



Nos horaires en cette période particulière :  
**Ouvert du mardi au samedi : 9h - 18h**  
**Le dimanche : 9h - 13h**

## PLAT DU JOUR

Du mardi au vendredi, retrouvez sur l'ardoise à droite le plat du jour, fraîchement cuisiné et prêt à réchauffer ! Le mardi : Lasagnes des bouchers. Les autres jours, surprise !

**Ci-dessous, plein d'idées gourmandes à nous commander :**

## LES PLATEAUX

Plateau pierrade multi viandes, 200g/personne 12€/personne  
Composition en tranches de boeuf, veau, canard, lard...

Plateau grillades pour barbecue ou plancha 10€/personne  
Assortiment de saucisses et de viandes assaisonnées ou marinées par nos soins

Plateau "Chicken Wings" avec deux sauces, 8 pièces par personne 8€/personne  
Déjà assaisonnés, simplement à rôtir côté peau 25 minutes au four à 190°C mode "grill air pulsé"

### Pour un apéro dinatoire

Plateau de charcuteries maison et affinées, 3/4 personnes 32€

Plateau de charcuteries maison et affinées, 6/8 personnes 56€

**Plateau de fromages affinés, sélection Yves Cremmer** **7€/personne**  
Assortiment avec 150g/personne et fruits secs

### Pour une raclette gourmande

Plateau de charcuteries spécial raclette 4/5 personnes 36€

Plateau de charcuteries spécial raclette 8/10 personnes 62€

Plateau mixte raclette et charcuteries, 250g de fromage et 150g de charcuterie 13€/personne

### Pour des crêpes et galettes réussies

Kit avec pâte à galettes au sarrasin, jambon blanc maison, oeufs bio, fromage râpé 10€/personne

Kit avec pâte à crêpes, caramel beurre salé, pâte choco-praliné du chef 8€/personne

### Pour une soirée burger au top

Kit avec potato bun, burger gourmand du boucher, fromage affiné, bacon ou coppa 11€/personne

## SPECIALITES

Fondue bourguignonne boeuf et veau, 200g/personne 7€/personne

Tartare au couteau, sauce, herbes et condiments, 200g/personne 11€/personne

Poulet fermier découpé "à l'américaine" au beurre à l'ail et citron, prêt à rôtir 32€  
Faire une belle cuisson 30 minutes à 200°C grill air pulsé puis 1h30 à 120° C en mode statique

Poulet fermier découpé "en crapaudine" au curry, prêt à griller ou à dorer à la plancha 32€  
A la plancha à feu doux, 1 heure côté peau avec un papier d'aluminium au dessus

Cuisses de poulet incisées aux épices douces, prêtes à rôtir, à griller ou à dorer à la plancha 9€/pièce

Rôti de canard (double magret) à rôtir 30€  
A rôtir au four 40 minutes à 170 °C

Carré d'agneau de Lozère (8 côtelettes), manchonné et détalonné, 30€  
A poêler 5 minutes pour bien colorer puis finir au four 15 minutes à 170 °C

La couronne d'agneau de Lozère (16 côtelettes) 60€  
A rôtir au four 20 minutes à 180 °C

Carré de porc de M. Pecastaing manchonné, détalonné 22€/kg  
Pour une belle cuisson, comptez 30 minutes à 220°C mode grill air pulsé puis 1h/kg à 120°C mode statique

Poitrine de porc fermier marinée 22€/kg  
Marinade brune à la sauce soja, balsamique, moutarde, cumin, coriande, cassonade

Rôti d'agneau au beurre maître d'hôtel 32€/kg  
Epaule "en noisette" soit désossée sauf la souris avec un beurre à l'ail, persil et citron. A rôtir 1h à 180°C.

Côte de boeuf extra, 6 semaines de maturation minimum 49€/kg  
Nous pouvons la mariner pour vous à l'ail, huile d'olive et romarin +10€

Tagliata de faux-filet de boeuf mûré 45€/kg  
Colorer le faux-filet de tous les côtés, puis servir bleu sur des assiettes passées au four avec une très bonne huile d'olive et de la fleur de sel.

Tournedos ou Rôti Royal (filet de boeuf entouré de lardo di Colonnata) 59€/kg

Filet de boeuf Wellington pour 6 personnes 99€/pièce  
A cuire 40 minutes à 190°C. Filet de boeuf entouré de duxelles de champignons, parme et feuilletage.

