



*Les Bouchées Doubles
c'est avant tout l'histoire
d'une famille de bouchers, depuis 80 ans,
passionnés de la viande de qualité.
Nous vous proposons exclusivement
des races à viande sélectionnée.
Nous sommes également spécialisés dans la maturation
des plus belles pièces de viande.
Notre conviction est qu'une bête bien élevée
produira une viande de qualité.*

Les planches board of appetizers

- Planche de charcuteries fines (*pour 2 pers.*) 9,00€
- Planche de fromages affinés (*pour 2 pers.*) 10,00€
- Planche mixte (fromages - charcuteries) (*pour 2 pers.*) 10,00€
- Planche de chiffonnade de jambon (*découpe en salle*) 7,00€
- Planche de Cecina de bœuf de Galice*
bœuf séché espagnol (**selon arrivage*) 11,00€

Les entrées starters

- Ficelle Picarde (spécialité régionale) 7,40€
- Pâté en croûte maison, canard, pistache 7,50€
- Tartare au 3 Saumons et crème d'aneth (saumon cru, gravlax, fumé) 12,00€
- Saint-Jacques snackées (*mousseline d'artichaut, jus acidulé et chips de légumes*) 13,70€
- Tataki de Bœuf à l'huile de truffes
(*poireaux confits, crème de bleu et truffes fraîches*) 16,50€
- Terrine de foie gras maison à la Cécina de Galice
(*bœuf séché espagnol*) 16,50€
- Classique œufs sur le plat à la truffe
(*crème fraîche, mascarpone et truffes*) 13,40€
- Escalope de foie gras poêlées
(*pain d'épices et jus de veau au 4 épices*) 13,50€

Les Viandes Maturées

La maturation “dry aged” est indispensable pour l’obtention d’une viande tendre, juteuse et savoureuse. Le terme “dry aged” désigne la maturation telle que nous la pratiquons, dans une cave de maturation a une température comprise entre 1-3° et au taux d’hygrométrie plutôt bas. Notre viande de bœuf est maturé sur os dans une atmosphère contrôlée de 20 à 45 jours en fonction des races et de l’âge de la bête.

Nos viandes sont maturées 6 semaines en moyenne.
Meats matured for an average 6 weeks.

- **Entrecôte** *beef ribeye*
prix au poids : pour/for 100 g - minimum 300 g 9,50€
- **Côte de bœuf** *bone in ribeye*
prix au poids : pour/for 100 g - minimum 1 kg 8,00€
- **Faux filet** *sirloin steak*
prix au poids : pour/for 100 g - minimum 250 g 8,00€

Les accompagnements au choix

Frites fraîches maison, gratin des Bouchées Doubles, purée maison,
pommes de terre grenaille sautées (*ail et fines herbes*), haricots verts frais,
poêlées de légumes de saison

Supplément d’accompagnement 4,50€

Les incontournables



- Le pavé grillé 18,80€
Thick piece of grilled rump beef
(derrière ce nom se cache un cœur de rumsteck)
sauce Béarnaise, poivre ou Roquefort



- L'entrecôte grillée 20,30€
beef ribeye
viande moelleuse, dont le persillé autorise
la cuisson à point, sauce Béarnaise, poivre ou Roquefort



- La pièce
des «Bouchées Doubles» 23,50€
The "Bouchées Doubles" steak
400g - La sélection des "pro", épaisse et gouteuse

- L'onglet à l'échalote 18,80€
Beef tab with shallot
viande longue, saveur parfumée

- Le filet de bœuf grillé 26,00€
Grilled tenderloin



- Le filet de bœuf "des fines bouches" 35,00€
(foie gras poellé, truffes fraîches et sauce vin jaune)
Grilled tenderloin



- La côte de bœuf grillée 5,80€
bone in ribeye - prix au poids : pour 100 g
minimum 1 kg

La cuisson **Josper**



Le four Josper combine les fonctions barbecue et four ce qui permet de travailler avec une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de dessécher et carboniser les aliments.

