

Les Entrées du Bistro O' Boucher

O's à moelle, gros sel et toasts, l'unité 350

Oufs durs mayonnaise 450

Pain à l'ail 400

Filet de hareng, pommes à l'huile 1200

Les moules gratinées au beurre persillé
x 6/1200 x 12/2150

La planche de charcuterie

la petite 1650 la grande 2450

La rillettes de porc "maison" 950

Le saumon Gravlax 1450

La terrine de foie gras "maison" 2350

Les Envies de cru...

servis avec frites et salade

Tartare de bœuf traditionnel

Préparé ou non 2450

Tartare de bœuf au couteau

(filet de bœuf) 2950

Duo de bœuf

Carpaccio de bœuf et tartare préparé 2850

Carpaccio de bœuf

Sauce pesto et copeaux de parmesan 2400

Tartare de thon aux 3 saveurs

Gingembre/soja/citron 2650

Les Desserts O' Boucher

Moelleux au chocolat et glace vanille 1150

Crème brûlée à la vanille 950

Crumble aux pommes

et sa glace caramel beurre salé 1150

Mousse au chocolat et ses pépites 1000

Tarte Tatin banane

glace vanille et sauce caramel 1200

Panna cotta à la framboise 1100

Les Glaces O' Boucher

Café ou chocolat Liégeois 1150

Dame blanche

deux boules de glace vanille, sauce chocolat
et chantilly 1250

Banana Split

Glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit,
sauce chocolat,

Chantilly et amandes effilées 1350

Coupe des îles

Glace passion, mangue, coco,
ananas fruit, chantilly 1500

Coupe Bounty

Glace coco, chocolat, coco rapé,
chocolat chaud, chantilly 1500

Coupe Tutti Frutti

Salade de fruits, glace passion, mangue,
chantilly 1500

Composez votre coupe

boule de glace ou sorbet au choix

1 boule 400 2 boules 600 3 boules 1100

Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé,
fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco

Sauce au choix - fruits rouges, chocolat, café 100

Chantilly 400

O' Boucher

Les Salades façon O' Boucher

L'incontournable salade Caesar

- Au poulet 2450 - Aux crevettes 2750

Salade fraîcheur 2350

Salade verte, tomate, crudités, quinoa,
concombre, mozzarella et pesto

Salade fromagère 2450

Salade verte, tomate, parmesan,
jambon de pays et toast de chèvre

Salade du goinfre 2550

Salade verte, lardons, confit de canard,
pommes sautées, poitrine grillée

Salade du Lagon 2750

Salade verte, tomate, quinoa, concombre,
saumon Gravlax, crevettes,
chantilly citronnée

Les Plats Bistrot O' Boucher

Ris de veau 3450

aux morilles, purée maison

Brochette de filet d'agneau 2950

aux herbes de Provence, jus corsé,
ratatouille, pommes vapeurs

Magret de canard 2850

au poivre du Vanuatu,
gratin dauphinois truffé

Filet de bœuf Rossini 3850

sauce Porto truffé et pommes sautées

Mi-cuit de thon à la Provençale 2950

ratatouille et riz

Pavé de Saumon 2650

à la crème citronnée, pommes vapeurs

Les Crevettes du Caillou 2850

au Kalhua et riz

Les Cafés Gourmands

Café gourmand du moment 1450

Irish coffee 1650

Menu Enfant 1350 (12ANS)

*Boisson au choix :

Sirup à l'eau **ou** jus d'orange ou pomme

*Plat au choix :

Steak haché pur bœuf

ou Nuggets de poulet

ou Burger au bœuf haché

*Accompagnement au choix :

Frites **ou** Purée de pomme de terre

ou Légumes du moment

Dessert au choix : 2 boules au choix ou

Salade de fruits

Les Viandes O' Boucher

servies avec frites et salade/sauce au choix

Choisissez votre Cuisson **Au Grill**

ou **sur Pierre de Lave**

Entrecôte

3400,00 F
les 300g - Origine NZ

Bavette

2550,00 F
les 250g

Faux Filet

2750,00 F
les 250g

Filet de Bœuf

3350,00 F
les 200g - origine NZ

Côte de Bœuf

4350,00 F
les 600g
6950,00 F
le Kilo

Onglet

2700,00 F
les 250g

Echine de Porc Grillée

2850,00 F
300g - avec bacon

Poitrine de Porc Caramélisée

2800,00 F
les 300g

Mixed Grill Royale

500g de Viandes
Bavette, onglet,
échine de porc,
Travers de porc
caramélisés

4850,00 F

Côtes d'Agneau Grillées

3350,00 F
origine NZ

Potence de Bœuf

2950,00 F
les 300g

Magret de Canard Entier

3650,00 F
Environ 330-360g

Potence de Volaille

marinée au gingembre
2450,00 F
les 300g

Filet de Cerf

2950,00 F
les 250g

Travers de Porc caramélisé

2400,00 F
les 500g
4250,00 F
le Kilo