



CAVE DU BOUCHER

BAR TAPAS & RESTAURANT

LUNDI 16 FÉVRIER / MONDAY, FEBRUARY 16

ENTRECÔTE PARISIENNE 200GR GRILLÉE (*sauce café de Paris frites fraîches*)

GRILLED RIB-EYE STEAK 200g (café de Paris sauce, fresh fries)

MARDI 17 FÉVRIER / TUESDAY, FEBRUARY 17

ÉMINCÉ DE POULET (*sauce forestière, riz pilaf*)

SLICED CHICKEN (mushroom forest sauce & pilaf rice)

MERCREDI 18 FÉVRIER / WEDNESDAY, FEBRUARY 18

CHILI CON CARNE

TRADITIONAL BEEF CHILI

JEUDI 19 FÉVRIER / THURSDAY, FEBRUARY 19

BOUDIN NOIR AUX POMMES (*sauce aux oignons caramélisés, purée de patates douces maison*)

BLACK PUDDING WITH APPLES (caramelised onion sauce & homemade sweet potato)

VENDREDI 20 FÉVRIER / FRIDAY, FEBRUARY 20

BRANDADE DE CABILLAUD (*crème d'aneth*)

COD BRANDADE (with dill cream)

SALADE MÊLÉE / PLAT

MIXED SALAD / MAIN

SALADE MÊLÉE / PLAT / DESSERT

MIXED SALAD / MAIN / DESSERT

Nous avons à cœur de vous proposer des viandes, poissons et volailles issus de sources rigoureusement sélectionnées. Elles proviennent d'éleveurs Suisse, Français, Anglais et Irlandais responsables et nos poissons de Méditerranée et Atlantique Nord. "Nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire avant de passer commande."

Business Lunch