Cette technique de cuisson allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four, grâce à l'utilisation du charbon végétal. Les aliments sont ainsi parfumés avec un goût inimitable.

Il permet aussi de fumer les aliments, grâce à l'utilisation de différents bois comme le pied de vigne...

Les plats

- Pâtes fraîches à la truffe *Fresh pasta with truffle* 19,00€
carpaccio de truffes, mascarpone crémé et petits champignons
- Ris de veau croustillant
sweetbread
poêlé de girolles et trompettes de la mort 32,30€
- Rognon de veau rôti
roasted calf kidney
à la graine de moutarde 20,50€
- Meli-melo de Rognon et Ris de veau 24,00€
meli-melo of kidney and sweetbread
- Andouillette à la fraise de veau 16,00€
Sausage
tirée à la ficelle accompagnée de frites
- Jarret de veau 17,00€
shank veal
confit au romarin (jarret de veau désossé cuisson basse température)
- Camembert à la braise,
Camembert cheese
pommes de terre grenaille sautées (ail et fines herbes),
chiffonnade de jambon..... 16,00€

Les poissons

- Risotto de St Jacques
aux trompettes de la mort et piment d'espelette (* selon arrivage) 22,00€
- Thon snacké en croûte de Sésame
et Wok de légumes (légumes de saison, huile de sésame et sauce soja) 16,50€

Les Tartares

- Le steak tartare 200g (cru ou mi-cuit) 15,00€
- Le steak tartare 300g (cru ou mi-cuit) 18,00€
- Le tartare des “Bouchées Doubles” 400g (cru ou mi-cuit) 22,10€
- Tartare façon campagnard 200g (cru ou mi-cuit)..... 17,00€
200g (cru) - tartare préparé, entouré de bacon grillé et lardons poêlés

Les Burgers

- Burger des Bouchées Doubles 16,00€
(pain à l’huile d’olive, oignon rouge, salade, tomate, steak haché, bacon, fromage et sa sauce)
- Burger au brie et à la truffe 22,00€
(pain à l’huile d’olive, steak haché, brie fondu, carpaccio de truffe d’Italie, mascarpone crémé)
- Burger pulled pork sauce barbecue et coleslaw 13,50€
(pain à l’huile d’olive, effiloché d’épaule de porc cuit en basse température, sauce barbecue servi avec des pickles oignons rouge et concombre)

Menu enfant

9,50€ *Children’s menu*
(- 12 ans)

Steak haché et ses frites
ou filet de poulet pané
et sa purée
+ Glace 2 boules
+ Boisson offerte

Plat du jour

*consulter notre ardoise en salle
ou demander à votre serveur.*

*(uniquement le midi
sauf week-end et jours fériés)*

*Dish of the day
(for lunch only except
weekend and bank holidays)*

Menu

Bouchées Doubles

19,50€

sauf week-end et jours fériés
except weekend and bank holidays

ENTRÉE, PLAT, BOISSON
OU
PLAT, DESSERT, BOISSON

Salade Lyonnaise
ou

Ficelle Picarde (*spécialité régionale*)

Burger Pulled Pork (sauce barbecue et coleslaw)
et sa garniture
ou

Camembert à la braise et sa garniture

Cheesecake
ou
Salade de Fruits

1/4 d'eau
ou
1/4 de vin
ou
25 cl de bière

Menu

dégustation

39,50€

Terrine de foie gras maison à la Cécina de Galice
et son verre de Montbazillac

ou

Tartare au 3 saumons et crème d'aneth
et son verre de Chardonnay

Thon snacké en croûte de sésame
et wok de légumes
et son verre de Chardonnay

ou

Pavé de cœur de rumsteck
sauce poivre
et sa garniture
et son verre de Roc de Lussac St Emilion

Profiteroles

ou

Tarte tatin maison
et sa boule de glace vanille
avec sa Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte

