



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 au miel	16,00 €
Pâté de canard aux pistaches	16,00 €
Assiette d'os à moelle	16,00 €
Terrine de confit de canard aux pleurotes	13,00 €
Bocal de foie gras et ses toasts	19,00 €
Jambonneau maison	17,00 €
Gaspacho	9,50 €
Aubergine et burrata	11,50 €

Les Salades

Capucine :

17,00 €

Salade verte, tomates, chou rouge, artichaut, courgettes, aubergines, tomates confites, toast tapenade.

César :

18,00 €

Salade, poulet, œufs durs, croûtons, parmesan, poitrine sèche, sauce césar.

Oscar :

19,00 €

Salade, tomates, chou rouge, Serrano, mozzarella, pistou, pain tomate.

Les Plats

Tartare de bœuf traditionnel (Environ 180 gr.)

19,00 €

Tartare de bœuf à l'italienne (Environ 180 gr.)

21,00 €

Double burger au bacon du BdB

20,00 €

Magret de canard (Environ 400 gr.)

34,00 €

Andouillette 5A

21,00 €

Boudin noir

19,00 €

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 €

**Voir aussi nos suggestions de viandes maturées 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 €
Charlotte aux fraises du BdB	12,00 €
Pain perdu à la vanille et chocolat	9,00 €
Salade de fruits frais	9,00 €
Profiteroles de cannelés	10,00 €
Tiramisu	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

