

La Boucherie – Notre Carte

Apéritif

Pour Votre Aperitif Planchette apéritif : Cochonnailles et autres à grignoter accompagnés de leurs toasts	10.3 €
Blanc moelleux "Muscato" 15cl	5.9 €
Coupe de Champagne 15cl	10 €
La Loupekess Cocktail à base de vin pétillant framboise 12.5cl	3.6 €
Suze 4cl	3.5 €
Martini rouge, blanc 6cl	4.1 €
Porto rouge, blanc 6cl	4.1 €
Kir au vin blanc 12.5cl	4.5 €
Vodka 4cl	4.9 €
Gin 4cl	4.9 €
Coupe de crémant Luxembourgeois 12cl	5 €
Campari Soda ou Orange 15cl	5.3 €
Kir Royal Crémant et crème de cassis 12.5cl	5.6 €
Appéritif maison Kir Royal au safran 12.5cl	6 €
Martini Gin 5cl/2cl	6.3 €
Ricard 4cl	4.6 €

Les Entrées

Oeufs durs mayonnaise	4.9 €
Tomate au thon	6.6 €
Duo d'os à moelle	6.9 €

Deux pièces d'os à moelle rôties au sel de Guérande	
Assiette de carpaccio de boeuf au basilic	7.9 €
Supplément de parmesan 1.00€	
Saumon froid façon Bellevue	7.9 €
Terrine "La Boucherie"	8.7 €
Foie gras Maison mi-cuit	17.6 €

Les Salades de l'été

Salade Végétarienne (salade, carottes râpées, poivrons verts et rouges, haricots verts, maïs, champignons)	-
Entrée: 7.90€ Plat: 13.10€	
Salade de chèvre chaud (toast de chèvre chaud sur mesclun de salade, sauce vinaigrette)	-
Entrée: 8.20€ Plat: 14.20€	
Salade Niçoise (salade, pommes de terre, poivrons, haricots verts, tomates, thon, oeufs durs, olives noires, anchois, oignons, vinaigrette)	-
Entrée: 8.70€ Plat: 14.90€	
Salade Toscane (pennes, jambon cru, tomates confites, parmesan, basilic)	-
Entrée: 8.70€ Plat: 14.90€	
Salade Italienne (salade, roquette, mozzarella, tomates confites, huile d'olive, basilic, vinaigrette balsamique)	-
Entrée: 9.70€ Plat: 15.90€	
Salade "La Boucherie" (salade, jambon cru, chorizo frais à a plancha, parmesan, olives, tomates confites)	-
Entrée: 9.70€ Plat: 15.90€	
Salade Fermière (salade, aiguillettes de poulet, oeuf poché, croûtons, tomates, haricots verts)	-
Entrée: 10.80€ Plat: 16.30€	
Salade Cap Horn (salade, saumon cuit, crevettes, thon mayonnaise, tomates, toast)	-
Entrée: 10.80€ Plat: 16.30€	

Les Saveurs de l'été

Quiche Lorraine (accompagnée de salade et pommes frites)	12.6 €
Tomates au thon (accompagnées de salade et pommes frites)	12.7 €
Lasagne végétarienne	12.8 €
Saumon froid façon Bellevue (assiette de saumon frais, macédoine de légumes et pommes frites)	13.1 €
Véritable andouillette de Troyes	
Pour les connaisseur! Demandez la sauce moutarde qui l'accompagne si bien...	14.9 €
Assortiment de saucisses (Metzurst, Luxringer, Wirchtecher)	16.8 €

Côtes d'agneau grillées aux herbes (côtes d'agneau grillées aux senteurs provençales)	17.6 €
Jambonneau cuit (accompagné de salade et pommes frites)	17.8 €

L'Express

Petite salade verte servie avec:

- Steak "haché minute" 170g - Steak sauce poivre - Aiguillettes de poulet sauce au choix - Plat du jour (le midi en semaine) Boissons non comprises Changement de garniture: 1.50€	11.6 €
---	--------

