

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

LES

Moments

VRAIS

Être *passionné*

C'est avant tout, l'envie de faire partager une cuisine à son image...

Une cuisine simple, authentique et de caractère...


Car ici, pas de chichi, mais du vrai, du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes choses et permettent vraiment de *se régaler* dans la bonne humeur et la convivialité.


Bref, la recette parfaite pour passer des moments forts, des moments savoureux, **DES MOMENTS**

D'EXCEPTION !



www.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

	33 cl	3€50
Orangina, Ice tea	25 cl	3€30
Jus de fruits	Btl 25 cl	3€50

LES EAUX MINÉRALES

 ou  ou 	50 cl	3€50
	100 cl	4€80
	33 cl	3€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€90
Double	3€50
Cappuccino	3€00
Thé, infusion	2€80

LA CARTE DES VINS

Les **POTS DE VINS**

VIN DU PAYS DE GARD / OPALIN BLANC / DEMOISELLE ROSÉ / MONTENAC ROUGE	POT 46 cl	POT 23 cl
	9€80	4€90

Les **BLANCS**

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 50 cl	VERRE 15 cl
VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY AEGERTER	23€00	-	4€60
AOC BOURGOGNE ALIGOTE LA CHABLISIENNE	24€00	-	4€80
AOC CÔTES DE GASCogne UBY MOELLEUX	26€00	-	5€00
AOC POUILLY-FUISSE «CUVÉE LAURENT GERRA»	29€00	-	-
AOC CHABLIS LA CHABLISIENNE	33€00	-	-

Les **ROSÉS**

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE CHÂTEAU PIGOUDET	23€00	-	4€60
AOP COTEAUX DE PROVENCE VILLAGE DE CARCES «CUVÉE LAURENT GERRA»	27€00	-	-
AOC COTEAUX DE PROVENCE ROMAIN DES BASTIDES	-	17€00	-

Les **ROUGES**

ALSACE			
AOC PINOT NOIR KUENTZ	25€00	-	-
BEAUJOLAIS			
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE CHANSON	25€00	-	4€80
AOC SAINT-AMOUR DOMAINE DES BILLARDS	28€00	-	-
AOC MOULIN À VENT «CUVÉE LAURENT GERRA»	30€00	-	-
AOC BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS	-	20€00	-
AOC MORGON LA CROIX GAILLARD DOMAINE PARDON ET FILS	26€00	-	5€00
VALLÉE DE LA LOIRE			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL «CUVÉE DU MOULIN NEUF»	24€00	-	4€80
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL «CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR»	-	18€50	-
BORDEAUX			
AOC GRAVES DE VAYRES CHÂTEAU PICHON-BELLEVUE	23€00	-	4€60
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION ROC DE LUSSAC C.RICOMBRE	27€00	-	-
AOC CÔTES DE BOURG CHÂTEAU HAUT-LISCOUD	25€00	-	4€80
AOC SAINT-ESTEPHE CHÂTEAU LA CROIX ST-ESTEPHE	44€00	-	-
AOC CÔTES DE BOURG CHÂTEAU LA BARBE	-	17€50	-
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
AOC SAINT CHINIAN CHÂTEAU DE CIFFRE	25€00	-	-
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY GOICHOT	40€00	-	-
CÔTES DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE SAINT-ESPRIT MAISON DELAS	23€00	-	4€60
AOC VIN SOBRES CÔTES DU RHÔNE «CUVÉE LAURENT GERRA»	30€00	-	-

AVIS AUX AMATEURS

Cognac XO, Armagnac 12ans, Calvados hors d'âge	5 cl	9€00€
Genièvre de «Houlle», Liqueurs et alcools	5 cl	7€00€
Irish (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)	5 cl	8€00€

 **VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !**



VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère et du goût

Carte Printemps-Été

*I.G.P. Indication Géographique. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée BDB Arras - 04/2018 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z.I. La Romenerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.

ENTRÉES à partager 16€00

Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter.

La mixte du Bistrot :

À mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot.

Les tapas du Bistrot :

Aiguillette de poulet pané, bruschetta antipasti, bruschetta au saumon.



APÉRITIFS

Déjantant et crème de cassis	10 cl	1€50
Kir vin blanc	15 cl	5€00
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir vin rouge	15 cl	5€00
Cassis.		
Kir Royal	15 cl	7€50
Martini, Porto, Suze, Muscat	7 cl	5€50
Americano Maison	10 cl	7€50
L'Anis	2,5 cl	3€50
Picon bière	10 cl	5€50
Picon vin blanc	10 cl	5€50
Vodka orange	10 cl	6€50

BIÈRES

BOUTEILLE			
Heineken	33 cl	4€80	
Hoegaarden bière blanche	33 cl	4€80	
Pelforth brune	33 cl	4€20	
Sans alcool	25 cl	3€30	

PRESSION			
Tigre Bock	25 cl	3€10	33 cl 4€20 50 cl 6€20
<i>(Kronenbourg)</i>			
Grimbergen	25 cl	4€20	33 cl 5€60 50 cl 8€40

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits	20 cl	4€50
Pacific aromatisé	2,5 cl	3€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Ballantines	4 cl	7€00
Bourbon Four Roses	4 cl	8€00
Chivas Regal	4 cl	8€00

LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne blanc	10 cl	5€00
Coupe de Champagne blanc	15 cl	7€50
Champagne brut Remy-Collard cuvée tradition	75 cl	42€00

- 12 ANS

Menu

9€00

P'TIT GARNEMENT

Steak haché de bœuf ou aiguillettes de poulet ou poisson du jour

+ Pommes frites ou légumes

+ Glace deux boules ou profiteroles à la vanille

+ Sodas ou jus de fruits



Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu PLAISIR 22€00

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément de prix.

