

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	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 (Salade verte, tomates, choux rouges, artichauts, courgettes, aubergines, tomates confites, toast tapenade)	17,00 €
César (Salade, poulet, œufs durs, croûtons, parmesan, poitrine sèche, sauce césar)	18,00 €
Oscar (Salade, tomates, choux rouges, Serrano, mozzarella, pistou, pain tomate)	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 €
Brochette de rognon grillé	21,00 €
Magret de canard	7,80 € les 100 g.
Andouillette 5 A	21,00 €
Boudin noir	19,00 €

FROMAGES & PATISSERIES TRADITIONNELLES

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

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.

Suggestion de viande maturée à la boucherie

BOEUF

Entrecôte Black Angus	13,00 €
Entrecôte Charolaise	13,00 €
Entrecôte Normande	13,00 €
Entrecôte Simmental	13,00 €
Côte Black Angus	12,50 €
Côte Normande	12,50 €
Côte Simmental	12,50 €
Côte Charolaise	12,50 €
Faux-filet Simmental	11,50 €
Faux-filet Aubrac	13,00 €
Araignée	8,90 €
Onglet	9,00 €
Filet de race Française	14,50 €

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)



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

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

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