

PERSILLÉ

MAISON DE VIANDE



ENTRÉES

TRANCHES DE BRISKET* DE BŒUF

Sauce jus de viande au miel

7 €

NOS FABULEUSES PLANCHES DE CHARCUTERIE

à créer soi-même

Au choix : terrine de foie de volailles aux pommes • jambon Persillé • terrine de foie gras de canard aux giroles • terrine au piment d'espelette • saucisson de porc fermier d'Auvergne • andouille de Guémené • lomo • chorizo • rillettes d'oie

UNE CHARCUTERIE 6 €

DEUX CHARCUTERIES 12 €

TROIS CHARCUTERIES 16 €

QUATRE CHARCUTERIES 20 €

PLANCHE DE SAUCISSON

Porc fermier d'Auvergne

7 €

LES BURGERS DU BOUCHER

servis avec un accompagnement au choix

DÉCOUVREZ NOS TROIS RECETTES EN SÉRIE LIMITÉE JUSQU'AU 27 JUIN !

Viande 100% française en direct de nos éleveurs soigneusement sélectionnés

BURGER PERSILLÉ

Bœuf direct éleveurs haché sur place, emmental, sauce aux câpres

14 €

BURGER BEEQUETTE

Bœuf direct éleveurs haché sur place, fromage de chèvre, œuf, sauce miel noix

16 €

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

BURGER SERGENT PEPPER

Bœuf direct éleveurs haché sur place, sauce fromagère au poivre, poitrine fumée, provolone fumé

16 €

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

BURGER BUTCHER

Bœuf direct éleveurs haché sur place, poitrine fumée, cheddar, sauce tomate-oignons maison

15 €

BURGER PORC NÔ STAR

Effiloché de porc fermier d'Auvergne, sauce thai, choux chinois, cheddar

15 €

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

GROSSES BROCHETTES

servies avec un accompagnement au choix

BROCHETTE DE VOLAILLES MARINÉES

Poulet Tandoori • Dinde curry • Canard Paprika

17 €

BROCHETTE SAUCISSES

Chorizo • Montbéliard • Toulouse

17 €

BROCHETTE DE BŒUF MARINÉES

Au Piment d'Espelette

17 €

BROCHETTES POUR DEUX OU TROIS

3 brochettes valent mieux que 2 tu l'auras (avec 2 sauces maison au choix)

45 €

SAUCES MAISON

SAUCE CHIMICHURRI

Ail, échalote, persil, coriandre, poivron, menthe, piment

SAUCE TARTARE

SAUCE FROMAGÈRE AU POIVRE

SAUCE MIEL NOIX

1 € 50 PAR SAUCE (HORS MORCEAUX CHOISIS)

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

SALADE COMPOSÉE

Feuille de chêne, frisée, choux chinois, carottes, oignon rouge, vinaigrette balsamique, persil, échalote

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

FRITES MAISON

Réceptionnées chaque matin, nos pommes de terre sont coupées et cuites sur place en 2 bains. La variété spécialement sélectionnée, brune à la cuisson et légèrement sucrée, accompagnera parfaitement vos viandes.



TOMBÉE DE LÉGUMES

Fenouil, poireaux, carottes

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

MÉLANGE FRITES MAISON + SALADE COMPOSÉE

MORCEAUX CHOISIS

dégustez votre viande avec un accompagnement et une sauce maison au choix

CHOISISSEZ UNE VIANDE PARMIS NOTRE SÉLECTION DE PIÈCES DU JOUR SUR LE TABLEAU LUMINEUX !



SÉLECTION DU JOUR
UNE SÉLECTION DE PIÈCE DES ARRIVAGES
EN DIRECT DE NOS ÉLEVEURS

PLANCHE DU BOUCHER
ASSORTIMENTS DE 2 OU 3 PIÈCES DE VIANDE
DE 100g CHACUNE



Envie d'une autre pièce ? Levez la main, hélez gentiment votre serveur et faites vous guider

TARTARES AU COUTEAU

servis avec un accompagnement au choix

TARTARE FUMÉ NAPOLITAIN

Bœuf Charolais coupé au couteau et fumé, tomates confites, parmesan, pignons de pin, basilic

17 €

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

TARTARE CLASSIQUE

Bœuf Charolais coupé au couteau, oignons, câpres, cornichons, sauce cocktail

16 €

>>> VOTRE TARTARE AU COUTEAU : DEMANDEZ LE EN ALLER-RETOUR !

AUTRES SPÉCIALITÉS

servies avec un accompagnement au choix

TATAKI DE CANARD

Magret de canard, saisi minute, servi en fines tranches, accompagné d'une sauce asiatique

18 €

BRISKET* DE BŒUF

Poitrine de bœuf cuisson 12 heures, sauce jus de viande au miel

16 €

FILET MIGNON FUMÉ

Filet mignon de Porc fermier d'Auvergne cuit au sel puis fumé (200g)

19 €

SÉRIE LIMITÉE
PRINTEMPS

MENU KIDS		6€ POUR LES MOINS DE 8 ANS	OFFERT POUR LES MOINS DE 3 ANS
BURGER BUTCHER OU STEAK HACHÉ + FRITES + SIROP DE GRENADINE + POT DE GLACE			

RETROUVEZ NOS DESSERTS, NOS VINS, NOS BIÈRES,
ET NOS SOFTS SUR LA CARTE DES BOISSONS !

Chaises enfant à disposition. Demandez à votre serveur

* Brisket : poitrine de bœuf

100% DIRECT ÉLEVEUR

Pour vous assurer de la meilleure qualité, sélectionnons les meilleurs éleveurs en France qui nous livrent en direct.



PHILIPPE PREVOST
Éleveur de Wagyu
à Foissiat (01)



SAMUEL FOUILLARD
Éleveur de Black Angus
à Le Plessier (03)



ARNAUD BILLON
Éleveur de Salers
à Champ (61)



PIERRE VERNISSE
Éleveur de porc fermier
à Saint-Prix (03)



JEAN-ANDRÉ POUZADOUX
Éleveur de porc fermier
à Montaignet-sur-l'Andelot (03)

PERSILLÉ

MAISON DE VIANDE

Centre commercial So Ouest
31 rue d'Alsace
92300 Levallois-Perret

L'EXPÉRIENCE PERSILLÉ EN PLUS GRAND

PERSILLÉ

COMPTOIR À VIANDE

66 rue du Chevaleret
75013 Paris
M. Bibliothèque F. Mitterrand

L'ESSENTIEL DE PERSILLÉ DANS UN LIEU DE QUARTIER

VOUS VOULEZ UN SOUVENIR ?

Faites vos emplettes à la fin de votre repas
et bénéficiez de 10% sur toute la boucherie !

Offre non cumulable avec d'autres promotions.