



### 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.

Races: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine ou Angus

Âge d'abattage: environ 18 mois

Alimentation: herbe, foin et céréales

Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

**Rib Eye 100g | 26**

**Entrecote / Striploin | 26**

**Flat Iron 100g | 19**

**Chain Steak 100g | 18**

**Secret Cut 100g | 18**

\*\*\*

More information:



### ELOYS 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, de plantes aromatiques et de glands. La texture agréable, la fine structure et le goût intense de la viande de bœuf Morucha en font une tentation irrésistible.

Races: Morucha

Âge d'abattage: 12 mois

Alimentation: herbe, foin, plantes aromatiques et céréales

Maturation : 3 semaines, maturation à sec

**Cote de Boeuf 100g | 22**

\*\*\*

More information:



## 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.

Races: Black Angus  
Âge d'abattage: 26 mois  
Alimentation: herbe, foin et 150 jours nourri aux céréales  
Maturation : en milieu humide, minimum 6 semaines

More information:



### Prime Cuts:

<b>Rib Eye</b>	<b>100g   29</b>
<b>Striploin</b>	<b>100g   29</b>
<b>Tenderloin</b>	<b>100g   41</b>
<b>LUMA Rib Eye</b>	<b>100g   45</b>
<b>LUMA Striploin</b>	<b>100g   44</b>

### Special Cuts:

<b>Outside Skirt</b>	<b>100g   34</b>
<b>Bavette</b>	<b>100g   29</b>
<b>Hanging Tender</b>	<b>100g   27</b>
<b>Rump Cap</b>	<b>100g   23</b>



## SWISS DRY AGED BEEF AND WALLISER ERINGER OLD COW

Notre bœuf suisse Dry Aged et notre Walliser Eringer Old Cow proviennent de petites exploitations familiales suisses. Après sélection, nous les affinons entre 4 et 8 semaines – selon la pièce – dans nos chambres de maturation Dry Ager. Ce processus confère à la viande son goût unique, à la fois subtil, noisetté et légèrement corsé.

Ces morceaux exclusifs sont réservés aux véritables connaisseurs de viande. Leur disponibilité dépend de la maturation et de la saisonnalité

Races: Walliser Eringer  
Âge d'abattage: 8 à 10 ans  
Alimentation: herbe, plantes aromatiques et foin  
Maturation : 4 à 8 semaines, maturation à sec sur place

More information:



### Beef:

<b>Entrecote Bone-In</b>	<b>100g   26</b>
<b>Cote de Boeuf</b>	<b>100g   26</b>
<b>Entrecote / Striploin</b>	<b>100g   35</b>
<b>Filet / Tenderloin</b>	<b>100g   38</b>

### Walliser Eringer Old Cow:

<b>Entrecote Bone-In</b>	<b>100g   25</b>
<b>Cote de Boeuf</b>	<b>100g   25</b>
<b>Entrecote /Striploin</b>	<b>100g   34</b>
<b>Filet /Tenderloin</b>	<b>100g   38</b>

\*\*\*

## SWISS LUMA BEEF

LUMA affine exclusivement les morceaux de boeuf 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.

Race: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine ou Black Angus

Âge d'abattage: 18 mois

Alimentation: herbe, foin et céréales

Maturation : 8 semaines, maturation à sec avec le moule spécial LUMA

**Entrecote /Striploin 100g | 39**

**Rib Eye 100g | 38**

\*\*\*

## SWISS HANDSELECTED 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.

Races: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine ou Angus (mâle)

Âge d'abattage: environ 5 à 5.5 mois

Alimentation: lait et un peu de foin

Maturation : 3 semaines, en milieu humide

**Côtelette 100g | 23**

\*\*\*

## 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 à la moisissure noble.

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

Race: Porc noble

Âge d'abattage: 6 mois

Alimentation: herbe, céréales et graines de lin

Maturation : 5 à 6 semaines, maturation à sec avec le moule spécial LUMA

**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 m2, 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. En 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, la "Bellota".

Race: Pata Negra Bellota  
Âge d'abattage: 2 à 2.5 ans  
Alimentation: glands et plantes aromatiques  
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

More information:



**Côtelette 100g | 24**

**Cou 100g | 20**

\*\*\*

## **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.

Race: Dorset, Romney, Mérinos  
Âge d'abattage : 9 mois  
Alimentation: mélange d'herbes et de graminées des pâturages en élevage en plein air, avec très peu de compléments alimentaires, et occasionnellement du foin pendant les semaines d'hiver.  
Maturation: en milieu humide

**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 d'habitude, 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.

Race: Sasso (Label Rouge)  
Âge d'abattage : environ 2 à 3 mois  
Alimentation: Ribelmais et herbe

More information:



**Chicken Breast 100g | 15**

**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**

\*\*\*

## BISON

La viande de bison, une délicatesse en provenance des États-Unis, est plus maigre que le bœuf et offre une expérience gustative unique grâce à sa teneur élevée en protéines et en fer. Issue des vastes prairies naturelles de régions comme le Colorado et le Wyoming, elle se distingue par une saveur épicée, subtilement sucrée.

Cette viande provient d'animaux semi-sauvages, élevés en liberté et nourris d'herbes et de plantes aromatiques, ce qui renforce son goût caractéristique. Grâce à d'importantes mesures de conservation, la population de bisons aux États-Unis a été restaurée, passant d'un creux historique de seulement 766 animaux à plus de 400 000 aujourd'hui.

Race: Bison  
Âge d'abattage : 24 mois  
Alimentation: herbe et plantes aromatiques  
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

More information:



**Filet /Tenderloin 100g | 41**

**Entrecote / Striploin 100g | 32**

\*\*\*

## 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 de la viande unique et 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.

Race: Japanese Black & Red / Australian Wagyu & Black Angus F1

Âge d'abattage : 36 mois / 18 mois

Alimentation: herbe, foin, plantes aromatiques, maïs et algues, avec 780 jours nourri aux céréales

Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines / en milieu humide, minimum 6 semaines

### Japon:

**Wagyu A5+ Tenderloin** 100g | 98

**Wagyu A5+ Striploin** 100g | 85

### Australie:

**Wagyu Tenderloin 6-7** 100g | 68

**Jack's Creek Striploin 9+** 100g | 59

**Wagyu Bavette 6-7** 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

