

La viande de boeuf **Produit du terroir** ; est garantit "qualité d'origine" du pays. Les bovins sont élevés dans le respect de l'animal et nourris avec une alimentation naturelle. Nos maîtres bouchers pratiquent une maturation naturelle adaptée à chaque morceau de viande.



La **Simmental**, cette vache de Suisse est connue pour sa production laitière. Elle a été trouvée en parcourant les vallées montagneuses. Grâce à son alimentation saine, cette vache est appréciée pour la qualité de sa viande goûteuse et persillée. Son gras intramusculaire lui offre la garantie d'une viande savoureuse.



Le boeuf **Black Angus** est une race bouchère. Sa génétique apporte à sa viande un degré de marbrures élevé lui donnant plus de saveur et de tendreté. L'élevage en pâturage lui confère des saveurs aux notes florales et herbacées. Il en résulte une viande élégante et appréciée par les fins gourmets.



Originaire des îles Shetland en Écosse, la **Shorthorn** une race très peu répandue et de petite taille. Reconnue pour son lait, sa force de travail et sa viande. Les bœufs sont élevés à l'herbe, donnant à leur viande un goût caractéristique, celle-ci étant reconnue pour son persillage et sa tendreté idéale.



Originaire du sud-ouest de l'Écosse dans le district de **Galloway**, cette race compte parmi l'une des plus anciennes. Les bœufs sont élevés à l'herbe, donnant à leur viande un goût caractéristique, celle-ci étant reconnue pour son persillage et sa tendreté idéale.



Grâce à son élevage en pâturage, le boeuf **Hereford**, bénéficie d'un gras intramusculaire riche en Oméga 3 et 6. Elle est à la fois tendre et goûteuse et ne nécessite quasiment aucune matière grasse à la cuisson, ce qui en fait une source de vitamines et minéraux incomparable.



La **Jersiaise** vient de l'île anglo-normande de Jersey. Doté de qualités laitières exceptionnelles, son lait est l'un des plus riches au monde. Sa viande est très persillée, ce qui lui confère du caractère et une saveur longue et riche.



La **Gasconne** est une race bovine peuplée le centre des Pyrénées où elle parcourt les pâturages montagneux pour trouver son alimentation qui lui confère une chair savoureuse ainsi qu'un grain très fin. On l'apprécie pour tous les modes de cuisson.



La **Montbéliarde** est une race Rameau Pie Rouge des montagnes, issue du métissage entre Franc-Comtoise et Suisse. C'est une race mixte : elle est une excellente laitière et produit conjointement une viande d'excellente qualité.



La viande **Blonde d'Aquitaine** ; est plutôt maigre en général. En termes de tendreté, elle est dans le haut du classement parmi les races les plus renommées.



La **Limousine** est principalement vouée à la production de viande. Elle possède de remarquables qualités gustatives avec un grain très fin ce qui la rend très tendre, à la fois maigre et juteuse. Son persillé lui assure un goût qui fait toute sa réputation auprès des amateurs.



La **Saosnoise** est une race rare issue du croisement entre la Mancelle, la Percheronne et la Durham. On la trouve surtout dans la Sarthe dans les Pays de la Loire. Malgré sa masse imposante elle a gardé une ossature fine. Sa viande est de couleur bien rouge avec des qualités gustatives proches de celle de la Normandie.



La **Salers** est une race, charpentée, pâture les pentes des monts du Cantal. Sa viande très persillée de couleur rouge vif est réputée pour sa saveur incomparable. C'est une viande juteuse qui possède un grain particulièrement apprécié par tous les professionnels de la restauration.



Ces bœufs, originaires du sud du Massif central, se nourrissent grâce aux pâturages et des points d'eau locaux. Aujourd'hui destinés à produire de la viande d'exception. Particulièrement tendre, la viande **Aubrac** offre une finesse de grain unique, persillée naturellement.



Surtout présente en Savoie et Haute-Savoie, la vache **Abondance**, est connue pour sa production laitière. Alors que son lait est la base de la production du Reblochon, son caractère musclé donne à sa viande un goût particulièrement fin. Sa saveur marquée provient de son alimentation variée fournie par son environnement alpin.



Originaire de la région de Charolles en Bourgogne, le **Charolais** est une race vouée surtout à la production de viande. Elle fournit une viande peu grasse et de bonne qualité gustative. Elle est extrêmement tendre, goûteuse et avec des formes généreuses.



La **Montbéliarde**, est une race Rameau Pie rouge des montagnes, issue du métissage entre Franc-Comtoise et Suisse. C'est une race mixte : elle est une excellente laitière et produit conjointement une viande d'excellente qualité.



La vache **Normande** est initialement connue pour la production de lait. Elle est également réputée pour ses qualités de viande, notamment sa chair savoureuse et persillée qui sait se mettre en scène tant sur le barbecue que dans une cocotte



La **Rouge des Prés**, autrefois appelée Maine-Anjou, est sans conteste, la race française la plus imposante par son poids et sa stature. Son gras lui donne une saveur et une jutosité appréciées des connaisseurs. Cette typicité ravit le palais des amateurs de viande rouge les plus confirmés.



La **Parthenaise** est une race de vache issue d'une ancienne race laitière, on la retrouve principalement dans le centre-ouest de la France. On l'apprécie pour la tendreté de sa chair, un grain fin et persillé.



Originaire de Loire Atlantique, la race **Nantaise** à croissance lente, est elle est réputée pour ses qualités laitières. Elle est adaptée à un milieu humide et pauvre (prairies inondables, marais). Sa viande a un goût prononcé et particulier grâce à son terroir.



Originaire d'Italie, plus précisément de Toscane, la **Chianina** elle est une race qui s'alimente d'herbes, de maïs et de céréales. Elle fait aujourd'hui partie des races bouchères renommées pour sa finesse et sa tendreté. Sa viande de grande qualité est maigre, savoureuse et riche en protéines.



La **Piémontaise** possède des qualités bouchères exceptionnelles par son caractère culard, plus de muscle pour moins de graisse. En effet, sa viande de belle couleur rouge est légèrement grasse.



La **Rubia Gallega** est une race de viande d'exception. Originaire de la région de Galice au Nord-Ouest de l'Espagne. L'âge avancé des bêtes choisies, pour cette viande de caractère lui offre un goût intense. Vous y retrouverez surtout des senteurs de fruits secs, plus particulièrement de noisette et de noix de cajou. Une fois cuite, la viande dévoile ses arômes épicés et toutes ses notes florales.



La **Gasconne** est une race rustique espagnole qui se compte parmi les meilleures du monde. Cette viande provenant de vaches de plus de 8 ans d'âge, se distingue par sa saveur, son indice de marbrure de graisse et sa tendreté incomparable.