Les desserts

Desserts

- ★ • **Volupté*** Selon disponibilité, sauf le lundi. 8,80€
*Dessert réalisé par la Chef Pâtissière Hélène Pierrugues de la maison "Tropez'in" rue Gresset à Amiens.
Sablé breton, caramel crémeux à la cacahuète, chantilly au chocolat au lait de Madagascar
- ★ • **Horizon*** Selon disponibilité, sauf le lundi. 8,80€
*Dessert réalisé par la Chef Pâtissière Hélène Pierrugues de la maison "Tropez'in" rue Gresset à Amiens.
Dacquoise aux amandes et coco, compotée de mangue, banane et passion, crème légère mangue et passion, tuile au gingembre
- **Profiteroles (maison)** 7,90€
- **Salade de fruits frais** 5,80€
- **Baba au Rhum**
(crème chibouste et éclats de pistache) 7,80€
- **Mœlleux au Chocolat (maison)**
glace caramel beurre salé 6,30€
- **Crème brûlée**
à la chicorée (maison) 6,50€
- **Tarte tatin (maison)**
et sa boule de glace vanille 6,50€
- **Cheesecake (maison)**
au citron vert et coulis de mangue 6,50€
- **Planche de fromages affinés**
(pour 1 pers.) 5,00€
- **Irish Coffee bar** 9,30€
- **Gourmandises**
et son café 8,00€
- **Gourmandises**
et son thé 9,00€

Les glaces

Ice creams

- **Poire Belle-Hélène** 6,20€
vanille, poire, chantilly
- **Amarena** 6,90€
glace amarena, compotée de fruits rouges, griottes, chantilly
- **Café Liégeois** 6,50€
café, vanille, chantilly
- **Dame Blanche** 6,50€
vanille, chantilly
- **Iceberg** 6,70€
menthe, chocolat noir, avec peppermint, chantilly
- **Colonel** 7,40€
citron, avec vodka
- **Chocolat Liégeois** 6,50€
chocolat noir, vanille, chantilly
- **Coupe nectar caramel** 6,70€
mangue et caramel fleur de sel, chantilly
- **Coupe Brésil** 7,70€
rhum-raisin, café, arrosé de rhum, chantilly

Apéritifs

- Planche de charcuteries fines (pour 2 pers.)..... 9.00€
- Planche de fromages affinés (pour 2 pers.) 10.00€
- Planche mixte (fromages - charcuteries)
(pour 2 pers.)..... 10.00€
- Assiette de chiffonnade de jambon
(découpe en salle)..... 7.00€

- Champagne Nicolas Feuillatte 8 cl 8.50€
- Champagne Nicolas Feuillatte rosé 8 cl 9.00€
- Champagne Veuve Clicquot 8 cl..... 10.00€
- Rhum vieux : • Don Papa 8.00€
 - Diplomatico Reserva exclusiva . 8.00€
- Kir 8 cl..... 4.50€
- Kir Royal (au champagne)..... 9.00€
- Porto Rouge, Blanc 5 cl..... 4.50€
- Ricard 2 cl 3.80€
- Martini Rosso, Bianco 5 cl 4.50€
- Suze 5 cl 4.50€
- Campari 5 cl 4.50€
- Américano 8 cl 9.70€
- Picon vin blanc ou picon bière 6.50€
- Cocktail du Jour 10 cl..... 9.00€
- Cocktail de Fruits sans alcool 10 cl..... 7.50€

Whiskies (4 cl.)