Menu TOUT COMPRIS 35€

APÉRITIF MAISON

(avec ou sans alcool ou coupette de Champagne** 10cl - suppl. 4€)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise du jour¹
+ BOISSON AU CHOIX²
+ CAFÉ OU THÉ

² Un pot de 23 cl de vin rouge ou rosé ou blanc ou 1/2 eau minérale (50 cl) ou une bière (25 cl)

Offre tête à tête ! Pour 2 Menu Tout Compris commandés, la bouteille de vin 50 cl à -50% en remplacement de vos boissons !

Menu GOURMAND 29€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE¹

7€50

Les ENTRÉES

Planchette de cochonnailles, assortiment de charcuterie.

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille.



L'œuf poché « Mimosa », crème d'Isigny** aux herbes fraîches.

Os à moelle gratiné, toasts de campagne et sel de Guérande.

Salade Caesar, mesclun de salades, aiguillette de poulet, œuf poché, Grana Padano**, croûton à l'ail et sauce Caesar.



Saumon mariné façon hareng, pommes à l'huile.

Salade mode Bistrot, mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix.

Carpaccio de bœuf, pesto et Grana Padano**.

Foie gras de canard mi-cuit, chutney (suppl. 4€00)
Pour l'accompagner le verre de Côte de Gascogne Uby moelleux 10 cl (suppl. +3,50€)

Bruschetta façon antipasti (végétarien), poivron, courgette, aubergine, tomate.

Les PLATS

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Pavé de bœuf grillé à la plancha, pommes frites, salades, sauce au choix (béarnaise, poivre ou fromagère).



Travers de bœuf laqué, aux épices douces.

Gourmet burger, steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant ou maroilles, salade, buns toastés.

Pavé de bœuf gratiné au maroilles, pommes frites, salade, sauce maroilles (suppl. 2€).

Traditionnel tartare de bœuf à la française, câpres, cornichons, oignons et pommes frites. Préparé à la commande selon votre goût.

Burger au saumon, saumon mariné, légumes grillés, sauce aux herbes, pain citronné.

Papillote du pêcheur (selon arrivage), légumes marinés, pommes Bistrot.

Carpaccio de bœuf, pesto et Grana Padano**, pommes frites, salade.

Bavette d'ailoyau de notre boucher à l'échalote, pommes frites, salade.

LA TRADITION A DU BON



Cocotte de rognons de veau confits façon «Grand-Mère», à la graine de moutarde.

Grande salade Bistrot, mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volailles confits, Grana Padano**, cerneaux de noix et pommes Bistrot.

Traditionnel Potjevleesch, pommes frites, salade.

Pailarde de veau grillée à la plancha, ravigote aux condiments de truffe d'été, feuilles de roquette et copeaux de Grana Padano**, pommes Bistrot.

Grande salade Caesar, mesclun de salades, aiguillette de poulet, œuf poché, Grana Padano**, croûton à l'ail et sauce Caesar.

Bruschetta façon antipasti (végétarien), poivron, courgette, aubergine, tomate, salade. **12€50**



Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€50



Café gourmand, déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé.

Crème citron, framboises et madeleines tièdes.

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Tiramisu façon mojito, mousse mascarpone, sirop mojito, biscuit cuillère.

Grosse île flottante, et sa crème anglaise.

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud et crème chantilly.

Irish coffee du Bistrot (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac).



Puits d'amour, pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone.

Crumble choco-banane.

Grand macaron glacé aux fruits rouges, confiture aux fruits rouges, glace framboise.

Coupe souvenir aux parfums d'enfance, glace praliné-noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly.

Coupe glacée façon daïquiri aux fraises, glace citron vert, sirop de rhum, purée de fraises et crème chantilly.

Formule BISTROT

SOLO - 12€60

PLAT UNIQUE
Hors boissons et café.

DUO - 15€60

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Hors boissons

TRIO - 18€60

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Hors boissons

ENTRÉES (au choix)

Entrée sur l'ardoise du jour.

Terrine du Bistrot au foies de volaille.

Carpaccio de bœuf.

Terrine de poisson, crème aux herbes.

PLATS (au choix)

Plat sur l'ardoise du jour (hors sélection du Boucher).

Poisson sur l'ardoise du jour.

Bavette d'ailoyau à l'échalote, pommes frites.

Traditionnel Tartare de bœuf, pommes frites.

Traditionnel Potjevleesch, pommes frites, salades.

DESSERTS (au choix)

Dessert sur l'ardoise du jour.

Grosse île flottante, et sa crème anglaise.

Dame blanche, glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly.

Rendez-vous au café des gourmands, déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés de son expresso ou thé.

+3€00 pour le changement de dessert

Servie le midi, hors week-ends et jours fériés



SIX PLATS APPROUVÉS PAR Gault & Millau à découvrir !

Gault & Millau, marque emblématique de la gastronomie française et du vin, continue avec engagement et passion à révéler les talents de demain et à faire partager au plus grand nombre la découverte des bonnes tables, des bons vins et des bons produits.

Dans le cadre d'un processus d'évaluation spécifique dérivé de son savoir-faire dans la sélection et la dégustation des meilleures tables et des meilleurs vins, Gault & Millau a approuvé deux entrées, deux plats et deux desserts à découvrir sur notre carte.