

Jo le BOUCHIER

...Fort de son expérience, Jo le boucher souhaite vous faire partager son savoir-faire et sa passion pour la viande. Il a donc sélectionné pour vous les meilleurs produits et pour que la dégustation soit complète, il vous suggère le vin présentant le meilleur accord.

Les entrées

Un verre de Beaujolais Blanc 12cl (Domaine Cheysson) <i>(Vin tout en rondeur, riche, aux arômes de fruits)</i>	4.60€
Fingers de curé Nantais <i>(Cromesquis de curé Nantais, mâche, vinaigrette balsamique, tomates cerises)</i>	8.60€
Maki de bœuf <i>(Carpaccio de bœuf, tartare de bœuf, oignons, persil, cornichons, sauce soja et sésame)</i>	8.60€
Ardoise de Jo <i>(Jambon serrano, chorizo, rosette, comté, chèvre cendré)</i>	10.90€
Tartare de saumon <i>(Saumon Norvégien, crème ciboulette citronnée, échalotes, aneth)</i>	9.90€

Les assiettes gourmandes

La Sud-ouest <i>(Mâche, tomates cerises, gésiers de volaille confits, fines tranches de magret de canard fumé, toasts, ganache de foie gras, vinaigrette aux fruits rouges, noix)</i>	17.90€
Un verre de Madiran 12cl (Domaine Lalanne) <i>(Vin aux arômes de fruits rouges et notes d'épices)</i>	4.60€
La César <i>(Salade romaine, tomates cerises, dés de poulet, œuf mollet, parmesan, croûtons de pain, sauce César)</i>	17.50€
Un verre de Saint Nicolas de Bourgueil 12cl (Domaine J.Taluau) <i>(Bouquet intense de fruits noirs, vin ferme)</i>	4.60€
La Bergère <i>(Toasts de chèvre chaud, salade, jambon serrano, tomates cerises, vinaigrette balsamique)</i>	17.20€
Un verre de Quincy « les Nouzats » 12cl (Domaine V.Renaudat) <i>(Vin frais aux saveurs fruitées)</i>	5.00€
Salade Cajun <i>(Poulet pané aux épices cajun, ananas, guacamole, poivrons confits, sauce fromage blanc, tomates cerises)</i>	17.20€
Un verre de Sancerre rosé 12cl (Domaine Vacher) <i>(Vin frais et aromatique)</i>	5.00€

Accompagnement supplémentaire 2.80€ / Sauce supplémentaire 1.20€

Les carpaccios de Bœuf

Notre dégustation de carpaccios de bœuf VBF au choix **18.50€**
(2 assiettes servies avec l'accompagnement de votre choix)

Un verre de Côtes-de-Thongue 12cl **4.60€**

(Domaine Bassac)

(Vin épicé aux arômes de fruits mûrs)

Le Breton (Pesto, crémeux de curé Nantais, sarrasin soufflé, mâche)

Le Classique (Pesto, basilic)

L'Italien (Pesto, mozzarella, basilic, tomates confites)

Le Jo (Vinaigrette aux fruits rouges, ganache de foie gras, confit d'oignons)

Le Mexicain (Pesto, guacamole, poivrons confits, épices mexicaines)

Le Parmesan (Pesto, copeaux de parmesan)

Les tartares

Tous nos tartares VBF 180 g sont coupés au couteau et servis avec l'accompagnement de votre choix.

Un verre de Chiroubles 12cl **5.00€**

(Domaine Cheysson) (Vin fruité et élégant)

Le Classique **17.20€**

(Oignons, câpres, persil, cornichons, jaune d'œuf)

L'Italien **18.20€**

(Pesto, tomates confites, parmesan, câpres, oignons, basilic frais)

Le Mexicain **18.20€**

(Oignons, poivrons confits, persil, épices mexicaines, jaune d'œuf, guacamole)

Le Norvégien **19.20€**

(Saumon Norvégien, ciboulette, citron, aneth poivre Sichuan)

Le César **18.50€**

(Tartare classique poêlé)

Les burgers

Tous nos burgers sont composés d'un pain original et servis avec l'accompagnement de votre choix.