- J&B 7.50€
- Chivas..... 8.00€
- Knockando..... 8.00€
- Jack Daniel's..... 8.00€
- Cardhu 8.00€
- Nikka (japon)..... 8.00€
- Lagavulin 9.50€
- Oban 8.50€
- Talisker 8.50€

Bières

- Affligem Pression 25 cl..... 4.20€
- Heineken Bouteille 25 cl 4.00€

Boissons Fraîches

- CocaCola, Perrier 33 cl..... 3.90€
- Badoit, Evian 50 cl..... 3.60€
- Badoit, Evian 100 cl..... 4.60€
- Jus et Nectars de Fruits 20 cl..... 3.80€
orange, ananas, pamplemousse, tomate

Vins en carafe

- ROSÉ 25 cl..... 50 cl
Côtes de Provence aoc 4.20€ 8.20€
- ROUGE
Bordeaux aoc 4.20€ 8.20€
- BLANC
Bordeaux aoc 4.20€ 8.20€

Boissons Chaudes

- Café Flor Fina® 2.20€
- Thé Parney 2.90€
- Infusions..... 2.90€

Digestifs (4 cl.)

- Cointreau 7.50€
- Grand Marnier 7.50€
- Get 27, Marie Brizard 7.50€
- Bas-Armagnac 15.00€
- Château de Laubade
- Vieux Calvados (8 ans)..... 7.50€
- R. Groult
- Vieil Armagnac Hors d'Âge..... 8.50€
- Vieille Prune de Souillac..... 9.00€
- Poire Williams Miclo 7.50€
- Framboise Miclo 7.50€
- Cognac XO Hennessy..... 15.00€
- Rhums vieux
Le Diplomatico Reserva exclusiva 8.00€
Don Papa..... 8.00€

Carte des Vins

LES ROUGES

Bordelais	verre 10 cl	37,5 cl	75 cl
• Lussac Saint-Émilion AOC			
Grand Ricombre	4.50€	13.00€	23.00€
• Saint-Émilion Grand Cru AOC			
Château du Barry			37.50€
• Lalande de Pomerol AOC			
Château Châtain Lejard		14.50€	27.00€
• Haut Médoc AOC			
Château Victoria.....		16.50€	32.00€
Château Clément Pichon Cru Bourgeois			37.90€
• Margaux AOC			
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois			45.00€
• Graves AOC			
Château Chantegrive			38.00€
• Moulis			
Maucaillou n°2, second de Maucaillou			38.60€
• Saint-Estèphe AOC			
Château Tour des Termes, Cru Bourgeois.....		22.00€	41.00€
• Saint-Julien AOC			
Clos du Marquis, 2nd Vin du Ch. Léoville			
Las Cases.....			85.00€
Connétable Talbot, 2nd Vin du Château Talbot ...			55.00€
• Pauillac AOC			
Réserve de la Contesse,			
2nd Vin du Ch. Pichon Longueville millésime			78.00€

Bourgogne	verre 10 cl	75 cl
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC		
David Duband.....	5.10€	29.00€
• Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC		
Domaine Berger Rive		29.00€
• Nuit Saint-Georges AOC		
"Veilles Vignes" par Frédéric Magnien.....		49.00€

Vallée du Rhône Maison Guigal	verre 10 cl	75 cl
• Côtes du Rhône AOC		
E. Guigal	4.50€	24.00€
• Crozes-Hermitage AOC - E. Guigal.....		29.00€
• Saint-Joseph AOC - E. Guigal.....		35.00€
• Côte-Rôtie AOC - "Brune et Blonde" E. Guigal		75.00€

LES ROUGES (suite)

Vallée de la Loire

	verre 10 cl	37,5 cl	75 cl
• Saumur-Champigny AOC Paul Filliatrau		12.00€	22.00€
• Saint-Nicolas de Bourgueil AOC			
Cuvée du pressoir		11.80€	21.50€

Beaujolais

	verre 10 cl	50 cl	75 cl
• Brouilly AOC Château des Tours	4.50€	18.00€	24.00€
• Juliéna AOC			
Château Julienas Noël Briday "les Capitans"			25.50

Languedoc

			75 cl
• Pic Saint-Loup AOC			
Mas de l'oncle cuvée élégance			28.00€

LES BLANCS

Bordelais

Sauternes AOC - Château Briatte	6,50€	41.00€
---------------------------------	-------	--------

