

LA BOÛTIE

À MANGER & À BOIRE
/ TO EAT & TO DRINK

CAFÉ ♦ BAR ♦ RESTAURANT

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included

LA BOËTIE

FORMULES DÉJEUNER / LUNCH SET

Au choix parmi les plats marqués d'une * / Choose from the dishes marked with a *

Entrée + Plat ou Plat + Dessert / Starter + Main or Main + Dessert 19,9

Avec boisson / with a drink 22,9

Soft 33cl : Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coke Zero, Limonade,
Orangina, Schweppes, Iced Tea, Evian, Badoit

Bière 25cl : Jupiler

Verre de vin : rouge, blanc, rosé

MENU ENFANT / KIDS MENU

Steak haché ou Fish & Chips frites maison + 2 boules de glace 12

Hamburger or Fish & Chips with homemade French fries + 2 scoops of ice cream

À PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuterie / Cold-cuts board

Petite / Small 11

Grande / Big 17

Planche de fromages (selon arrivage) 10,5

Cheese board (depending on availability)

Planche mixte charcuterie + fromage 19

Assortment of cold cuts + cheese

Croque Apéro 10

Tartine de pain de campagne, jambon et fromage râpé fondu

Farmhouse toasted bread with ham & cheese

Assiette de frites maison 5

Plate of homemade French fries

LA BOËTIE

LES ENTRÉES / STARTERS

Œufs mayonnaise façon mimosa 6,5
French deviled eggs topped with chopped egg yolks

*Entrée du jour (voir l'ardoise) 7,7
Starter of the day (refer to the menu board)

*Tartare de thon aux saveurs asiatiques 8,5
Dés de thon cru frais, vinaigrette asiatique sucrée (miel, coriandre, gingembre, sauce soja sucrée, huile & ail) / Fresh tuna tartare with a sweet Asian dressing (honey, ginger, coriander, sweet soy sauce, oil & garlic)

*Tomates et Mozzarella di Bufala 8,9
Carpaccio de tomates et sa Mozzarella di Bufala, sauce pesto maison / Tomato carpaccio with Mozzarella di Bufala, homemade pesto sauce

*Croustillant de chèvre au miel 7,5
Fromage de chèvre et tomates séchées en pâte filo rôtie au four sur un lit de salade et légumes, filet de miel / Oven roasted filo pastry with goat cheese & sundried tomatoes, a drizzle of honey, served over a bed of mixed greens

*Caviar d'aubergines maison et son pain de campagne tranché 7,8
Homemade aubergine dip served with toasted sliced country bread

*Râpé de légumes 7,5
Carottes, betteraves et courgettes, assaisonnées d'une vinaigrette citron vert & coriandre / Shredded carrots, beetroots and zucchini, lime & coriander dressing

Escargots / Snails x6 9
x12 13,5

LES PLATS / MAIN COURSES

*Plat du jour (voir l'ardoise) 16,5
Main course of the day (refer to the menu board)

*Poisson du jour (voir l'ardoise) 16,9
Fish of the day (refer to the menu board)

*Fish & Chips 15,9
Dos de cabillaud sauce tartare, frites maison / Cod fillet served with a tartar sauce & homemade French fries

*Brochette de poulet tandoori 15,9
Morceaux de blancs de poulet marinés dans une sauce crémeuse tandoori, riz basmati blanc / Pieces of chicken breast marinated in a creamy tandoori sauce, served with white basmati rice

*Linguine à la crème de truffe et de cèpes 15,9
Linguine with truffle & mushroom cream

Carpaccio de bœuf 16,5
Fines tranches de bœuf, pesto maison et copeaux de parmesan, frites maison et salade / Beef carpaccio topped with a homemade pesto sauce, parmesan shavings, served with homemade French fries & salad

Tartare de bœuf charolais 17
Bœuf 100% français, assaisonné par nos soins avec des câpres, oignons, moutarde, sauce Worcestershire... à déguster cru ou aller-retour, frites maison et salade / French beef tartar seasoned with capers, onions, mustard, Worcestershire sauce... to be eaten raw or lightly seared, served with homemade French fries & salad

Thon mi-cuit à la japonaise 18
Thon mi-cuit avec des graines de sésame, sauce asiatique sucrée (miel, coriandre, gingembre, sauce soja sucrée, huile et ail), riz basmati blanc / Seared fresh tuna with sesame seeds with a sweet Asian dressing (honey, ginger, coriander, ginger, sweet soy sauce, oil & garlic), served with white basmati rice

Paillard de veau à la Milanaise 18
Servi avec des linguine à l'arrabiata / Fried thin slice of veal coated in flour, egg yolk & breadcrumbs, served with linguine all'arrabiata

