



*Les Bouchées Doubles
c'est avant tout l'histoire
d'une famille de bouchers, depuis 80 ans,
passionnés de la viande de qualité,
Nous vous proposons exclusivement
des races à viande sélectionnée,
Nous sommes également spécialisés dans la maturation
des plus belles pièces de viande,
Notre conviction est qu'une bête bien élevée
produira une viande de qualité.*

Les planches board of appetizers

Planche de chiffonnade de jambon (découpe en salle)	9,00€
Planche de charcuteries fines	12,00€
Planche de fromages affinés	14,00€
Planche mixte (fromages - charcuteries)	15,00€
Planche finger food (nems - sticks mozza - tenders - onions rings)	14,00€

Les entrées starters

Oeufs mimosa mayonnaise à l'ancienne	4,90€
Ficelle Picarde (spécialité régionale)	9,00€
Brioche perdue à la burrata et truffes*	15,40€
Tartare crevettes, saumon, avocat et mangue	12,00€
Foie gras maison* (terrine de foie gras et toasts)	19,60€
Terrine "du petit Axel" (pain grillé au Josper, viande de porc, de volaille, foie gras de canard et girolles)	11,00€
Os à moelle* (pain grillé au josper , sel de guérande et ail)	13,50€
Classique œufs sur le plat à la tartufata (crème, préparation de truffes et champignons, sauce vin jaune)	14,50€
Sardines millésimées à l'huile d'olive vierge (confites et affinées, servies avec pain grillé au Josper et beurre salé)	12,00€

* selon arrivage

Les incontournables



Le pavé grillé (environ 250 g) **25,20€**
Thick piece of grilled rump beef
(derrière ce nom se cache un cœur de rumsteck)
sauce Béarnaise, poivre ou Roquefort



L'entrecôte grillée (environ 300 g) **31,90€**
beef ribeye
viande moelleuse, dont le persillé autorise
la cuisson à point, sauce Béarnaise, poivre ou Roquefort



**La pièce
des «Bouchées Doubles»** **34,90€**
The “Bouchées Doubles” steak
400g - La sélection des “pro”, épaisse et goutteuse



La côte de bœuf grillée **les 100 g 9,00€**
bone in ribeye - prix au poids : pour 100 g
minimum 1 kg

Bavette (échalotes) (environ 200 g) **21,90€**
Skirt steak with shallot
viande longue, saveur parfumée

Les Plats

Fricassée de rognons à la graine de moutarde roasted calf kidney	20,90€
Ribs de porc confits façon Louisiane Ribs de porc, sauce BBQ, coleslaw	19,90€
Agneau confit façon mechoui jus corsé	28,00€
Tigre qui pleure Viande de bœuf marinée et pimentée façon asiatique servie avec du riz	24,60€
Mont d'Or à la truffe (à partager pour 2 pers.) Chiffonnade de jambon, pommes de terre grenailles et salade	57,80€
Paleron confit aux épices et sa purée	21,80€
Tagliatelles tartufata et burrata	19,60€

Les Poissons

Tataki de saumon aux graines de sésame, riz blanc	22,00€
Le black cod caramélisé au miso blanc préparation de cabillaud façon asiatique et son riz noir	24,60€

Les Tartares

Nos tartares sont maison haché minute cru ou en aller-retour

Le steak tartare 200g	17,00€
Le steak tartare 300g	20,00€
Le tartare des "Bouchées Doubles" 400g	27,00€

Nos produits d'exception

Les Viandes Maturées

La maturation “dry aged” est indispensable pour l’obtention d’une viande tendre, juteuse et savoureuse. Le terme “dry aged” désigne la maturation telle que nous la pratiquons, dans une cave de maturation à une température comprise entre 1-3° et au taux d’hygrométrie plutôt bas. Notre viande de bœuf est mûrée sur os dans une atmosphère contrôlée de 20 à 45 jours en fonction des races et de l’âge de la bête.

Nos viandes sont mûrées 6 semaines en moyenne.

Meats matured for an average 6 weeks.

