

# BAR DU BOUCHER

Johann Schoettel  
Maître Restaurateur



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



**Au Bar du Boucher**  
**TOUT est fait MAISON depuis 2008**

## LES ENTRÉES

Planche de Jambon Kintoa de Pierre Oteiza .....	Petite : 18 € / Grande : 35 €
Planche de Jambon Ibérique 30 mois .....	Petite : 17 € / Grande : 32 € d'affinage et pain tomate
Planche de Charcuterie Basque .....	Petite : 16 € / Grande : 31 €
Camembert rôti au miel .....	13,00 €
Pâté de canard aux pistaches .....	16,00 €
Assiette d'Os à moelle .....	10,00 €
Terrine de confit de canard aux Pleurotes .....	13,00 €
Jambonneau maison .....	17,00 €
Aubergine confite, burrata rôtie, chips de jambon .....	17,00 €
Tomates mozzarella, pistou de roquette .....	12,00 €
Œuf cocotte au chorizo .....	11,50 €

## LES SALADES

<b>Capucine</b> (Salade verte, tomates, choux rouges, ... artichauts, courgettes, aubergines, tomates confites, toast tapenade) .....	17,00 €
<b>César</b> (Salade, poulet, œufs durs, croûtons, ... parmesan, poitrine sèche, sauce César) .....	18,00 €
<b>Oscar</b> (Salade, tomates, choux rouges, ... mozzarella, jambon Serrano, croûtons, pistou) .....	19,00 €

## LES PLATS

Tartare de Bœuf traditionnel .....	8,90 € les 100 g.
Tartare de Bœuf italien .....	9,90 € les 100 g.
Double Burger au bacon du BdB .....	19,00 €
Magret de canard .....	7,80 € les 100 g.
Andouillette 5 A .....	21,00 €
Boudin noir .....	19,00 €

## FROMAGES & PÂTISSERIES TRADITIONNELLES

Brebis Ossau Iraty confiture de cerises .....	10,00 € noires
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant ...	10,00 €
Colonel .....	9,00 €
Pain perdu à la vanille .....	9,00 €
Croustade aux fruits de saison .....	10,00 €
Salade de fruits frais .....	9,00 €
Le Chou à la crème .....	10,00 €
Profiteroles de cannalés .....	10,00 €
Tiramisu aux fruits rouges .....	9,00 €
Crème brûlée à la vanille .....	10,00 €
Café gourmand .....	7,50 €

## LA VIANDE À LA DECOUPE

- Les prix affichés sont aux 100 g.  
- Le minimum de commande est de 200 g.  
selon les morceaux

Dans un souci de fraîcheur, un plat peut  
manquer exceptionnellement.

Suggestion de viande maturée à la boucherie

## BOEUF

Entrecôte Charolaise maturée .....	13,00 €
Entrecôte Normande maturée + 30 jours .....	13,00 €
Côte Normande maturée + 30 jours .....	12,50 €
Côte Simmental .....	11,50 €
Faux-filet Simmental .....	11,50 €
Araignée .....	8,90 €
Tartare .....	8,80 €
Onglet .....	9,00 €
Filet Français .....	13,50 €
T-Bone Simmental .....	12,00 €

Accompagnement au choix :

Salade / Frites fraîches à la graisse de canard / Purée / Haricots  
verts / Gratin dauphinois

Supplément garniture : 5,00 €

**Le Bar du Boucher** vous propose :  
Plus de 160 références de vins  
Le choix de grands crus au verre (12 ou 15 cl)

Service continu du mercredi au lundi  
Fermé le mardi



**Restaurant Bar du Boucher**  
5, rue du Parlement Sainte Catherine  
33000 BORDEAUX

Tél : 05 56 81 37 37  
barduboucherbordeaux.fr  
contact@barduboucherbordeaux.fr