Les Grands Crus

Les Carpaccios	-
Servis avec pommes frites et salade	
Carpaccio de boeuf au basilic - 2 assiettes (fines tranches de boeuf marinées à l'huile d'olive, citron et basilic)	16.7 €
Carpaccio de boeuf au parmesan - 2 assiettes (fines tranches de boeuf marinées à l'huile d'olive, basilic et copeaux de parmesan)	18.3 €
Le "Tarpaccio" - env. 220g (Le subtil mélange d'un carpaccio basilic et d'un tartare préparé)	19.2 €
Supplément roquette = 1.00€	
Les Tartares	-
Classique: environ 200g Géant: environ 300g	
Steak tartare (Classique)	16.3 €
Haché minute, demandez-le préparé ou non ! Géant: 19.10€	
Steak tartare Italien	19.6 €
Steak tartare, olives, parmesan et tomates confites. Géant: 21.90€	
Steak tartare BBQ	19.6 €
Steak tartare, lardons grillés, sauce barbecue. Géant: 21.90€	
Trio de tartares	
100g de tartare classique, 100g de tartare Italien et 100g de tartare BBQ	21.9 €

Viandes Grillées

Steak haché Royal Classique (env. 250g)	13.9 €
Viande de bœuf hachée minute et sa tranche de lard fumé.	
Steak haché Royal Géant (env. 350g)	15.8 €
Viande de bœuf hachée minute et sa tranche de lard fumé.	
Onglet grillé et sa fondue d'échalotes (env.180g)	16.6 €
Goûteuse accompagnée de ses échalotes confites	
Faux-filet (env. 200g)	17.4 €
Bavette marinée aux épices douces (env. 200g)	17.1 €
Araignée (env 200gr)	17.8 €

Le morceau de choix du boucher, à découvrir....

Pavé de rumsteak (env 200gr) 18.8 €

Véritable cœur de rumsteak tendre et épais

Panaché du boucher (env 240gr) 21.3 €

Assortiment d'onglet, poire, araignée de boeuf

Entrecôte (env 300gr) 21.9 €

Goûteuse à souhait!

Véritable filet de boeuf (env 200gr) 24.9 €

Idée plus: façon Rossini (foie gras et sauce) supplément 4€

Nos viandes sont servies avec des pommes frites et notre légume du moment.

Os a moelle : suppl. 2,50 € Garniture supplémentaire: 2,30€ Pour tous nos plats à la carte, si vous souhaitez une autre garniture, vous pouvez choisir entre : salade verte, pomme au four ou haricots verts.

Une sauce au choix, pour nos plats à la carte, vous est également offerte

sauce au poivre, moutarde, béarnaise, roquefort, barbecue, fondue d'échalotes, beurre d'ail, porto, champignons -

Les Grosses Pièces

* Servies avec des pommes frites et salade, os a moelle, sauce au choix -

Magret de canard grillée (env. 300g) 28.7 €

Côte à l'os (env. 500g) 28.9 €

Un grand classique

Côte de bœuf pour 2 personnes (env. 1kg) 56.9 €

Une pièce savoureuse

Mixed grill (env.300g) 25.9 €

Agneau, boeuf, volaille et saucisse

Boissons sans alcool

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light 2.3 €
20cl

Sprite, Fanta 2.3 €
20cl

Nestea Pêche 2.3 €
20cl

Minute Maid 2.3 €
Orange, Pomme, Multivitamines, Ananas, Tomate - 20cl

Minute Maid Pomme Cerise 2.4 €
20cl

Tonic ou bitter lemon 2.5 €
20cl

Eau Inowatio (plate ou gazeuse) 50cl	2.9 €
Rosport Classic/Viva 20cl	2.3 €
Rosort Bue/Viva 50cl	3.2 €
Rosport Blue 100cl	6 €
Viva 100cl	6 €

La Formule du Marché

LA FORMULE DU MARCHÉ : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert -
16.10€

PETITES ENTREES :

-Tranche de terrine "La Boucherie" - Duo de chèvre rôti en salade -
Œufs durs mayonnaise - Petite salade Cap Horn - Tomate au thon -

PLATS :

- Steak grillé sauce poivre - Andouillette de Troyes - Duo de saucisses
-Aiguillettes de poulet - Steak tartare préparé (150gr) - Plat du jour -
(midi uniquement en semaine) Les plats de ces menus sont servis avec
des pommes frites

DESSERTS :

- Ile flottante - Choux chantilly - Crème caramel - Tarte aux pommes -
Coupe de glace ou sorbet au choix (2 boules) - Autres desserts à la
carte : supplément 2,80 € -

