Assiette d'os à moelle	16,00 €
Terrine de confit de canard aux pleurotes	13,00 €
Paté de canard aux pistaches	16,00 €
Bocal de foie gras de canard et ses toasts	19,00 €
Jambonneau maison	17,00 €
Tomates mozzarella et pistou	11,00 €
Œuf cocotte au chorizo	12,00 €

Les Salades

Capucine : Salade verte, tomates, chou rouge, artichaut, courgettes, aubergines, tomates confites, toast tapenade.	17,00 €
César : Salade, poulet, œufs durs, croûtons, parmesan, poitrine sèche, sauce César.	18,00 €
Charly : Salade, Tomates, Chou rouge, Mozzarella, Jambon Serrano, Basilic, Croutons	19,00 €

Les Plats

Entrecôte de bœuf (Environ 400 gr.)	34,00 €
Faux-filet de bœuf (Environ 350 gr.)	28,00 €
Onglet de bœuf (Environ 300 gr.)	24,00 €
Cœur de rumsteak (Environ 250 gr.)	23,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne (Environ 180 gr.)	21,00 €
Tartare de bœuf traditionnel (Environ 180 gr.)	19,00 €
Double burger au bacon du BdB	20,00 €
Magret de canard (Environ 400 gr.)	34,00 €
Andouillette 5A	21,00 €
Rognons de veau	22,00 €

**Voir aussi nos suggestions de viandes mûrées à la découpe
(Côte de bœuf / Entrecôte de bœuf / Faux-filet de bœuf)**

Accompagnement au choix :

Salade / Frites fraîches à la graisse de canard / Purée / Haricots verts / Gratin dauphinois
Supplément garniture : 5,00 €

Les Fromages & Desserts

Brebis Ossau Iraty et confiture de cerises noires	10,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	10,00 €
Colonel	9,00 €
Sunday aux fruits rouges	12,00 €
Tarte aux pommes glace vanille	10,00 €
Pain perdu à la vanille et chocolat	9,00 €
Salade de fruits frais	9,00 €
Profiteroles de cannelés	10,00 €
Tiramisu aux fruits rouges	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Café gourmand	7,50 €



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Le Bar du Boucher vous propose :
Une cuisine entièrement faite maison depuis 2008
Plus de 160 références de vins
Le choix de grands crus au verre (12 cl ou 15 cl)

Restauration du mercredi au lundi de midi à minuit
Bar ouvert en continu du mercredi au lundi

5, rue du Parlement Sainte Catherine
33000 BORDEAUX

Téléphone : 05 56 81 37 37

barduboucherbordeaux.fr

contact@barduboucherbordeaux.fr