Carré de veau fermier du Limousin manchonné, détalonné 47€/kg  
Pour une belle cuisson, comptez 30 minutes à 220°C mode grill air pulsé puis 30min/kg à 120°C mode statique

Rôti de veau roulé façon Orloff 32€/kg  
Roulé au cantal au lait cru et poitrine fumée maison

Rôti de veau farci 32€/kg  
Roulé avec notre farce Lorraine veau, porc, oignons, échalottes et persil

Escalopes de veau panées 35€/kg  
Oeuf frais et chapelure maison, à frire 1 minute de chaque côté

Echine de porc panée 25€/kg

Cordon bleu maison 29€/kg  
Filet de poulet fermier, jambon blanc maison et cantal au lait cru, à frire doucement 3 minutes de chaque côté

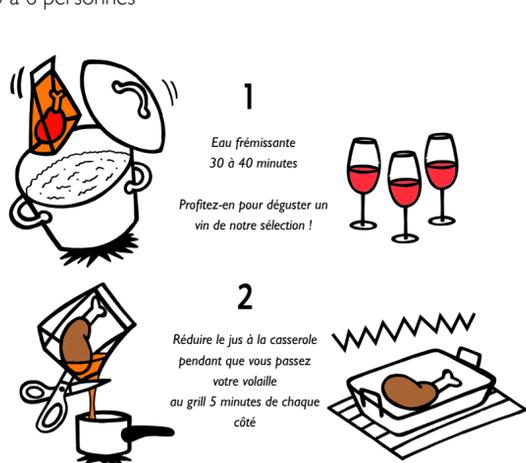
### Viandes précuites basse température

**A réchauffer 30 minutes minimum au bain-marie frémissant puis à colorer sous le grill du four !**

Epaule d'agneau de Lozère, confite 24h, pour 3 personnes 39€

Gigot d'agneau de Lozère, précuit rosé, pour 6 personnes 69€

Poulet ou pintade en ballotine, farce Lorraine au porc, veau, oignons, échalotes et persil, 65€  
Pour un repas festif pour 5 à 6 personnes



## POULET FERMIER ROTI

Le dimanche, nous rôtissons pour vous nos superbes poulets fermiers du Lauragais, en cuisson douce et longue pour une chair extra-tendre.

Sur commande uniquement jusqu'au samedi 18h. A récupérer le dimanche entre 11h30 et 12h30.

Poulet fermier rôti pour 4 personnes 25€

## ORIGINE DES VIANDES

Notre porc est élevé en plein air toute l'année. C'est le porc Duroc de notre unique éleveur, Gilles Pecastaing, à Pissos dans les Landes. L'éleveur produit lui même l'aliment de ses cochons. Nous travaillons l'animal en entier : à la découpe pour les parties les plus faciles à cuire, et transformons le reste en saucisses, charcuterie et plats cuisinés.

Volailleurs depuis plus de 60 ans dans le Lauragais, région de Carcassonne, la Mirevaloise nous fournit en superbes volailles qui sont élevées en plein air, et ce entre 95 et 120 jours. Nous vous proposons les volailles entières, préparées ou découpées : toujours par nos soins, jamais en usine !

La maison Faugères à Egletons nous fournit un veau de lait fermier succulent provenant de petites exploitations en sud-Limousin. Une partie de leurs bêtes sont servies à la table de nos voisins princiers. Une viande délicate qui rendra vos repas entre amis ou en famille inoubliables.

Nos agneaux sont nés et élevés en Lozère et abattus à Marvejols. Race préservée, la "Blanche du Massif Central" est parfaitement adaptée à son environnement. Grâce à une certification créée en 1990, les agneaux ELOVEL vous donnerons satisfaction à chaque achat. La fraîcheur et la finesse de cette viande en font un incontournable de notre boucherie.

Le Lot, département entouré par l'Aveyron, la Corrèze, le Cantal,... offre un climat et un terrain idéal pour notre boeuf. De race Salers, Aubrac et parfois Angus ou Monbéliarde, nos bêtes sont élevées à la fois pour la qualité de leur lait et de leur viande. Nous recherchons des bêtes avec un beau persillage qui vous donneront pleine satisfaction après une maturation de trente jours minimum. Une viande avec du goût !

Nous travaillons nos bêtes dans leur intégralité, laissez vous guider par le boucher si une pièce spécifique venait à manquer. Le meilleur morceau est partout, nos conseils de cuisson sont là pour vous en révéler les saveurs.

**Toute l'équipe vous remercie, et régaliez-vous !**