

ENTRÉES

Planche de fumaisons, salaisons préparées par nos soins	15
Notre terrine de foie gras de canard mi-cuit nature ou fumée aux épices	18
Ris d'agneau sautés aux jeunes légumes, pickles et condiment de concombre	14
Os à moelle fumé à la fleur de thym et cru de champignons de Paris	12
Gaspacho de tomates et piquillos, lard de Colonnata et crumble parmesan	11

PLATS

Paleron de bœuf fumé, sauce barbecue, salade de chou blanc à l'estragon	28
Ris de veau poêlé, jus corsé, gratin de macaroni au parmesan	39
Suprême de poulet fermier cuit à juste température, mousseline de brocoli à la noisette	26
Poêlée de légumes bio de Richelieu servis nature ou sautés au curry maison	19
Sélection du marché	28

NOS VIANDES DE SÉLECTION, MATURÉES EN CAVE

La Côte de bœuf maturée pour deux	68
La Côte de bœuf Angus maturée pour deux	85
L'Entrecôte maturée	Classique 36 ou XL 49
Le Faux-filet maturé	32
Le Filet de bœuf maturé	41
Le Pavé d'Aloyau maturé pour deux	59

AU CHOIX, LES GARNITURES ET SAUCES MAISON

Poêlée de légumes bio de Richelieu servis nature ou sautés au curry maison	
Gratin de macaroni au parmesan	
Pommes de terre dauphines	
Pommes frites maison	
Os à moelle rôti à la fleur de sel +5€	

SAUCES : Barbecue / Béarnaise / Jus corsé / Mousse persillade / Sauce Choron

Supplément 2nd garniture/sauce 10€/2€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12
Saint Marcellin rôti, mouillettes de brioche à la cecina	12
Notre fameux cheese cake, caramel au beurre salé	12
Trifle aux fraises, meringue cassis	12
Ganache chocolat noir, dacquoise et crémeux pistache	12





Bienvenue chez les Butchers of Paname,

Laurent Carpentier et Philip Gaskiewicz, négociants en viande sur le marché de Rungis depuis 20 ans, vous proposent de partager leurs passions communes : la viande et le vin.

Les viandes sont sélectionnées sur le marché de Rungis puis maturées au restaurant, Toutes les fumaisons et salaisons sont élaborées sur place, les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique en provenance du potager d'Aude et Vincent Tessier à Richelieu (Indre et Loire).

Au sous-sol, fumoir à votre disposition et vente de cigares.

Privatisation possible des espaces, pour vos événements d'entreprises ou privés. Plus d'informations auprès de nos équipes ou sur groupe@thebutchers.fr.

Bonne dégustation !

BOISSONS

Eau filtrée plate / Eau filtrée pétillante, 75cl	4/4.5
Jus « Alain Milliat » tomate, orange, pomme, abricot, 33cl	7
Bière La Parisienne blonde / I.P.A Titi Parisienne / Konrad, Tchèque, 33cl	7.5
Gin Hendrick's & tonic Fever Tree	15

VINS AU VERRE

Touraine Sauvignon blanc AOC, J-F Merieau, L'Arpent des Vaudons, 2016	6
Languedoc blanc IGP, Xavier Peyraud, Mas des Brousses, 2016	6
Sancerre blanc AOC, Alphonse Mellot, La Moussière, 2016	9
Marsannay blanc AOC, Domaine René Bouvier, Le Clos, 2016	10
Languedoc rosé AOC, Terroirs Vivants, Cinsault, 2016	5
Côte du Rhône rouge AOC, Château de Saint Cosme, 2016	6
Côtes du Roussillon rouge AOP, Domaine du Clos Des Fées, Le Modeste, 2017	7
Languedoc rouge AOC, Domaine du Pas de L'Escalette, Le Petit Pas, 2016	7
Sancerre rouge AOC, Alphonse Mellot, Petite Moussière, 2016	9
Moulis en Médoc AOC, Château La Garricq, Cru Bourgeois, 2011	9
Champagne AOC, Bruno Roulot, Brut Tradition	10
Champagne AOC, Billecart-Salmon, Brut Réserve	14

DIGESTIFS 4cl

Rhum Peruano 8 ans d'âge, Pérou / Rhum Plantation, Trinidad 2003	13
Whisky Eddu, Bretagne au blé noir / Whisky Kilchoman, Ecosais, tourbé	11
Whiskey Red Breast, Irlandais, rond et fruité	11
Poire Williams, Maison Capovilla	13
Calvados V.S.O.P Christian Drouin / Bas Armagnac Maison Bordeneuve	13

