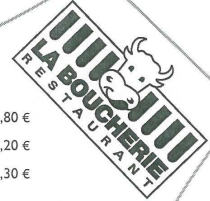


# Carte été 2010 Restaurant Province

**Bon Appétit**



## LES ENTRÉES

- Planchette apéritif** ..... 7,90 €  
*Cochonnailles et bouchées salées à picorer en toute convivialité*
- Os à moelle** 3 pièces... 8,90 € 2 pièces... 6,40 € 1 pièce... 3,50 €  
*Os à moelle rôtis au sel de Guérande, pain grillé*
- Terrine aux foies de volaille « La Boucherie » et sa confiture d'oignons**  
2 Tranches ..... 6,90 € 1 Tranche ..... 3,90 €
- Nems à la volaille** 4 pièces... 6,50 € 3 pièces... 5,20 € 2 pièces... 3,90 €
- Cèufs durs mayonnaise** ..... 4,05 €
- Tartare de légumes à la faiselle** ..... 4,10 €  
*Assortiment de légumes crus et sa faiselle, préparé façon tartare*
- Carpaccio de tomates à la mozzarella** ..... 5,80 €
- Tartare de saumon 80 g sur son lit de légumes du soleil** ..... 5,80 €
- Cocktail de crevettes** ..... 6,20 €
- La salade de chèvre chaud** ..... 6,30 €  
*Toasts de chèvre chaud sur mesclun de salade, tomate, sauce vinaigrette balsamique*
- L'assiette de carpaccio de bœuf au basilic** (Suppl. Parmesan 1 €) ..... 6,90 €
- La salade Océane** ..... 8,20 €  
*Mesclun de salade, crevettes, saumon fumé, miettes de surimi, tomate, sauce vinaigrette huile d'olive et citron*
- L'assiette de melon et jambon Serrano** ..... 8,60 €
- Bloc de foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon** ..... 10,90 €  
*Servi avec son verre de Coteaux du Layon 10 cl*

## LES GRANDES SALADES

- La Chèvre chaud** ..... 10,90 €  
*Toasts de chèvre chaud sur mesclun de salade, tomate, sauce vinaigrette balsamique*
- La Caesar** ..... 12,50 €  
*Mesclun de salade, tomate, poulet, lardons, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce vinaigrette caesar*
- La Gourmande** ..... 12,90 €  
*Mesclun de salade, gésiers de canard confits, tranches de magret de canard, tomate, pommes de terre, haricots verts, sauce vinaigrette à la framboise*
- L'Anglaise** ..... 13,50 €  
*Mesclun de salade, rôti de porc, rôti de bœuf, poulet, jambon Serrano, tomate, carottes râpées, radis, cornichons, œuf dur, sauce mayonnaise*
- L'Exotique** ..... 13,50 €  
*Chou chinois, salade mélangée, tomate, poulet, crevettes, nem à la volaille, dés de mangue, julienne de légumes, cacahuètes, sauce soja*
- L'Océane** ..... 13,90 €  
*Mesclun de salade, crevettes, saumon fumé, miettes de surimi, tomate, sauce vinaigrette huile d'olive et citron*
- La Melon et jambon Serrano** ..... 13,90 €  
*Pour ensoleiller les papilles avec des saveurs espagnoles !*

## LES BOUCHERS HACHÉS & LES TARTARES

Dégustez en toute simplicité une viande hachée "minute", tendre et goûteuse, qui a gardé toutes ses qualités. Avant d'être préparée, la viande est sélectionnée et affinée par notre atelier de Brive-La-Gaillardarde. Ces plats sont garnis de pommes frites et d'une salade verte. Sauf Le Maquignon.

- Le Haché minute** ..... 10,90 € ..... 7,90 €  
*Sauce offerte - à vous de choisir !*
- Steak haché Royal** ..... 11,20 €  
*Couronné d'une croquette de lard (un œuf à cheval, suppl. 1 €)*
- Steak tartare traditionnel** ..... 13,90 € ..... 16,90 € ..... 14,60 € ..... 13,90 €  
*Incontournable ! Haché minute, à déguster préparé ou à réchauffer à votre façon*
- Le Tartare poêlé** ..... 17,90 € ..... 14,60 €  
*Assaisonné juste sous le temps d'un aller-retour*
- Tartare du Soleil** ..... 17,90 € ..... 14,60 €  
*Tartare préparé avec ses légumes provençaux, tomate et basilic*
- Le Trio de tartare** ..... 15,90 €  
*Varié les plaisirs avec un tartare de bœuf, un tartare du soleil, un tartare de saumon*
- Le Traditionnel** ..... 9,90 €  
*Pain Bun's aux graines de sésame, steak haché minute 110 g, salade, rondelles de tomate, d'oignon, de cornichons, sauce burger*
- Le Fondant** ..... 10,90 €  
*Pain Bun's aux graines de sésame, steak haché minute 110 g, salade, rondelles de tomate, d'oignon, de cornichons, cheddar fondu, ketchup*
- Le Savoureux** ..... 11,90 €  
*Pain Bun's aux graines de sésame, steak haché minute 110 g, salade, rondelles de tomate, d'oignon, de cornichons, paine fumée, sauce barbecue*
- Le Maquignon** (env. 220 g) ..... 11,40 € (env. 110 g) ..... 9,15 €  
*Steak haché minute, galettes de pommes de terre, oignons, bacon, sauce fromage fondu «Burger»*
- Le Carpaccio de bœuf au basilic** ..... 12,90 €  
*La 2ème assiette vous est offerte !! au parmesan*
- Le Carpaccio de bœuf au chèvre chaud et lard fumé** ..... 14,50 €  
*Fines tranches de bœuf marinées*

