



RESTAURANT / BRASSERIE



Graphisme • Impression • Internet • Edition • [www.xbcommunication.be](http://www.xbcommunication.be)

Le Menu Saison à 35 €\*  
\_\_\_\_\_

*de la Table du Boucher*  
\_\_\_\_\_



## Entrées

- Les raviolis ricotta et épinard fait maison, coulis de tomates •
- Le carpaccio de boeuf Holstein séché, roquette et vieux Comté •
  - Croustillant de tête de veau et foie gras, sauce gribiche •
- La tartine de campagne, pied de porc désossé et foie gras de canard landais •

## Plats

- La côte de porc ibérique grillée, coulis de vin rouge, pommes croquettes •
  - Le dos de bar sauvage grillé, mousseline de topinambour (+ 4 €) •
- La pièce de boeuf Holstein affinée par nos soins, grillée, sauce béarnaise (+ 6 €) •
- La volaille de Bresse façon Georges Blanc (crème fraîche et vin blanc), riz basmati •
  - Le plat du jour •

## Desserts

- Le baba au Rhum « 3 Rivières » fait maison •
    - La crème brûlée, vanille Bourbon •
  - La tarte Tatin et sa boule de glace vanille Bourbon •
    - Notre plateau de fromages •
- ou
- Le fromage suivi d'un dessert (+ 5 €) •

\*1 choix par catégorie • Boissons non comprises

**FORMULE VIN ACCOMPAGNANT VOTRE REPAS 15 €**

Rue d'Havré 49 / Mons / Tél.: 065 31 68 38 / [www.latableduboucher.be](http://www.latableduboucher.be) / [cb\\_resto@hotmail.com](mailto:cb_resto@hotmail.com)

Ouvert de 12h à 15h et de 18h30 à 23h. Vendredi & samedi jusque minuit.