

# 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 €
Bocal de foie gras de canard du sud-ouest au piment d'Espelette	19,00 €
Tomate mozzarella pistou de roquette	12,00 €
Soupe Andalouse	9,00 €
Terrine de confit de canard aux pleurotes et foie gras	12,00 €
Camembert Surprise	14,00 €

## LES SALADES

<b>Chilou</b> (Salade verte, tomates, choux rouges, manchons, magrets séchés, gésiers, pignons de pin, toast de foie gras)	19,50 €
<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 €

## LES PLATS

Tartare de Bœuf traditionnel	8,00 € les 100 g.
Tartare de Bœuf à l'italienne	8,50 € les 100 g.
Andouillette 5 A	17,00 €
Double Burger au bacon du BdB	19,00 €
Brochette de rognons de veau	21,00 €

## FROMAGES & PATISSERIES TRADITIONNELLES

Camembert rôti	11,00 €
Brebis Ossau Iraty confiture de cerises noires	10,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	9,50 €
Colonel	8,50 €
Tiramisu	8,50 €
Pain perdu à la vanille	7,50 €
Café pas pareil	6,90 € / Arrosé : 7,90 €
Mousse chocolat, noisettes caramélisées	8,00 €
Salade de fruits	8,50 €
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.

**Suggestion de viande maturée à la boucherie**

## BOEUF

Entrecôte charolaise	7,80 €
Entrecôte limousine ou Blonde d'Aquitaine	8,20 €
Côte	8,20 €
Faux-filet	7,90 €
Poire	7,20 €
Araignée	7,60 €
Tartare	8,00 €
Onglet	8,10 €
Filet	10,50 €
T-Bone	8,90 €

## CHEVAL

Faux-filet	8,70 €
------------	--------

Accompagnement au choix :

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

Supplément garniture : 4,00 €

**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