La Table du Boucher

Menu

Pour commencer, sur votre table,
le beurre de ferme salé de Alex Godart
et le pain au levain.

RESTAURANT/BRASSERIE
Rue d'Havré 49 • Mons
065 31 68 38 • info@latabledubouchER.be
facebook.com/latabledubouchER
Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30
Vendredi & samedi jusque minuit - Fermé le mardi

Vins et apéritifs

APÉRITIF
Demandez notre
carte des apéritifs et alcools

LES BULLES
Le Champagne Maison
12 €

LE VIN ROSÉ
Sélection du moment
7 € / --

LES VINS BLANCS
Vins de pays des côtes catalanes 2015
Mas Las Cabes
7 € / 32 €

Riesling Kientzler 2008
13 € / 66 €

Aude 2012
Domaine des mille vignes "muscat sec"
12 € / 60 €

Corse 2015
A mandria Patrimonio
15 € / 75 €

LES VINS ROUGES
Listrac Médoc 2010
Château Clarke
17 €

Le barbera d'Alba 2013
8 €

Pessac Léognan 2011
Chateau de Rochemorin
10 €

Côte du Rhône 2012
le clos du Caillou
12 €

MENU « BIB » - 37 €

Choisissez ci-dessous 1 entrée, 1 plat et 1 dessert
Menu proposé pour l'ensemble de la table

ENTRÉES DU MENU

- OU AU CHOIX, "COMME À LA CARTE", 17 €

La poêlée de cèpes frais : *Persil et ail*
La bisque de homard : *En cappuccino*
Le véritable jambon de Parme : *De chez Antica Corte Pallavicina, melon de Cavaillon au Rivesaltes*
Les crevettes grises : *En croquette, persil frit et citron*
La terrine de campagne : *Faite maison et ses condiments*
Les tomates anciennes de notre jardin : *Mozzarella di Bufala, huile d'olive extra-vierge*
Le vitello tonnato : *Émincé de veau cuit au bouillon, sauce au thon*
La ricotta de brebis : *En ravioli maison, épinards frais, beurre à la sauge*
Le saumon label rouge : *Mariné à l'aneth, huile d'olives extra vierges*
Le foie gras Landais : *Mariné au Calvados, pain grillé (Supplément de 6 €)*

PLATS DU MENU

- OU AU CHOIX, "COMME À LA CARTE", 20 €

Le filet de veau fermier : *Façon grenobloise, pomme purée à l'ancienne*
Le tartare de boeuf de Salers
Haché minute et ses condiments, frites fraîches à la graisse de boeuf
La pêche du jour
La cote de porc fermière : *À la dijonnaise*
Le marget de canard Landais : *Mariné aux mille épices*
La langue de veau : *Sauce Robert et purée à l'ancienne*
Le poulet fermier : *En vol-au-vent traditionnel*
Les boulettes maison : *Sauce tomate et frites fraiches*
Le pavé d'aloyau de boeuf Holstein : *Grillé, béarnaise aux herbes fraiches (supplément de 10 €)*

DESSERTS (INCLUS DANS LE MENU)

Le dessert du jour - *8 €*
Le plateau de fromages affinés de chez Philippe Olivier et d'ailleurs - *14 €*
- Accompagné d'un verre de Madère de la maison Barbeito (+ 12 €)

-

Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, merci d'en informer votre serveur

Gestion et impression de vos cartes - www.carafe.be - Solution Creators

La Table du Boucher

Carte

Pour commencer, sur votre table,
le beurre de ferme salé de Alex Godart
et le pain au levain.

RESTAURANT/BRASSERIE
Rue d'Havré 49 • Mons
065 31 68 38 • info@latabledubboucher.be
facebook.com/latabledubboucher
Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30
Vendredi & samedi jusque minuit - Fermé le mardi

ENTRÉES

Les raviolis de veau : *Coulis de tomate, crème de Parmesan Reggiano, girolles et truffes - 22 €*
Les croquettes de fromage : *Pecorino Sicilien, salade fraîcheur - 12 €*
Le jambon Culatello de chez Antica Corte Pallavicina : *Tomates ancienne, Mozzarella di Bufala - 25 €*
Les cuisses de grenouilles: *Poêlées comme dans les Dombes (persil, ail et beurre) - 20 €*
Le caviar oscièbre 30 gr : *Sur tartare de boeuf de Salers - 45 €*
Le boeuf Holstein maturé 50 jours : *En carpaccio, façon Harry's Bar - 25 €*

PLATS

Le ris de veau de coeur : *Grillé, sauce béarnaise au beurre de ferme et herbes fraîches - 45 €*
Le tartare de boeuf de Salers : *Haché minute et ses condiments, frites fraîches à la graisse de boeuf - 20 €*
La pêche du jour *- 20 €*
La côte de veau fermier : *Façon grenobloise, pomme purée à l'ancienne - 30 €*
L'agneau de lait des Pyrénées : *Jus au thym - 35 €*

PIÈCE DE BOEUF GRAND CRU

Toutes nos viandes sont assaisonnées avec un sel de Maldon et un poivre du Penja - Sauce béarnaise au beurre de ferme
L'affinage de nos viandes est adapté à chaque boeuf. Il est donc variable en fonction de nos sélections.
L'entrecôte grillée de boeuf Black Onyx Australien maturée 40 jours,
nourrie 280 jours aux céréales, exceptionnelle, *frites fraîches à la graisse de boeuf - 60 €*
L'entrecôte Holstein maturée 40 jours, *frites fraîches à la graisse de boeuf - 45 €*
L'onglet de boeuf Black Angus USA, *grillé, échalotes confites au beurre - 38 €*
Le filet pur de boeuf Holstein, *grillé, frites fraîches à la graisse de boeuf - 45 €*

La côte à l'os Charolaise *affinée, pour 2 personnes : 12 € / 100 g*
La côte à l'os Normande *affinée, pour 2 personnes : 12 € / 100 g*
La côte à l'os _____ *affinée pour 2 personnes :* _____ *€ / 100 g*

DESSERTS

Le duo de sorbet - *Cassis, framboises - 10 €*
Le café glacé *- 10 €*
La panna cotta maison : *Fruits rouges frais et coulis - 10 €*
Le moelleux au chocolat de chez Pierre Marcolini : *Glace vanille maison - 12 €*
Les fruits rouges : *Glace vanille, coulis de fruits - 10 €*
Le colonel : *Sorbet citron et vodka - 12 €*
La crème brulée maison : *À la vanille bourbon - 10 €*
La dame blanche : *Glace vanille de Tahiti, crème fouettée et chocolat chaud sélection « Valrhona » - 14 €*
Le plateau de fromages affinés de chez Philippe Olivier et d'ailleurs *- 14 €*
- Accompagné d'un verre de Madère de la maison Barbeito (+ 12 €)

« Tous nos sorbets et glaces sont faits maison et à base de fruits frais »

Gestion et impression de vos cartes - www.carafe.be - Solution Creators