



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 À PARTAGER board of appetizers

Petit pâté de campagne du chef (environ 320 g) <i>avec pain grillé au josper</i>	19,00
Planche finger food (nems - sticks mozza - tenders - onions rings)	18,00
Planche de chiffonnade de jambon (découpe en salle)	9,00
Pizza maison au caviar*	49,00

LES ENTRÉES starters

Découverte caviar* de Neuvic <i>(baeri nano 10 g) avec une coupe de champagne Joseph Perrier cuvée Royale</i>	35,00
Dolce Vita Secreto en chiffonnade (environ 80 g) <i>(Faux filet mariné dans 7 épices durant 7 jours et veillie 7 semaines)</i>	18,00
Foie gras maison* (terrine de foie gras et toasts)	19,60
Brioche perdue à la burrata et truffes*	15,40
Oeufs mimosa mayonnaise à l'ancienne	4,90
Ficelle Picarde (spécialité régionale)	9,00
Saumon Gravlax	12,50
Os à moelle* (pain grillé au josper, sel de guérande et ail)	14,50
Croquettes de crevettes (2 pièces)	12,90

* selon arrivage

LES INCONTOURNABLES



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

26,90



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

33,90



**La pièce
des «Bouchées Doubles»**
The "Bouchées Doubles" steak
400g - La sélection des "pro", épaisse et gouteuse

36,80

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

21,90

LES PLATS

Pizza maison au caviar	49,00
Pizza maison à la truffe <i>(tartufata, jambon aux herbes, burratina)</i>	28,00
Tigre qui pleure <i>(viande de bœuf marinée et pimentée façon asiatique servie avec du riz)</i>	25,00
Tataki de bœuf Cacio E pepe <i>(pecorino et poivre)</i> <i>(Copeaux de truffes)</i>	29,00
Fricassée de rognons à la graine de moutarde <i>roasted calf kidney</i>	21,00
Ribs de porc confits façon Louisiane <i>(ribs de porc, sauce BBQ, coleslaw)</i>	22,90
Le steak tartare 200g	18,00
Le tartare des "Bouchées Doubles" 400g	29,00
Burger "Aniello" <i>(pain burger aux graines, oignons frits, salade, tomate, filet de poulet pané, bacon, cheddar et sa sauce)</i>	21,00
Burger des Bouchées Doubles <i>(pain burger aux graines, oignon rouge, salade, tomate, steak haché (200 g), bacon, cheddar et sa sauce)</i>	22,90
Burger XXL <i>(pain burger aux graines, oignon rouge, salade, tomate, 2 steak haché de 200 g, bacon, cheddar et sa sauce)</i>	29,90

LES POISSONS

Tataki de saumon aux graines de sésame, riz blanc	23,00
Croquettes de crevettes <i>(3 pièces)</i>	23,90

NOS PLATS À PARTAGER

(pour 2 personnes)

Pièce de veau confite	69,00
<i>Sauce aux morilles, légumes de saison et sa purée</i>	
Mont d'Or à la truffe	59,00
<i>Chiffonnade de jambon, pommes de terre grenailles et salade</i>	
Tomahawk de bœuf Angus	environ 1kg 100 125,00

FORMULE DU MIDI

(sauf week-end et jours fériés)

18,00 *(entrée + plat + dessert)*

*consulter notre ardoise en salle
ou demander à votre serveur
concernant les différents choix.*

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, riz blanc, purée maison.

Supplément d'accompagnement 5,00

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 maturé 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 maturées 6 semaines en moyenne.

Meats matured for an average 6 weeks.