*Linguine à l'arrabiata 14,5
Linguines servies avec une sauce tomate maison légèrement piquante / Linguine served with a homemade slightly spicy tomato sauce

Tartare de bœuf charolais à l'italienne 17
Bœuf 100% Français, assaisonné par nos soins avec des câpres, oignons, moutarde, sauce Worcestershire, pesto maison et parmesan, à déguster cru ou aller-retour, frites maison et salade / French beef tartare seasoned with capers, onions, mustard, Worcestershire sauce, homemade pesto & parmesan, to be eaten raw or lightly seared, served with homemade French fries & salad

LA BOÉTIE

LES SALADES / SALADS

Salade César 16,5
Poulet rôti au four avec du paprika, salade romaine, parmesan, croutons, authentique sauce aux anchois
Oven baked paprika chicken, salad, parmesan, croutons, authentic creamy anchovies dressing

Salade La Boétie 18
Thon cru frais snacké avec des graines de sésame, sauce asiatique sucrée (miel, coriandre, gingembre, sauce soja sucrée, huile et ail) / **Seared fresh raw tuna with sesame seeds with a sweet Asian dressing (honey, coriander, ginger, sweet soy sauce, oil & garlic)**

Salade La Croustillante 16
Fromage de chèvre et tomates séchées en pâte filo rôtie au four sur un lit de salade et légumes, filet de miel / **Oven roasted filo pastry with goat cheese & sundried tomatoes, a drizzle of honey, served over a bed of mixed greens**

Poke Bowl Thon ou Poulet 17,5
Base de riz basmati blanc tiède, assortiment de crudités, thon cru ou poulet rôti au four, sauce poke / **Warm white basmati rice, topped with raw vegetables, raw tuna or oven baked paprika chicken, poke dressing**

LES TARTINES / OPEN-FACED SANDWICHES

Croque-Monsieur 14,5
Tartine de pain de campagne avec jambon et fromage fondu, frites maison et salade / **Farmhouse toasted bread with ham & cheese, served with homemade French fries & salad**

Croque-Madame 14,9
Tartine de pain de campagne avec jambon, fromage fondu et un œuf au plat, frites maison et salade / **Farmhouse toasted bread with ham & cheese, topped with a sunny side up egg, served with homemade French fries & salad**

Tartine Méditerranéenne 15,5
Base de légumes rôtis, Mozzarella di Bufala fondue et pesto, servie avec de la salade / **Farmhouse toasted bread with roasted vegetables, topped with melted mozzarella cheese & pesto, served with salad**

Tartine Pastrami 15,5
Base de roquette avec une vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne, pastrami, servie avec de la salade / **Farmhouse toasted bread with arugula salad & a honey and whole-grain mustard dressing, topped with pastrami, served with salad**

POUR LES AMATEURS DE VIANDE FOR MEAT LOVERS

*Bavette d'Aloyau Black Angus (Angleterre) sauce Roquefort maison, frites maison et salade 16,5
Black Angus sirloin steak (UK) served with homemade French fries, salad & a homemade Roquefort sauce

Belle entrecôte de 300g sauce béarnaise maison, frites maison et salade 22,5
Succulent 300g rib steak served with homemade bearnaise sauce and French fries, salad

LES BURGERS / BURGERS

Bacon Boétie Burger 17,5
Steak haché (France), fromage cheddar, bacon poêlé, sauce burger, pickles, salade, tomate, oignon servi dans un pain artisanal, frites maison
Hamburger (France), cheddar, pan fried bacon, burger sauce, pickles, salad, tomato, onion served in an artisanal burger bread, homemade French fries

Classique Cheese Burger 16,5
Steak haché (France), fromage cheddar, sauce burger, pickles, salade, tomate, oignon servi dans un pain artisanal, frites maison
Hamburger (France), cheddar, burger sauce, pickles, salad, tomato, onion served in an artisanal burger bread, homemade French fries

Comté AOP Burger 17,5
Steak haché (France), tranches de Comté AOP, sauce burger, pickles, salade, tomate, oignon servi dans un pain artisanal, frites maison
Hamburger (France), Comté AOP, burger sauce, pickles, salad, tomato, onion served in an artisanal burger bread, homemade French fries

Reblochon Burger 17,5
Steak haché (France), tranches de Reblochon, sauce burger, pickles, salade, tomate, oignon servi dans un pain artisanal, frites maison
Hamburger (France), Reblochon, burger sauce, pickles, salad, tomato, onion served in an artisanal burger bread, homemade French fries