Un verre de False Bay Pinotage 12cl **5.50€**

Vin d'Afrique du Sud (riche et corsé)

L'Ibérique **17.50€**

(Steak haché, crème de poivrons, tomates, chorizo, oignons, cheddar)

Le Crunchy chicken **17.20€**

(Poulet pané, sauce béarnaise, tomates, oignons, bacon, cheddar, salade)

Le Seguin **17.50€**

(Steak haché, fromage de chèvre, crème de miel et thym, tomates, salade)

Le Montagnard **18.20€**

(Steak haché, sauce moutarde, tomates, oignons, bacon, fromage à raclette, salade)

Le Classique **16.90€**

(Steak haché, ketchup, cornichons, tomates, cheddar, salade)

Le Norvégien **17.90€**

(Steak de saumon Norvégien, tomates, salade, crème ciboulette citronnée, cheddar)

La formule de Jo 17.90€

Servie uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat + dessert

Suggestion de l'ardoise
OU Pavé de poire VBF 180 grammes

Crème brûlée aux berlingots OU Dessert du Jour

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 9.90€

Hamburger frites,
OU Steak haché frites,
OU Nuggets de poulet, frites

Glace OU Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Verre de Coca-Cola 20cl
OU Tropic Tropical 25 cl
OU Sirop à l'eau 33cl

Toutes nos grillades sont cuites au charbon de bois, servies avec nos frites maison ou l'accompagnement de votre choix, servies natures ou avec sauce (poivre, béarnaise, échalotes, moutarde, roquefort, morilles)

Notre sélection bovine

Un verre de Saint Emilion Grand Cru 12cl (Château la Fleur Penin) <i>(Vin fin et élégant, puissant et corsé soutenu par les arômes vanillés du chêne)</i>	6.00€
Côte de bœuf VBF 450G <i>(Viande persillée et tendre)</i>	33.90€
Filet de bœuf VBF 200g <i>(Viande issue de nos régions très tendre et maigre)</i>	28.90€
Entrecôte VBF 280g <i>(Viande issue de nos régions, un morceau persillé et goûteux)</i>	27.90€
Bavette d'aloiau 180g <i>(Viande Irlandaise, morceau aux fibres longues et serrées, très tendre et goûteux)</i>	18.20€
Hampe Angus 180g <i>(Viande longue et filandreuse)</i>	16.80€
Emincé de bœuf Tex-Mex 200g <i>(Viande issue de nos régions, un morceau tendre et goûteux)</i>	18.90€
Onglet de bœuf 220g <i>(Viande Irlandaise, un morceau long et filandreux)</i>	19.90€

Côté cuisine

La St Jacques terre et mer **25.90€**
(St jacques poêlées, crème de champignons persillés, chips de bacon)

Un verre de côtes de Provence 12cl **6.60€**
(Cuvée Pétale de Rose) (Château La Tour de L'Evêque)
(vin aux arômes de fruits blancs, fleurs et de poire)

La sélection du moment *(Consulter l'ardoise)*

Accompagnement supplémentaire 2.80€ / Sauce supplémentaire 1.20€

Notre sélection bouchère

L'agneau

Une viande juste rosée, tendre et fondante, et délicieusement savoureuse.
Pas étonnant que l'agneau soit un mets particulièrement apprécié des gourmets !

Un verre de Cairanne 12cl **5.00€**
(Domaine des Beauchières)
Vin aux arômes riches et harmonieux

Souris d'agneau confite 350g (Irlande) **25.90€**
Filet d'agneau 200g (Irlande) **23.90€**

Le cochon

Un verre de Saumur Champigny « Les Lizières » 12cl **5.00€**
(René Noël Legrand)

Travers de porc sauce caramel poivré 240g (France) **15.50€**
Filet mignon sauce moutarde 180g (France) **16.90€**
Saucisse au muscadet 250g (France) **15.50€**
L'andouillette de Troyes 5A 180g (France) **17.20€**

Le veau

prisé des vrais amateurs. Les abats sont réputés pour leur texture et leur saveur particulièrement fine.

Un verre de Fixin « Les Damnés » 12cl **7.00€**
(JP Marchand) (Vin fin, minéral, floral aux tanins élégants)

Ris de veau poêlé sauce aux morilles 180g (UE) **26.90€**
Grenadin de noix de veau 200g (France) **22.90€**

La volaille

Un verre de Faugères 12cl **5.00€**
(Château Fardel Laurens) Vin assez souple aux notes d'épices et de fruits noirs

Brochette de poulet marinée aux épices du moment 200g (France) **16.90€**

Accompagnement supplémentaire 2.80€ / Sauce supplémentaire 1.20€

L'assiette de fromage

Assiette de 4 fromages

Un verre de Saint-Estèphe 12cl **9.50€**
7.50€
« Franck Phelan » (Second vin du Château Phélan-Ségur)

Les Desserts

Une Coupe de champagne «G.H Mumm cordon rouge » 12cl **8.90€**
(Cuvée de grande séduction aux notes fruitées et florales)

Charlotte saveur framboise et fève tonka sur la « paille d'or » **7.50€**
Crème brûlée aux berlingots caramel beurre salé de la confiserie Bonté Pinson **7.50€**
Le café de Jo le gourmand **7.20€**
La coupe de champagne gourmande **13.50€**
Dôme coulant chocolat et sa glace caramel beurre salé **7.50€**
Profiteroles glace vanille et son chocolat chaud **8.90€**
La pomme tatin sur son palet breton **7.50€**