



CHOOSE YOUR CUTS AT  
OUR BUTCHERY

## CHIEF BUTCHER'S CHOICE

### SWISS HANDSELECTED BEEF

Le meilleur bœuf suisse élevé sur de petites exploitations familiales. Ces fermes suisses font la part belle au bien-être animal: elles respectent des normes strictes et subissent des contrôles indépendants. Les exploitants participent aussi à des programmes supplémentaires facultatifs et suivent des formations de qualité.

Côte couverte 100g | 25

Flat Iron 100g | 19

Chain Steak 100g | 18

Secret Cut 100g | 18

\*\*\*

### ELOY'S MORUCHA BEEF

Notre Morucha Beef est une viande exclusive, produite depuis trois générations par notre fermier Eloy. Avec son père et son frère, il élève 280 bovins sur 800 hectares de pâturages. Les animaux vivent dans un environnement naturel et sauvage. Ils se nourrissent principalement d'herbe, de plantes et de glands. Sa consistance agréable, sa texture fine et son arôme intense font de la Morucha une viande irrésistible.

Cote de Boeuf 100g | 21

\*\*\*

### PRIME BLACK ANGUS BEEF

L'équipe de LUMA s'est déjà rendue plusieurs fois au Nebraska, en Oklahoma et au Kansas, où elle entretient depuis longtemps déjà une relation de confiance et d'amitié avec les fermiers. Le label de qualité US Prime/US Choice de ces petits producteurs de viande indépendants récompense une sélection de produits que nous pouvons proposer les yeux fermés dans notre assortiment. Seuls 1 à 3 % des bovins sont dignes de la qualité Prime. Le bétail pâit sur les immenses plaines herbeuses qui s'étendent à perte de vue, dans un paysage idyllique, au centre-ouest des États-Unis. La désignation « Non Hormone Treated » indique par ailleurs que le bétail ne reçoit pas d'hormones ni d'antibiotiques à titre prophylactique.

#### Prime Cuts:

Rib Eye	100g   28
Striploin	100g   28
Tenderloin	100g   38

#### Special Cuts:

Outside Skirt	100g   32
Bavette	100g   29
Hanging Tender	100g   26
Rump Cap	100g   23

## DRY AGED BEEF AND OLD COW

Nous achetons notre Dry Aged Beef et notre Old Cow à de petites exploitations suisses et l'affinons ensuite 4 à 8 semaines, selon la pièce, dans nos Dry Agers. Ce processus donne à la viande sa saveur unique de noisette amère. Les pièces exclusives sont réservées aux fans absolus de viande. Leur disponibilité dépend de leur degré de maturation et de la saisonnalité.

<u>Beef:</u>		<u>Old Cow:</u>	
Entrecôte Bone-In	100g   26	Entrecôte Bone-In	100g   24
Cote de Boeuf	100g   26	Cote de Boeuf	100g   24
Entrecôte	100g   35	Entrecôte	100g   33
Filet	100g   38	Filet	100g   36

\*\*\*

## VICTOR'S CHARRA BEEF

Les Charras, un croisement entre les Morucha et les bovins Charolais français, vivent sur les vastes champs de Victor Molinos, à Salamanque, et se nourrissent de glands juteux, d'herbe et de plantes. Au lieu de moissonner le blé, notre agriculteur Victor laisse le cycle de la Terre s'accomplir et ses animaux s'en occuper personnellement.

Une viande de qualité qui est toujours appréciée grâce à son arôme de beurre et de noisette.

Entrecôte 100g | 25

\*\*\*

## SWISS LUMA BEEF

LUMA affine exclusivement les pièces provenant de bovins élevés selon les besoins de leur espèce en Suisse et en Espagne. Au cours du processus de maturation LUMA, la viande est stockée et maturée sur l'os jusqu'à 56 jours grâce à un micro-organisme naturel. Les pièces de qualité développent ainsi un arôme inimitable de noisette, pour une expérience gustative unique.

Entrecôte 100g | 39

Côte couverte 100g | 38

\*\*\*

## HANDSELECTED SWISS VEAL

Cette viande de veau est de très grande qualité. Elle possède une superbe consistance et sa couleur varie du rose au rouge clair grâce à une alimentation équilibrée.

La viande a une bordure de graisse blanche et robuste.

Les plus belles bêtes sont triées spécialement pour nous.