Entrecôte *beef ribeye*

prix au poids : pour/for 100 g - minimum 300 g

15,00€ les 100 g

Côte de bœuf *bone in ribeye*

prix au poids : pour/for 100 g - minimum 1 kg

13,00€ les 100 g

Faux filet *sirloin steak*

prix au poids : pour/for 100 g - minimum 250 g

12,00€ les 100 g

A découvrir

Faux filet wagyu* (bœuf japonais)

l’assiette de 100 g

36,50€

“L’important persillé de sa viande explique la saveur sans égale du bœuf Wagyu sa tendreté et son goût unique. Osez l’exceptionnel !

* selon arrivage

Les Burgers

Burger des Bouchées Doubles (pain burger aux graines, oignon rouge, salade, tomate, steak haché (200 g), bacon, cheddar et sa sauce)	20,90€
Burger XXL (pain burger aux graines, oignon rouge, salade, tomate, 2 steak haché de 200 g, bacon, cheddar et sa sauce)	28,90€
Burger à la burrata et tartufata (pain à l'huile d'olive, steak haché, burrata à la truffe, préparation de truffes et champignons, sauce vin jaune)	24,00€
Burger "Aniello" (pain burger aux graines, oignon rouge, salade, tomate, filet de poulet pané, bacon, cheddar et sa sauce)	20,90€

Formule du midi

(sauf week-end et jours fériés)

19,50€

Plat du jour

Dessert du jour

(consulter votre serveur)

Café

Les accompagnements au choix

Frites fraîches maison,
gratin des Bouchées Doubles,
pommes de terre grenaille sautées
(ail et fines herbes), haricots verts frais,
poêlée de légumes de saison,
purée maison.

Supplément d'accompagnement 5,00€

Menu dégustation

55,00€

Foie gras maison
et son verre de Monbazillac

ou

Classique œufs sur le plat à la tartufata
et son verre de Chardonnay blanc

Pavé de bœuf grillé
et sa garniture

servi avec son verre de Roc de Lussac St Emilion rouge
ou

Tataki de Saumon
et son riz

servi avec son verre de chardonnay blanc

Moelleux au chocolat (maison)
ou

Délicatesse passion (maison)
avec sa Coupe de Champagne Taittinger

Plat du jour

consulter notre ardoise en salle ou demander à votre serveur.

(uniquement le midi sauf week-end et jours fériés)

Dish of the day (for lunch only except weekend and bank holidays)

Menu enfant

12,00€ Children's menu

(- 12 ans)

Steak haché et ses frites
ou filet de poulet pané
+ salade de fruits ou Glace 2 boules
+ Boisson offerte

Origine des viandes :

Bœuf (France, Irlande, Japon, Ecosse, Pologne)

Veau (Allemagne, Irlande, Pays-Bas)

Porc (France, Pays-Bas, UE)

Volaille (France, UE)

La cuisson **Josper** 

Le four Josper combine les fonctions barbecue et four ce qui permet de travailler avec une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de dessécher et carboniser les aliments.

Cette technique de cuisson allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four, grâce à l'utilisation du charbon végétal. Les aliments sont ainsi parfumés avec un goût inimitable. Il permet aussi de fumer les aliments, grâce à l'utilisation de différents bois comme le pied de vigne...

Les desserts

Desserts maison

Réalisés
par notre pâtissier

Profiteroles	9,90€
Salade de fruits frais	6,50€
Baba au Rhum	9,50€
Délicatesse passion <i>sablé sucré, crèmeux passion, meringue italienne, sorbet passion</i>	6,80€
Paris Brest	6,80€
Tartelette pistache framboise	9,80€
Snickers maison	8,60€
Tartelette à la crème de marron	7,50€
Brioche perdue, glace vanille caramel maison	8,50€
Moelleux au chocolat	6,80€
Irish Coffee bar	9,90€
Gourmandises et son café	9,00€
Gourmandises et son thé	10,00€

Les glaces

Ice creams

Café Liégeois glace café, glace vanille, chantilly liqueur de café	8,00€
Chocolat Liégeois glace chocolat noir, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	8,00€
Dame Blanche glace vanille, chantilly, sauce chocolat	8,00€
Amarena glace cerise, glace vanille, cerise amarena, chantilly	8,50€
Iceberg glace menthe, glace chocolat noir, Get 27, chantilly, sauce chocolat	9,00€
Colonel glace citron vert, vodka	8,00€
Coupe nectar caramel mangue et caramel fleur de sel, chantilly	7,50€