## LES VIANDES GRILLÉES & LES SAVEURS DE L'ÉTÉ

- Steak «La Boucherie»** (env. 160 g) ..... 9,95 €  
*Comment résister à ce grand classique, relevé par sauce au poivre*
- Faux-filet** (env. 200 g) ..... 13,50 €  
*Un vrai tendre qui séduit les amateurs d'authenticité !*
- Onglet et sa fondue d'échalotes** (env. 180 g) ..... 14,50 €  
*La plus goûteuse des grillades, entourée de la douceur des échalotes confites*
- Araignée** (env. 190 g) ..... 14,90 €  
*Un morceau de choix du boucher, au goût subtil*
- Pavé de rumsteck** (env. 200 g) ..... 15,70 €  
*Elle va vous faire fondre : une pièce tendre et épaisse taillée dans le cœur de la viande*
- Panaché du boucher** (env. 240 g) ..... 17,20 €  
*Laissez-vous surprendre par l'apprêtissante complexité de l'onglet, de la paire et de l'araignée de bœuf*
- L'Entrecôte «Fort des Halles»** (env. 300 g) ..... 18,50 € (env. 200 g) ..... 13,90 €  
*Finement persillée et goûteuse, dans les règles de l'art, elle régle les plus exigeants !*
- Véritable tournedos de filet de bœuf** (env. 190 g) ..... 20,90 €  
*Préparé avec l'indispensable tour de main qui rend ses saveurs uniques !*
- «Le Trésor du Louchebem»** (env. 350 g) ..... 26,70 €  
*Les bouchers vous transmettent ce délicieux secret : un cœur d'ailou mature 21 jours sur son os*
- Côte de bœuf** 2 Pers. (env. 1 kg) ..... 53,00 € 1 Pers. (env. 500 g) ..... 29,00 €  
*Une vraie référence de la tradition louchebem, servie avec pommes au four, os à moelle, salade verte et ses 3 sauces*
- Steak de jambon grillé** ..... 8,90 €  
*Saisi sur le grill, une pièce servie avec sa sauce au poivre*
- Brochette de volaille au curry** ..... 10,80 €  
*Pour raviver votre appétit, une viande blanche aux couleurs indiennes, garnie de riz Basmati*
- Brochette de bœuf** (env. 160 g) ..... 10,90 €  
*Suivez vos envies avec le goût chaleureux de l'été*
- Andouillette de Troyes grillée sauce moutarde** ..... 11,35 €  
*Une recette typique transmise par Robert BARDOT, meilleur ouvrier de France*
- Côtes d'agneau grillées aux herbes** ..... 14,60 €  
*3 pièces de choix saisies à cœur, au goût de la Provence*
- Travers de porc sauce barbecue** ..... 15,90 €  
*Cédez à la tentation de leurs parfums caramélisés*
- Foie de veau à la Vénitienne** (env. 220 g) ..... 16,90 €  
*Une cuisson et un déglacage qui révèlent d'inoubliables saveurs !*
- Tagliatelles aux 2 saumons** ..... 12,90 €  
*De généreuses pâtes aux saveurs océanes*
- Filet de bar grillé et ses légumes du soleil, riz Basmati** ..... 15,20 €  
*La chair d'un poisson noble pour votre plus grand bonheur*
- Wok de gambas et ses légumes sautés** ..... 16,90 €  
*D'oppressantes couleurs pour cette recette aux accents exotiques*

## AU FIL DE L'EAU



Ces articles répondent à l'engagement interprofessionnel sur la baisse de la TVA.

Avec chaque viande une sauce vous sera offerte : Sauce poivre, moutarde, béarnaise, roquefort, barbecue, curry, fondue d'échalotes, beurre d'ail.  
Nos viandes sont servies avec des pommes frites et salade verte.  
Si vous souhaitez une autre garniture, vous pouvez choisir entre : salade verte, riz Basmati, pomme au four, haricots verts ou tagliatelles.  
Garniture supplémentaire : 0,20 € OFFERTE  
Vous êtes pressé, prévenez votre serveur (se), dès votre arrivée.

Prix nets - Service compris  
Poids des viandes brut avant cuisson  
\*env. +/- 10% à la coupe

Les Classiques de l'été

*Signature*  
09/04/2010