

POUR L'APERO
CHARCUTERIE &
SALAISON À LA COUPE

Chorizo Bellota - 8 €

Morcilla Bellota - 8 €

Cecina de Buey
Ibérique 24 Mois - 9 €

Jambon Iberico 22 Mois
10 €

Sardinillas - 12 €

Entrecôte de Galice
sechée - 12 €

Gigot d'agneau mariné à
sec Norvégien - 14 €

Wagyu cecina de
Seguin Gourmet - 15 €

CAFÉ DES ABATTOIRS

CONSOMMATIONS DE 1^{er} CHOIX

COMPTOIR DES
VIANDES
ET
BAR À VIN

LES VIANDES
GRILLÉES AUX
SARMENTS
DE VIGNE ET
BOIS ARGENTIN

SAUCES,
MOUTARDES &
CONDIMENTS SONT
FAITS MAISON

NOS FORMULES



ON PARTAGE LES HORS D'OEUVRES DU JOUR



Tartare de veau,
câpres, olives
et parmesan

Ou

♥ Araignée de cochon,
sauce soja acidulée ♥

Ou

Le coquelet d'en face
rôti en crapaudine



Garniture
&
Dessert à choisir

32 €

♥ T-bone
de porc ibérique ♥

Ou

Bavette de Boeuf
« Black Angus »

Ou

Épaule d'Agneau Allaiton
Provenance « Aveyron »



Garniture
&
Dessert à choisir

38 €

Côte de boeuf,
race « irlandaise »
pour 2 personnes 800g (90 €)

Ou

Entrecôte de veau
(300g)

Ou

♥ Picanha de boeuf
« Black Angus » ♥



Garniture
&
Dessert à choisir

45 €

GARNITURES

Jeunes salades et
pommes paille

Ou

Frites fraîches
façon « Suzy »

Ou

Pomme purée « Agria »

Ou

Légumes de saison
rôtis au four

DESSERTS

Le 1/4 de camembert de Martine Dubois

Ou

Île flottante praline rose

Ou

Le pot choc de Michel Rostang et muffin banane

Ou

La tarte du jour comme on l'aime

Ou

La crème brûlée des Abattoirs

LE 1/4 DE CAMEMBERT + LE DESSERT (+ 6 €)