La Formule du bon Moment

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 27,20 € -

ENTREES :

- Saumon froid façon Bellevue - Planchette Apéro (Assortiment de
charcuterie) - Salade Italienne (entrée) -

PLATS :

- Côtes d'agneau grillées aux herbes - Bavette marinée aux épices
douce - Tartare Italien (classique) -

DESSERTS :

- Assiette de fromages - Brownie au chocolat et sa boule de glace -
Brioche façon pain perdu -

La formule complète

entrée + 1 plat + 1 dessert Boissons non comprises 19.5 €

LES PETITES ENTREES

- Tranche de terrine " La Boucherie " - Duo de chèvre rôti en salade - -

Oeufs durs mayonnaise - Petite salade Cap Horn - Tomate au thon

PLATS

- Steak grillé sauce poivre - Andouillette de Troyes - Duo de saucisses
- Aiguillettes de poulet - Steak tartare préparé (150g) - Plat du jour -
(midi uniquement en semaine) Les plats de ces menus sont servis avec
des pommes frites.

DESSERTS

- Île flottante - Choux de chantilly - Crème caramel - Tarte aux
pommes - Coupe de glaces ou sorbets au choix (2 boules) - Autres -
desserts à la carte : supplément 2.80€

Menu enfants

LE PETIT BOUCHER

Pour les enfants de moins de 12 ans Saucisse ou Nuggets de volaille 8.5 €
servis avec pommes frites, glace. Boissons non comprises.

Bières

Diekirch pression 30cl	2.3 €
Diekirch pression 50cl	4.2 €
Hoegaarden pression 25cl	2.5 €
Hoegaarden pression 50cl	4.7 €
Leffe blonde ou brune 33cl	3.9 €
Beck's sans alcool 33cl	2.6 €
Picon bière 30cl	3.5 €
Bière spéciale 25cl	2.8 €

Whisky

Clan Campbell 2cl 2.70€ / 4cl 4.90€	2.7 €
Sherry Dry 6cl	4.2 €
Cynar Soda ou Orange 15cl	5.1 €
Jameson	4.9 €

4cl	
J&B	4.9 €
4cl	
Bourbon Four Roses	5.9 €
4cl	
Chivas 12 ans d'âge	6.5 €
4cl	
Glenfiddish	6.5 €
4cl	
SUPPLEMENT SODAS OU JUS D'ORANGE	2.3 €
20cl	

Boissons chaudes

Expresso	2.2 €
Café	2.2 €
Décaféiné	2.2 €
Capuccino Chantilly	2.9 €
Capuccino Italien	2.6 €
Lait Russe	2.5 €
Chocolat Chaud	3 €
Thé, infusion	2.7 €

Digestifs

Calvados "Château du Breuil" 15 ans Âge	2cl 4.60€ / 4cl 7.10€	-
Bas Armagnac "Samalens" V.S.O.P.	2cl 3.60€ / 4cl 7.10€	-
Vieille Prune "Louis Roquéé de Souillac	2cl 3.60€ / 4cl 7.10€	-
Cognac "Remy Martin"	2cl 3.60€ / 4cl 7.10€	-
Eau-de-Vie Poire Williams-Mirabelle-Framboise	2cl 3.40€ / 4cl 6.50€	-
Get 27	2cl 2.60 € / 4cl 5.10€	-
Cointreau	2cl 2.80€ / 4cl 5.40€	-
Bailey's	2cl 2.80€ / 4cl 5.40€	-
Marc de Pinot Noir	2cl 4.60€ / 4cl 7.10€	-
Limoncello		4.2 €
4cl		

Cocktails sans alcool

Le Délice des îles	3.9 €
à base de jus de fruits, goût des Caraïbes - 20cl	
L'indien	3.1 €
Fanta, grenadine - 20cl	

Cocktails

La Margarita à base de Tequila, jus de citron - 12cl	7 €
Le Gin Fizz Gin, jus de citron, sucre - 12cl	7 €
Américano Martini rouge, Campari, Martini Dry - 15cl	7.3 €
Le planteur Rhum, jus d'ananas, sirop de canne - 15cl	7.5 €
La Piña Colada Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco - 20cl	7.5 €

Created by www.menu.lu