Entrecôte* beef ribeye

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

16,00 les 100 g

Côte de bœuf* bone in ribeye

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

14,00 les 100 g

Faux filet* sirloin steak

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

13,00 les 100 g

A DÉCOUVRIR

NOUVEAU

Faux filet wagyu* (bœuf japonais)

39,50 l'assiette de 100 g

"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

PLAT DU JOUR 12,00

*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)

MENU DÉGUSTATION 58,00

Foie gras maison

et son verre de Sauternes

ou

Croquette de crevettes

et son verre de Chardonnay blanc

~~~~~

**Pavé de bœuf grillé**

**et sa garniture**

*servi avec son verre de Montagne Saint Emilion Cave du Roy*

ou

**Tataki de Saumon**

**et son riz**

*servi avec son verre de chardonnay blanc*

~~~~~

Mœlleux au chocolat (maison)

ou

Délicatesse passion (maison)

avec sa Coupe de Champagne Joseph Perrier

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, crémeux passion, meringue italienne, sorbet passion</i>	6,80
Paris Brest	7,90
L'instant Mûre	7,90
Brioche perdue, <i>glace vanille caramel maison</i>	8,90
Mœlleux au chocolat "du petit Axel"	6,90
Riz au lait <i>maison</i>	6,90
Mousse au chocolat <i>maison XXL (à partager)</i>	12,60
Irish Coffee bar	9,90
Gourmandises et son café	9,00
Gourmandises et son thé	11,00

LES GLACES

Ice creams

Café Liégeois 8,00

glace café, glace vanille, chantilly, liqueur de café

Chocolat Liégeois 8,00

glace chocolat noir, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

Dame Blanche 8,00

glace vanille, chantilly, sauce chocolat

Iceberg 9,00

glace menthe, glace chocolat noir, Get 27, chantilly, sauce chocolat

Colonel 8,00

glace citron vert, vodka

APÉRITIFS

Coupe de champagne Joseph Perrier 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

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

BIÈRES

Pression du moment	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

BOISSONS FRAÎCHES

CocaCola, Perrier 33 cl	3.90
Badoit, Evian 50 cl	3.60
Badoit, Evian 1 litre	4.60
Jus et Nectars de Fruits 20 cl <i>orange, ananas, tomate</i>	3.80

BOISSONS CHAUDES

Café Flor Fina®	2.20
Thé Parney	2.90
Infusions	2.90

DIGESTIFS (4 CL.)

Get 27 et 31	8.50
Bas-Armagnac	9.50
Vieux Calvados	9.50
Vieille Prune de Souillac	10.00
Poire Williams	8.50
Framboise	8.50
Cognac	9.50
Cognac XO Hennessy	16.00
Rhums vieux :	
• Le Diplomatico Reserva exclusiva	9.00
• Don Papa	9.00

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

CARTE DES VINS

Les ROUGES

Montagne Saint-Emilion AOC
Les Caves du ROY

verre 10 cl
5.90

75 cl
28.00

Lalande de Pomerol AOC
Château des Tourelles

38.80

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC
Domaine des Fournaches

7.90

47.20

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC
Nuiton-Beaunoy "Grande Cuvée"

47.20

Côtes du Rhône AOC
E. Guigal

5.90

33.20

Crozes-Hermitage AOC
Les Meysonniers M. Chapoutier

48.00

Brouilly AOC
Georges Dubœuf "La Grande"

5.90

29.00

Pic Saint-Loup AOC
Réserve des Almades

35.90

Les BLANCS

Chardonnay
Les Dissidents "Préjugés"

5.90

27.50

Bordeaux "Abeille du Roy" blanc de Noirs

34.00

Sauternes AOC

7.90

51.90

Gewurztraminer AOC

6.90

35.00

Les ROSÉS

Studio By Miraval IGP méditerranée

6.00

30.00

* Les Millésimes changent régulièrement, merci de demander à votre serveur.

CHAMPAGNE AOC

	<i>Coupe 8cl</i>	<i>75cl</i>
Joseph Perrier "Cuvée Royale" brut	11.00	65.00
Taittinger brut		70.00
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 verre 10 cl

Les ROUGES

Montagne Saint-Emilion AOC	5.90
<i>Les Caves du Roy</i>	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC	7.90
<i>Domaine des Fournaches</i>	
Côtes du Rhône AOC	5.90
E. Guigal	
Brouilly AOC	5.90
<i>Georges Dubœuf "La Grande"</i>	

Les BLANCS

Chardonnay	5.90
<i>Les Dissidents "Préjugés"</i>	
Sauternes AOC	7.90
Gewurztraminer AOC	6.90

Les ROSÉS

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

Les
Bouchées
Doubles