

Boucher

DU 12 AU 18 MAI

Accord METS & VIN

La basse côte est une viande persillée avec du gras, ce qui demande un vin structuré et tannique pour équilibrer la sensation en bouche. Le A.O.P. Bordeaux Supérieur Mouton Cadet rouge est l'accord parfait grâce à son acidité et ses arômes de fruits noirs et d'épices. Vous pouvez assaisonner avec une simple fleur de sel et du poivre mais une touche d'herbes (thym, romarin) peut rehausser le mariage avec le vin.



16€99
LE KG



Basse côte ** à griller en caissette
Viande Bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE



17€99
LE KG



Bifteck * et ** à griller en caissette**
Viande Bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE



21€90
LE KG



Côtes * à griller**
Viande Bovine⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE

18€90
LE KG

Brochettes de poulet à l'andalouse
Volaille

ELABORÉES EN
FRANCE