Bourgogne Blanc

Le Chablis - Chablis AOC «Laroche»	18.00€	29.00€
Chardonnay - Domaine Millebuis		
côte chalonaise AOC	5.00€	26.00€

Alsace

Dopff Blanc		
Gewurztraminer Réserve	4.90€	25.00€
Rouge		
Pinot Noir «Les deux cerfs»		25.00€

LES ROSÉS

Provence

	verre 10 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence AOC		14.00€	18.00€
Romain Desbastides, cave de St Tropez			

Languedoc AOP

Puech-haut prestige	4.50€	25.00€
---------------------	-------	--------

Nos vins au verre

LES ROUGES

Bordelais	4.50€
Lussac Saint-Émilion AOC	
Grand Ricombre	
Bourgogne	5.10€
Hautes Côtes de Nuits AOC	
David Duband	
Rhône Guigal	4.50€
Côtes du Rhône AOC	
E. Guigal	
Beaujolais	4.50€
Brouilly AOC	
Château des Tours	

LES BLANCS

Bourgogne Blanc	5.00€
Chardonnay	
Domaine Millebuis côte chalonaise AOC	
Alsace Dopff	4.90€
Blanc Gewurztraminer Réserve	
Bordelais Sauternes	6.50€
AOC - Château Briatte	

LES ROSÉS

Languedoc	4.50€
AOP Puech-haut prestige	

Champagne Aoc

	Coupe 8cl	75cl
Nicolas Feuillatte brut «Réserve Particulière»	8.50€	50.00€
Nicolas Feuillatte rosé millésimé	9.00€	60.00€
Veuve Clicquot	10.00€	65.00€
Ruinart "R" brut		75.00€
Ruinart "blanc de blancs"		100.00€
Don Perignon vintage 2008		200.00€
Cristal Roderer 2008		220.00€

Nos vins "coup de coeur"

• Louis Latour Meursault (bourgogne blanc)	2017 et 2018	60,00 €
• Domaine Barge Condrieu La Solarie (vin blanc)	2017	45,00 €
• Louis Latour <i>Grand Cru</i> Corton – Grancey	2010	100,00 €
• Louis Latour Gevrey-Chambertin <i>1^{er} cru</i> "Lavaut St Jacques"	2011 et 2013	70,00 €
• Louis Latour Pernand Vergelesses <i>1^{er} cru</i> "Île des vergelesses"	2015	50,00 €
• Louis Latour Aloxe-Corton <i>1^{er} cru</i> "Les Chaillots"	2014	60,00 €
• Guigal Château d'Ampuis (Côte rôtie)	2013	100,00 €
• Montez Les grandes Places (Côte rôtie)	2014 et 2016	140,00 €
• Château Giscours (Margaux)	2011	90,00 €
• Sociando Mallet (Haut Medoc)	2015	65,00 €
• Château Lagrange (Pomerol)	2014	50,00 €
• Château de La Conseillante (Pomerol)	2013	110,00 €
• La Fleur Pétrus (Pomerol)	2011	210,00 €
• Le Petit Lion du Marquis de Las Cases (St Julien)	2015	70,00 €
• Amiral de Beychevelle (St Julien)	2015	70,00 €
• Château Beychevelle (St Julien)	2012 et 2013	100,00 €
• Château Gruaud Larose (St Julien)	2014	105,00 €
• Château Lynch-Bages (Pauillac)	2011	140,00 €
• Château Montrose (St Estephe)	2012	120,00 €
• Chateau Figeac <i>1^{er} Grand Cru</i> classé St Emilion	2012	100,00 €
• Château La Gaffeliere <i>1^{er} Grand Cru</i> classé St Emilion	2013	80,00 €
• Château Les Carmes HAUT BRION (Pessac Leognan)	2013	170,00 €

Les
Bouchées
Doubles