Côtelette 100g | 23

\*\*\*

## **SWISS LUMA PORK**

Une viande de porc suisse unique et saine. Les Grands porcs blancs suisses utilisés se nourrissent de produits naturels comme les graines de lin, qu'ils mangent en grandes quantités. C'est de cette manière que les porcs développent des oméga 3, acides gras essentiels pour notre organisme. Au cours du processus de maturation LUMA, la viande est stockée et maturée sur l'os 35 jours grâce à un micro-organisme naturel. Les morceaux affinés développent alors un arôme unique, qui prodigue à la viande de porc une saveur sans pareille.

Côtelette 100g | 19

Cou 100g | 15

\*\*\*

## **CARLOS PATA NEGRA „BELLOTA“**

1 hectare de terrain par animal. C'est assez dingue à imaginer : si un appartement 4 pièces en Suisse mesure 100 m<sup>2</sup>, chaque porc ibérique de Carlos Gonzales vit sur l'équivalent de 100 appartements de cette surface.

Les porcs grandissent dans les forêts de chêne de Salamanque. En automne, quand les glands tombent des arbres, les porcs en mangent environ 6 kg par jour.

Grâce à ce régime particulier dans la nature, la viande développe un arôme délicat aux doux accents de noisette, ainsi qu'une marbrure prononcée, pour atteindre le niveau de qualité le plus élevé, « Bellota ».

Côtelette 100g | 24

Cou 100g | 20

\*\*\*

## **NEW ZEALAND LAMB**

Notre agneau néo-zélandais provient d'exploitations certifiées et durables et il est disponible toute l'année en très haute qualité. Les animaux vivent sur de grandes prairies juteuses, qui s'étendent entre mer et montagne.

La chair des agneaux est particulièrement délicieuse pour les gourmets. Elle est très appréciée car son arôme est doux et elle est particulièrement tendre.

Rack d'agneau 100g | 19

\*\*\*

## **RIBELMAIS CHICKEN D'APPENZELL**

Notre poulet ribelmais appartient à la race Sasso de France (Label Rouge).

Les animaux sont élevés en petits troupeaux et disposent de beaucoup d'espace à l'extérieur.

L'élevage des animaux dure deux fois plus longtemps que d'ordinaire, ce qui permet à la viande d'atteindre un niveau de qualité sensationnel. Son alimentation quasi-exclusivement composée de ribelmais de la vallée du Rhin et sa croissance lente font de ce poulet une viande d'une qualité exceptionnelle.

Chicken Breast 100g | 14

Chicken Steak 100g | 9

\*\*\*

## LUMA SALMON

Ce saumon n'est que très légèrement salé et fumé au bois de cerisier. Les ingrédients utilisés se limitent au sel de mer, à un peu de sucre et à des copeaux de bois pour le fumage. Nous renonçons totalement à tout additif, tout conservateur, et à toute autre forme de « sorcellerie ». Les poissons que nous utilisons pour le saumon fumé Luma proviennent d'une exploitation certifiée « Friends of the Sea » (FOS) du Loch Kanaird au nord-ouest de l'Écosse.

Smoked Salmon 100g | 26

\*\*\*

## WAGYU BEEF

Le mot Wagyu signifie « bovins japonais » (Wa = japonais, Gyu = bovins) et montre d'où ce bœuf provient. Les éleveurs japonais ont élevé leur bétail sur plusieurs générations pour obtenir des races à viande pures. Ce qui distingue tous les Wagyu, c'est leur goût fort et leur tendreté ; la viande fond dans la bouche. Nous proposons du Wagyu d'Australie et du Japon. Chaque éleveur dans son pays a développé son propre mode d'élevage et d'alimentation, et chaque Wagyu a donc un goût différent.

### Japon:

Wagyu A5+ Tenderloin 100g | 95

Wagyu A5+ Striploin 100g | 85

### Australie:

Wagyu Tenderloin 100g | 65

Wagyu Striploin 100g | 55

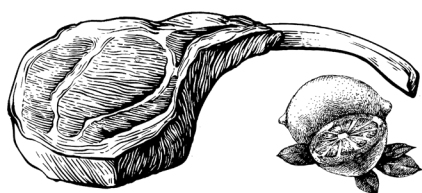
Wagyu Bavette 100g | 39

## CHER CONVIVE,

La qualité et l'exclusivité sont nos priorités absolues. En fonction des conditions saisonnières, notre assortiment est soumis à des directives de disponibilité et de durabilité.

Il peut donc arriver que tu ne puisses pas commander l'un de tes plats favoris. En effet, nous ne proposons à nos convives que les produits qui répondent à nos critères stricts.

Nous te souhaitons une expérience ButchersTable inoubliable.



L'équipe de ButchersTable

