

BAR DU BOUCHER

Johann Schoettel
Maître Restaurateur



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Au Bar du Boucher
TOUT est fait MAISON depuis 2008

LES ENTRÉES

Jambon Iberico 30 mois d'affinage et son pain tomate	Petite : 16 € / Grande : 30 €
Ardoise de charcuterie Basque	Petite : 15 € / Grande : 29 €
Camembert Surprise	13,00 €
Bocal de foie gras de canard du sud-ouest au piment d'Espelette	19,00 €
Garbure de canard	9,50 €
Œufs cocotte au foie gras	9,50 €
L'assiette d'os à moelle et ses toasts	9,00 €
Terrine de confit de canard aux pleurotes et foie gras	11,00 €

LES SALADES

Capucine (Salade verte, tomates, choux rouges, artichauts, courgettes, aubergines, tomates confites, toast tapenade)	17,00 €
Chilou (Salade verte, tomates, choux rouges, manchons, magrets séchés, gésiers, pignons de pin, toast de foie gras)	19,00 €

LES PLATS

Tartare de Bœuf traditionnel	7,50 € les 100 g.
Andouillette 5 A	15,00 €
Double Burger au bacon du BdB	19,00 €
Brochette de rognons de veau	21,00 €
Axoa de veau	21,00 €

FROMAGES & PATISSERIES TRADITIONNELLES

Camembert rôti	9,00 €
Brebis Ossau Iraty confiture de cerises noires	9,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	9,00 €
Colonel	8,00 €
Tiramisu	8,00 €
Pain perdu à la vanille	7,00 €
Café pas pareil	6,50 € / Arrosé : 7,50 €
Mousse chocolat, noisettes caramélisées	7,50 €
Salade de fruits	8,00 €
Crème brûlée à la vanille	9,00 €

LA VIANDE À LA DÉCOUPE

- 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.

BOEUF

Entrecôte charolaise	7,20 €
Entrecôte limousine ou Blonde d'Aquitaine	7,50 €
Côte	7,50 €
Faux-filet	7,70 €
Poire	6,90 €
Araignée	7,10 €
Tartare	7,50 €
Onglet	7,30 €
Filet	9,50 €
T-Bone	8,50 €
Suggestion de viande maturée	

CHEVAL

Faux-filet	8,50 €
------------	--------

CANARD

Magret entier (par personne)	6,00 €
Magret farci entier aux pleurotes et foie gras (par personne)	6,50 €

Accompagnement au choix :

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

Le Bar du Boucher vous propose :

Plus de 250 références de vins
Le choix de grands crus au verre (8, 12 ou 15 cl)

Ouvert du mardi au samedi
Service de midi à minuit



Restaurant Bar du Boucher

5, rue du Parlement Sainte Catherine
33000 BORDEAUX

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