

## Les entrées - Vorspeisen

**Terrine de Mon Enfance**

**Terrine Von meine Kindheit**

*« Médaille de Bronze Concours Agricole Paris 2022 »*

*Ausgezeichnet mit der französischen Bronzemedaille « Concours Agricole Paris 2022 »*

**14.50 €**

**Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa  
confiture figues/rhubarbe**

**Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade  
Rhabarber/Feigen**

**19.50 €**

**Carpaccio de bœuf, Copeaux de parmesan, Roquette**

**Rindercarpaccio, Parmesanspäne, Rucola-Salat**

**14.50 €**

**Salade César du Boucher**

*Salade, poulet, parmesan, sauce césar, tomates confites*

**Metzger Caesar Salat**

*Salat, Hähnchen, Parmesan, Caesar Sauce, kandierte Tomate*

**14.50 €**

**Tartare de Saumon au Couteau, à l'huile d'Olive et Zeste de Citron**

**Tatar vom Lachs mit dem Messer geschnitten, Olivenöl und  
Zitronenlimetten**

**15.50 €**

---

## Menu Petit Boucher - Für die Kleinen

**9.50 €**

**Steak ou filet de poulet - Steak oder Hühnchen Filet**

**Accompagnements : légumes et frites - Beilage : Gemüse und Pommes**

**Dessert : une glace - Zum Nachtisch gibt es für jeden kleinen Gast ein Eis**

## Chez le Boucher - Aus Metzgers Küche

Magret de Canard à la Mirabelle  
**Entenbrust mit Mirabelle**  
23.50 €

Cordon Bleu de veau à la Crème  
**Cordon Bleu vom Kalb, Rahmsauce**  
21.00 €

Burger du Boucher - **Metzger Burger**  
18.50 €

Tête de Veau façon Bouchère, Sauce Gribiche  
**Kalbskopf nach Metzgerart, Gribichesauce**  
18.50 €

Dos de Cabillaud sauce homardine, Julienne de légumes  
**Kabeljau Rückenfilets Hummersauce mit Sommer Gemüse**  
19.50 €

## L'alojau - Aus der Lende

Steak tartare (*coupé au couteau*)  
**Rindfleisch Tatar** (*mit dem Messer geschnitten*)  
21.00 €

L'Onglet Black Angus Aberdeen (d'Ecosse), Poêlée d'Echalion  
(*Apprécié des connaisseurs pour son gout et son grain*)  
**Steakfleisch aus dem Rinderzwerchfell Black Angus Aberdeen mit  
Schalotten** (*geschätzt von Kennern für seinen guten Geschmack*)  
21.00 €

La poire de Bœuf (*le morceau du garçon boucher*)  
**Birnenförmiges Stück aus der Oberschale** (*das Leibgericht des Metzgers*)  
19.50 €

L'entrecôte sauce poivre (*pièce de bœuf au persillé unique*)  
**Steak aus dem Zwischenrippenstück** (*einzigartig zartes Stück vom Rind*)  
22.00 €

Filet de Bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)  
**Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft** (*der König der Zartheit*)  
26.00 €

Tomahawk de Bœuf Maturé (*meilleur que la Côte de Bœuf*)  
**pour 2 personnes**  
64.00 €

---

Garniture supplémentaire : Portion de frites ou salade verte ou sauce au choix  
3.00 €

## Dessert - Nachspeisen

Assiette de fromages

**Käseteller**

8.00 €

Café ou Thé Gourmand

9.00 €

Cappuccino Gourmand

10.50 €

Champagne Gourmand

15.50 €

Rhum Zacapa Gourmand et son café

19.50€

Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise

**Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet**

9.50 €

Nougat glacé maison

**Cremiges Nougat Eis**

8.50 €

Baba du Boucher

**Baba vom Metzger**

8.50 €

(En supplément 4.50 € Rhum Diplomatico Blanc 2cl)

Poire Belle Hélène

**Birne Helene**

8.50 €

### Glaces :

Palette de sorbets : Mangue, Framboise, Citron 8,00 €

Coupe du Boucher : vanille, pistache, framboise chantilly 7,50 €

Dame Blanche 7,50 €

Coupe Colonel (Citron, Citron Vert, Vodka) 8,50 €

## *Menu du Marché*

**35.00 €**

### *Entrée - Vorspeise*

**Terrine de Campagne créative au Foie Gras et orangettes**

**Terrine mit Entenleber und Orangetten**

*„Médaille d'Or de la Terrine de Campagne Créative 2019“*

### *Plat - Hauptspeise*

**La poire de bœuf** (*le morceau du garçon boucher*)

**Birnenförmiges Stück aus der Oberschale** (*das Leibgericht des Metzgers*)

### *Dessert - Nachspeise*

**Nougat glacé maison**

**Cremiges Nougat Eis**

## *Menu du Boucher*

**45.00 €**

### *Entrée - Vorspeise*

**Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa  
confiture figues/rhubarbe**

**Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade  
Rhabarber/Feigen**

### *Plat - Hauptspeise*

**Filet de bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)**

**Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft (*der König der Zartheit*)**

### *Dessert - Nachspeise*

**Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise**

**Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet**