



### SWISS HANDSELECTED BEEF

Le meilleur bœuf suisse provenant de petites exploitations familiales. Ces fermes suisses se distinguent en matière de bien-être animal : grâce à des règles strictes et des contrôles indépendants, mais aussi avec des programmes additionnels volontaires et des formations solides pour les exploitants agricoles.

Ribeye 100g | 26  
Flat Iron 100g | 19  
Chain Steak 100g | 18  
Secret Cut 100g | 18

\*\*\*

### ELOY'S MORUCHA BEEF

Notre Morucha Beef est un produit exclusif, produit par notre agriculteur Eloy en troisième génération. En collaboration avec son père et son frère, il élève 280 bovins sur 800 hectares de prairies herbeuses. Les animaux vivent dans un environnement naturel et sauvage, se nourrissant principalement d'herbe, d'herbes et de glands. La texture agréable, la fine structure et le goût intense de la viande de bœuf Morucha en font une tentation irrésistible.

Cote de Boeuf 100g | 22

\*\*\*

### PRIME BLACK ANGUS BEEF

Les créateurs de LUMA se sont rendus à plusieurs reprises au Nebraska, en Oklahoma et au Kansas, établissant au fil des ans une relation amicale et familière avec les agriculteurs locaux. Le label de qualité US Prime/US Choice de leurs petits producteurs de viande indépendants témoigne d'une sélection que nous incluons fièrement dans notre assortiment en toute confiance. Seulement 1 à 3 % des bovins sont qualifiés pour la qualité Prime. Le bétail pâture sur des prairies ouvertes et pittoresques du Midwest des États-Unis. De plus, la mention "Non Hormone Treated" garantit que les bovins sont nourris sans aucun hormone ni antibiotique prophylactique.

#### Prime Cuts:

Rib Eye 100g | 29  
Striploin 100g | 29  
Tenderloin 100g | 41

#### Special Cuts:

Outside Skirt 100g | 34  
Bavette 100g | 29  
Hanging Tender 100g | 27  
Rump Cap 100g | 23

## BISON

En comparaison avec le bœuf, le bison est plus maigre et ne présente pas de marbrure prononcée. Il offre une teneur élevée en protéines et en fer, créant une expérience culinaire unique. Notre viande de bison provient de l'environnement naturel de ces animaux, des prairies du Colorado, du Wyoming, du Nebraska, de l'Utah, du Kansas, du Montana, ainsi que du Dakota du Nord et du Dakota du Sud.

Ils sont semi-sauvages, évoluant sur de vastes étendues où ils se nourrissent naturellement d'herbes et de 180 variétés d'herbes différentes, comme dans la nature. Sur ces exploitations, les animaux suivent les normes biologiques américaines, et leur alimentation naturelle confère à la viande un goût relevé, légèrement sucré.

Bison Filet 100g | 41

Bison Entrecote 100g | 32

\*\*\*

## DRY AGED BEEF AND OLD COW

Les vaches Eringer sont parmi les plus petites races d'Europe, réputées pour leur agilité et leur esprit combatif. Sur l'Alpage de Mille dans le Val de Bagnes, ces animaux passent l'été à se nourrir d'herbe juteuse et d'herbes de montagne aromatiques.

La durabilité, les méthodes d'élevage proches de la nature et la préservation du paysage culturel suisse nous ont inspirés à proposer la viande. La plupart des Eringer sont élevées aujourd'hui dans le Val d'Hérens, non loin du Val de Bagnes. Jean-Pierre Bailliard, tout comme certains de ses collègues éleveurs, emmène ses Eringer sur l'Alpage de Mille en été. Il s'agit d'une "consortage", une collaboration entre différents agriculteurs pour utiliser ensemble l'alpage.

Nous faisons vieillir la viande des Eringer sur l'os, permettant ainsi d'obtenir "le maximum de la viande". Bien que cette viande ne soit pas encore très populaire et qu'elle ne soit pas nécessairement la plus tendre, son goût est exceptionnel. Une fois essayée, elle suscite l'enthousiasme.

### Beef:

Entrecote Bone-In	100g   26
Cote de Boeuf	100g   26
Entrecote	100g   35
Filet	100g   38

### Old Cow:

Entrecote Bone-In	100g   25
Cote de Boeuf	100g   25
Entrecote	100g   34
Filet	100g   38

\*\*\*

## **VICTOR'S CHARRA BEEF**

Les Charras, un mélange de bovins Morucha et Charolais français, vivent sur les vastes champs de Victor Molinos à Salamanque, se nourrissant de glands juteux, d'herbes et de plantes. Au lieu de récolter les épis, notre agriculteur Victor laisse cela au cycle de la Mère Terre, confiant cette tâche à ses propres animaux.

Entrecote 100g | 25

\*\*\*

## **SWISS LUMA BEEF**

LUMA affine exclusivement les morceaux de bœuf issus d'élevages respectueux du bien-être animal en Suisse et en Espagne. Grâce à la méthode LUMA, la viande mûrit jusqu'à 56 jours sur l'os en utilisant un champignon noble naturel.

Pendant ce processus, les morceaux de qualité développent un arôme de noisette distinctif, créant une expérience gustative unique.

Entrecote 100g | 39

Rib-Eye 100g | 38

\*\*\*

## **HANDSELECTED SWISS VEAL**

Cette viande de veau est de qualité très élevée. Elle présente une texture tendre et, grâce à une alimentation équilibrée des animaux, prend une teinte rose à rouge clair. La viande est dotée d'une couche de gras blanche et ferme. Les morceaux les plus beaux sont soigneusement sélectionnés spécialement pour nous.

Côtelette 100g | 24

\*\*\*

## **SWISS LUMA PORK**

Une viande de porc suisse unique et saine. Les porcs nobles sont nourris avec des produits naturels et une grande quantité de graines de lin. Cela permet la formation d'acides gras oméga-3 importants pour l'homme dans la graisse du porc. Grâce à la méthode Luma, la viande mûrit pendant 35 jours sur l'os en utilisant un champignon noble.

Les morceaux de viande développent ainsi un arôme qui conduit à une expérience gustative unique pour la viande de porc.

Côtelette 100g | 20

Cou 100g | 15

\*\*\*

## **CARLOS PATA NEGRA „BELLOTA“**

Un hectare de terre par animal. Il faut vraiment s'imaginer cela : si l'on prend un appartement de 4 pièces en Suisse de 100 m<sup>2</sup>, alors chaque porcelet ibérique de Carlos Gonzales occupe 100 de ces appartements de 4 pièces.

Les porcs grandissent dans les forêts de chênes à Salamanque. À l'automne, lorsque les glands tombent des arbres, les porcs mangent environ 6 kilos de glands par jour. Grâce à ce régime alimentaire spécifique dans la nature, la viande développe un arôme délicat et légèrement noiseté, une marbrure prononcée, atteignant ainsi le plus haut niveau de qualité, le "Bellota".

Côtelette 100g | 24

Cou 100g | 21

\*\*\*

## **NEW ZEALAND LAMB**

Nos agneaux néo-zélandais proviennent d'exploitations certifiées et durables et sont disponibles toute l'année en qualité premium. Les animaux vivent dans des prairies étendues, nichées entre la mer et les montagnes.

La viande des agneaux est considérée comme une délicatesse particulière par les gourmets, se distinguant par une saveur douce et une tendreté exceptionnelle.

Rack d'agneau 100g | 20

\*\*\*

## **APPENZELLER RIBELMAIS CHICKEN**

Notre poulet au maïs Ribelmais provient de la race Sasso en France (Label Rouge). Les animaux sont élevés en petits troupeaux et ont beaucoup d'espace en plein air. L'élevage des animaux prend deux fois plus de temps que la normale, ce qui donne une qualité de viande sensationnelle. L'alimentation presque exclusive avec du maïs Ribelmais du Rheintal ainsi que la croissance lente conduisent à une qualité de viande unique.

Chicken Breast 100g | 14

Chicken Steak 100g | 10

\*\*\*

## LUMA SALMON

Ce saumon est légèrement salé et fumé au bois de cerisier. Seuls le sel de mer, un peu de sucre et des copeaux de bois pour la fumée sont utilisés comme ingrédients. Aucun additif, conservateur ou autre « tour de magie » n'est ajouté.

Les poissons utilisés pour le Luma Smoked Salmon proviennent d'une exploitation certifiée « Friends of the Sea » (FOS) située au Loch Kanaird, dans le nord-ouest de l'Écosse.

Smoked Salmon 100g | 26

\*\*\*

## WAGYU BEEF

Le mot "Wagyu" signifie "bœuf japonais" (Wa = japonais, Gyu = bœuf) et indique son origine.

Les éleveurs japonais ont élevé leurs bovins pour en faire des races de viande pure sur plusieurs générations. Ce qui distingue tous les Wagyu, c'est le goût riche et la tendreté incroyable qui fond en bouche. Nous proposons du Wagyu d'Australie et du Japon. Chaque éleveur dans son pays a développé sa propre méthode d'élevage et d'alimentation, et ainsi chaque Wagyu a un goût unique.

### Japan:

Wagyu A5+ Tenderloin 100g | 98

Wagyu A5+ Striploin 100g | 85

### Australien:

Wagyu Tenderloin 100g | 68

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