Apéritifs

Coupe de champagne Taittinger 8 cl	11.00€
Rhum vieux : • Don Papa	9.00€
• Diplomatico Reserva exclusiva	9.00€
Kir 8 cl	5.50€
Kir Royal (au champagne)	11.00€
Porto Rouge, Blanc 5 cl	5.00€
Ricard 2 cl	4.00€
Martini Rosso, Bianco 5 cl	5.00€
Suze 5 cl	5.00€
Campari 5 cl	5.00€
Américano 8 cl	10.00€
Picon vin blanc ou picon bière	6.50€
Spritz	10.00€
Cocktail de Fruits sans alcool 10 cl	7.50€

Boissons Fraîches

CocaCola, Perrier 33 cl	3.90€
Badoit, Evian 50 cl	3.60€
Badoit, Evian 100 cl	4.60€
Jus et Nectars de Fruits 20 cl orange, ananas, tomate	3.80€

Boissons Chaudes

Café Flor Fina®	2.20€
Thé Parney	2.90€
Infusions	2.90€

Whiskies (4 cl.)

J&B	8.50€
Jack Daniel's	9.00€
Cardhu	9.00€
Nikka (japon)	9.00€
Lagavulin	10.50€
Oban	9.50€

Digestifs (4 cl.)

Get 27 et 31	8.50€
Château de Laubade - Bas-Armagnac	9.50€
Vieux Calvados	9.50€
Vieil Armagnac Hors d'Âge	16.00€
Vieille Prune de Souillac	10.00€
Poire Williams Miclo	8.50€
Framboise Miclo	8.50€
Cognac Camus	9.50€
Cognac XO Hennessy	16.00€
Rhums vieux	

Bières

La vedette IPA Pression	25 cl	4.50€
	33 cl	6.80€
	50 cl	8.80€
Affligem Pression	25 cl	4.50€
	33 cl	6.80€
	50 cl	8.80€
Heineken Bouteille	25 cl	4.50€

Pour plus de choix :
N'hésitez pas à demander l'ardoise
de nos vins "coup de cœur"

Carte des Vins

Les ROUGES

	verre 10 cl	37,5 cl	75 cl
Lussac Saint-Émilion AOC Grand Ricombe	5.00€		24.00€
Lalande de Pomerol AOC Château Châtain Lejard		21.90€	38.80€
Graves AOC Château Chantegrive			51.95€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC Domaine Pansiot	7.90€		47.20€
Côtes du Rhône AOC E. Guigal	5.60€		33.20€
Crozes-Hermitage AOC - E. Guigal			50.40€
Saumur-Champigny AOC Paul Filliatrau		18.60€	28.40€
Brouilly AOC Château des Tours	5.00€		29.00€
Pic Saint-Loup AOC Mas de l'oncle cuvée élégance			35.90€

Les BLANCS

Bourgogne Chardonnay - Domaine Millebuis Côte chalonnaise AOC	5.00€	27.50€
Sauternes AOC	7.90€	51.90€
Gewurztraminer Domaine Christophe Mittnacht terres d'étoiles	6.95€	41.60€

Les ROSÉS

Studio By Miraval IGP méditerranée	6.00€	30.00€
------------------------------------	-------	--------

Champagne Aoc

	Coupe 8cl	75cl
Taittinger brut	11.00€	60.00€
Ruinart "R" brut		90.00€
Ruinart "blanc de blancs"		130.00€

Pour plus de choix n'hésitez pas à consulter l'ardoise

Nos vins au verre

Les ROUGES

Lussac Saint-Émilion AOC <i>Grand Ricombe</i>	verre 10 cl 5.00€
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits AOC <i>Domaine Pansiot</i>	7.90€
Côtes du Rhône AOC <i>E. Guigal</i>	5.60€
Brouilly AOC <i>Château des Tours</i>	5.00€

Les BLANCS

Bourgogne blanc - Chardonnay <i>Domaine Millebuis côte chalonnaise AOC</i>	5.00€
Gewurztraminer <i>Domaine Christophe Mitnacht</i>	6.95€
Sauternes - AOC	7.90€

Les ROSÉS

Studio by Miraval IGP méditerranée	6.00€
------------------------------------	-------

Les
**Bouchées
Doubles**