Burger Végétarien 15,5
Galette à base de tomates et de soja, fromage cheddar, sauce burger, pickles, salade, tomate, oignon servi dans un pain artisanal, frites maison
Vegetarian patty with tomato & soy, cheddar, burger sauce, pickles, salad, tomato, onion served in an artisanal burger bread, homemade French fries

LA BOËTIE

NOS DESSERTS MAISON / OUR HOMEMADE DESSERTS

Glace (la boule) / Ice cream (per scoop) 3
Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, framboise, citron,
fruit de la passion
Vanilla, chocolate, coffee, caramel, strawberry,
raspberry, lemon, passion fruit

*Dessert du jour (voir l'ardoise) 7
Dessert of the day (refer to the menu board)

*Crème brûlée à la vanille Bourbon 7
Vanilla Bourbon crème brûlée

*Fondant au chocolat, glace vanille 7
Chocolate fondant with vanilla ice cream

*Tiramisu au Nutella façon La Boétie 7
La Boétie style Nutella tiramisu

*Salade de fruits frais de saison 7
Fresh Seasonal fruit salad

*Cheesecake 7
Biscuit spéculos, crème légère Philadelphia au citron
vert, coulis de fruit rouge
Speculoos cookie, light Philadelphia cream with lime,
red fruits coulis

Assiette de fromages (selon arrivage) 10,5
Cheese plater (depending on availability)

*Comté AOP 7,5
*Reblochon 7,5
*Camembert 6

Café gourmand 7,5
Assortiments de desserts selon notre envie
Assortment of desserts depending on our mood

Thé gourmand 8
Assortiments de desserts selon notre envie
Assortment of desserts depending on our mood

LES BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

Eau plate / Still water 33cl / 4,5
Eau gazeuse / Sparkling water *Evian *Badoit

*Coca-Cola / Light / Zero (33cl) 4,5
*Limonade (33cl) 4,5
*Orangina (33cl) 4,5
*Schweppes (25cl) 4,5
Ginger beer (33cl) 4,5
*Iced Tea (33cl) 4,5

Jus de fruits frais pressés 6,9
Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme
Fresh squeezed fruit juice
Orange, Grapefruit, Lemon, Apple

Cocktail 100% vitamines Orange & Citron 6,9
Fresh squeezed Orange & Lemon

100% pur jus (Orange, Tomate) 5
100% pure juice: Orange, Tomato

75cl / 6,5
Abatilles
San Benedetto

Jus de fruit (à base de concentré) 5
Ananas, Pomme, Cranberry
Fruite Juice from concentrate: Pineapple, Apple,
Cranberry

Nectar (Pêche, Fraise) 5
Peach, Strawberry

Lait froid (33cl) 4,5

Milkshake 7
Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion,
Fraise / Vanilla, Chocolate, Coffee, Raspberry, Lemon,
Passion fruit, Strawberry

Milkshake Oreo 9

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso / Décaféiné 2,8
Double expresso, Café crème 4,9
Cappuccino, Café viennois, Chocolat viennois 5,9
Chocolat chaud à l'ancienne 5,9
Old-fashioned hot chocolate

Thés / Tea « COMPTOIRS RICHARD » 5,9
Earl Grey, Fruits rouges, Darjeeling, Ceylan, Vert

Thé menthe fraîche / Fresh mint tea 5,9

Infusion (Tilleul, Verveine, Camomille) 5,9
Herbal tea (Lime tree, Verbena, Chamomile)

Grog au Rhum 8,9
Irish coffee 9,9
French coffee 9,9

LA BOËTIE

LA CAVE / THE CELLAR

	Le petit verre 15cl	Le grand verre 19cl	Le pichet 45cl	La Bouteille 75cl
Rouge / Red				
Bordeaux AOC Château des Bordes	*4,9	6,3	14,5	25
Brouilly AOC Crêt des Garanches	5,2	6,6	15,6	26
Côtes du Rhône AOC Les Abeilles par JC Colombo	5,5	6,9	16,3	27
Chinon AOC Couly Dutheil	5,5	6,9	16,3	27
Sancerre AOC Domaine Morrin	7,4	9,4	22,2	37
Lussac Saint-Emilion Château Tour de Ségur	-	-	-	35
Crozes Hermitage AOC Par JL Colombo	-	-	-	41,5
Blanc / White				
VDP de Loire Sauvignon La Bacchusate	*4,6	5,8	13,7	23
IGP Méditerranée Chardonnay Orchys	5,2	6,5	15,4	26
VDP d'Oc Viognier «La Violette» par JL Colombo	5,2	6,5	15,4	26
Bourgogne AOC Chardonnay «La Chablissime»	5,2	6,6	15,6	26
Quincy AOC Par JM Sorbe	-	-	-	32,5
Sancerre AOC Domaine Morrin	7,4	9,4	22,2	37
Rosé / Rosé				
IGP Méditerranée Demoiselle Sans Gêne	*5,2	6,5	15,4	26
Côtes de Provence AOC Côté Presqu'Île, Minuty	7,2	9,4	21,6	36
	La coupe 12cl			
Champagne / Champagne				
Champagne du mois	10			58

