



# Ô'BOUCHER

26.15.95

35 Promenade Roger Laroque Baie des Citrons



# DESCRIPTION & INFOS

Ô Boucher, c'est vraiment le spécialiste de la Viande à Nouméa : Le Boucher en charge du restaurant sélectionne la viande qu'il nous livre tous les matins et reste très à l'écoute des commentaires de notre chef de cuisine et de notre clientèle (un cahier des charges stricte est établi).

La provenance de la viande de Ô Boucher vient de Nouvelle Zélande essentiellement et L'Angus d'Australie. En fonction des arrivages nous arrivons à nous procurer du filet de bœuf de Kobé (un délice), des filets de Kangourou ou des steaks de Bison (à découvrir) ...

La méthode de cuisson est simple un barbecue à Gaz, la viande est peu mariné pour garder un côté authentique. vous pourrez choisir votre sauce.

Que vous aimiez la viande saignante ou bien cuite, le bœuf et l'agneau, Ô Boucher vous offre un large choix de viandes sur le grill, avec ses garnitures et ses nombreuses sauces à volonté.

Amis amateurs de grillades n'hésitez pas une seconde. La purée de pommes de terre est fraiche nature (au miel ou au basilic). Elle est particulièrement bonne (faite tous les jours) elle accompagnera la brochette de filet de bœuf sur potence à merveille.

Les plats sont copieux et à la moindre fausse note la serveuse remplacera votre grillé...

Ô Boucher est ouvert midi et soir, 7/7. Le personnel en place se fera un plaisir de vous placer et de vous réserver une table même les jours d'affluence.

## Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner							
Déjeuner	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00
Dîner	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30