LA BOËTIE

HAPPY HOUR 17h - 21h / HAPPY HOUR 5pm - 9pm

	25cl	40cl	50cl
Cocktails	-	7	-
Cocktails sans alcool / Mocktails	-	6	-
Leffe	-	-	6,5
IPA Meteor	-	-	6,5
Ginette Blanche Bio	-	-	6,5
Jupiler	3,8	-	5,5

COCKTAILS (40cl)

Mojito 9

Rhum (4cl), menthe fraîche, sucre de canne

Mojito Royal 11

Champagne, Rhum (4cl), menthe fraîche, sucre de canne

Caipirinha 9

Cachaça (4cl), citron vert, sucre roux

Bloody Mary 9

Vodka (4cl), jus de tomate, assaisonnement

Cuba Libre 9

Rhum (4cl), citron, coca

Cosmopolitan 9

Vodka (4cl), Cointreau (4cl), cranberry

Spritz 9

Apérol (6cl), Sauvignon, eau gazeuse

Sex on the beach 9

Vodka (4cl), crème de pêche, jus d'orange, cranberry

Piña Colada 9

Rhum blanc (4cl), lait de coco, jus d'ananas

Moscow Mule 9

Vodka (4cl), ginger beer

Margarita 9

Téquila (4cl), citron vert, sucre de canne

Irish Coffee 9

Whisky (4cl), café, sucre de canne

French Coffee 9

Cognac (4 cl), café, sucre de canne

Bellini 9

Champagne (10cl), nectar de pêche

COCKTAILS SANS ALCOOL (40cl) / MOCKTAILS

Apple Mojito 8

Virgin Colada 8

Bloody Shame Mary 8

Jet Lag 8

(Nectar de pêche, jus d'orange, trait de sirop de fraise)

APÉRITIFS / APERITIVO

Coupe de Champagne AOC (12cl) 10

Kir Royal (15cl) 10,5

Kir Chardonnay (15cl) 5,5

Campari, Martini rosso ou bianco (5cl) 5,5

Americano (5cl) 8,5

Pastis, Ricard (2cl) 5

Porto rouge ou blanc (5cl) 6

Muscat Beaumes de Venise (15cl) 6

À PARTAGER / TO SHARE

Planche de charcuterie / Cold-cuts board

Petite / Small 11

Grande / Big 17

Planche de fromages (selon arrivage) 10,5

Cheese board (depending on availability)

Planche mixte charcuterie + fromage 19

Assortment of cold cuts + cheese

Croque Apéro 10

Tartine de pain de campagne, jambon et

fromage râpé / Farmhouse toasted bread

with ham & cheese

Assiette de frites maison 5

Plate of homemade French fries

LES BIÈRES / BEERS

	25cl	50cl
<u>Pression / Draught</u>		
Jupiler	*5	8
IPA Meteor	5,5	9
Leffe	5	9
Ginette Blanche Bio	5	9
Panaché, Monaco	5	8
Supplément Picon / Extra Picon 1		

Bouteille / Bottle

Heineken (33cl) 6,5

Desperados (33cl) 6,5

Corona (35,5cl) 6,5

ALCOOLS (4cl) / ALCOHOLS

Gin Gordon's 7,9

Gin Bombay Sapphire 10,9

Vodka Wyborowa, Absolut 7,9

Rhum Bacardi 7,9

Malibu 7,9

Jameson 8,5

Jack Daniel's 9,5

J&B 9,5

Ballantines 10,5

Glenmorangie 10,9

Supplément soda / Extra soda 2

DIGESTIFS (4cl) / DIGESTIVE

Cointreau, Get 27, Get 31 7,9

Grand Marnier, Amaretto 7,9

Bailey's, Cachaca, Manzana 7,9

Cognac, Calvados, Bas Armagnac 10,9

Rhum brun 10,9

Vieille prune de Souillac 10,9

Williamine, Framboise 10,9

LA BOÉTIÉ

MERCI DE VOTRE VISITE ET À BIENTÔT
/ THANK YOU & SEE YOU SOON

CAFÉ ♦ BAR ♦ RESTAURANT