



BOURG-EN-BRESSE

Antoine BERNASCONI, Gaël RENOUD-GRAPPIN
et leur équipe vous remercient de votre confiance

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



*Du caractère
et du goût*

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 !

Carte Printemps-Été



Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'État au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels. Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service.

Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.

Formule BISTROT

SERVIE TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

DUO 14€50

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

TRIO 16€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES (au choix)

Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Terrine de campagne et ses condiments

PLATS (au choix)

Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Tartare de bœuf, pommes de terre confites, salade verte.

DESSERTS (au choix)

Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Fromage blanc d'Étrez, nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

BOISSONS (au choix)

Côtes du Rhône***, rouge 25 cl 4€50

Côtes du Rhône***, rouge 50 cl 9€00

Vaucluse*, rosé 25 cl 4€50

Vaucluse*, rosé 50 cl 9€00

APÉRITIFS DIGESTIFS

Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant 10 cl 5€50

Rosé pamplemousse 12,5 cl 5€50

Sélection Whisky Aberlour

12 ans 4 cl 8€50 15 ans 4 cl 10€50 18 ans 4 cl 12€50

APÉRITIFS

Kir crème de cassis 10 cl 4€50

Porto rouge ou blanc 7 cl 4€50

Ricard 2 cl 4€00

Martini rouge ou blanc 4 cl 4€00

Kir pétillant 10 cl 5€50

Whisky William Lawson's 4 cl 6€00

Jack Daniel's 4 cl 8€50

LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne Sélection BDB 10 cl 7€90

Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher 75 cl 49€00

Roederer brut premier 75 cl 69€00

Louis Roederer rosé Millésimé 75 cl 79€00

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise 4 cl 8€00

Get 27 ou Get 31 4 cl 7€00

Cognac, Armagnac 4 cl 8€00

Calvados 4 cl 8€00

Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne 4 cl 8€00

Chartreuse verte 4 cl 8€00

♥ Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France 4 cl 10€00

Rhum Diplomatico 4 cl 9€00

LES BIÈRES ET BOISSONS FRAÎCHES

Stella Artois pression 25 cl 3€90

Leffe blonde pression 25 cl 4€90

Bière du moment 25 cl 4€90

Coca-Cola ou Coca-Cola zero 33 cl 3€50

NESTLÉ 20 cl 3€50

Schweppes 25 cl 3€50

Schweppes Agrum' 25 cl 3€50

Jus de fruits Pampryl 25 cl 3€50

LES EAUX MINÉRALES

♥ Vittel ou L'ÉTOILE 50 cl 3€20 100 cl 5€50

Chateldon 75 cl 7€50

..... 33 cl 3€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café 2€20

Décaféiné 2€20

Grand café 3€50

Thé, infusion 3€50

Café viennois (double espresso et crème fouettée) 5€00

Cappuccino (double espresso et mousse de lait) 4€00

ENTRÉES à partager 12€90

2/3 PERS.

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 :

Crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes, marinade de sot-l'y-laisse de volaille, Croc'fromage de chèvre rôti aux épices.

Les ENTRÉES

7€50

Planchette de cochonnailles

Assortiment de charcuterie.

Terrine du Bistrot,

Aux foies de volaille.

L'œuf poché « Mimosas »,

Crème d'Isigny** aux herbes fraîches.

Salade mode Bistrot,

Mesclun de salades, jambon sec, gésiers de canard confits, Grana Padano**, cerneaux de noix.

Saumon mariné,

Pommes de terre à l'huile.

♥ Déclinaison de tomates aux saveurs d'Antan,

En tartare et carpaccio, croustilles de mozzarella.

Bruschetta de Saint-Marcellin* au miel,

Lardons et pommes caramélisées, méli-mélo de salades.

Duo de longe d'os à moelle rôtie,

À la fleur de sel de Guérande*, toasts de pain de campagne grillés (suppl. 2€00).

Foie gras de canard,

Cuisiné par nos soins, confit de pétales de fleurs et toasts de pain de campagne (suppl. 5€00).

La suggestion du sommelier : Verre de Coteaux du Layon (12,5 cl) ... 4€90

♥ Croustilles de gambas à la coriandre,

Guacamole d'avocat (suppl. 1€50).

Menu PLAISIR

ENTRÉE + PLAT

22€50

OU PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

Menu GOURMAND

ENTRÉE

27€50

+ PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

Les PLATS

17€50

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Travers de bœuf laqué, aux épices douces, écrasé de pommes de terre.

Le Gourmet Burger (200 g de viande de bœuf savoureuse) : poitrine grillée, Comté 8 mois d'affinage, tomate fraîche et sauce tartare, accompagné de pommes frites maison.

Bavette d'aloiau Simmental (env. 200 g) **aux échalotes confites**, avec ses fibres longues et peu serrées, tendre et goûteuse, c'est le morceau des connaisseurs. Servie avec des pommes de terre confites.

Carpaccio de bœuf, mesclun de salades et copeaux de parmesan, pignons de pin torréfiés, pommes frites maison.

LE PAVÉ DU BOUCHER SELON VOTRE GOÛT :

- ♥ **Pavé de bœuf** grillé à la plancha, sauce au choix (tartare, poivre, fromagère), pommes frites maison.
- ♥ **Gourmand** à la crème de morilles, pommes purée maison. (suppl. 7€)
- ♥ **Prestige** avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (suppl. 7€)

NOS TARTARES DE BŒUF hachés et préparés à la commande en cuisine (env. 200 g), pommes de terre confites et salade mêlée.

- ♥ **Traditionnel tartare de bœuf à la Française**, (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût.
- ♥ **L'Aller-retour**, simplement grillé à la plancha.
- ♥ **Le Brésilien**, fraîcheur au citron vert, tomate, coriandre et guacamole d'avocat.
- ♥ **Le « Café de Paris »**, poêlé avec une tranche de foie gras. (suppl. 4€50)
- ♥ **La Trilogie de tartares** (env. 300 g), Traditionnel, Aller-retour et Le Brésilien. (suppl. 4€)

LA TRADITION A DU BON

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

Grande salade à la mode Bistrot, mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, foie gras de canard, gésiers, noix, copeaux de Grana Padano** et pommes de terre confites.

Pavé de cabillaud rôti, vierge de légumes crus-cuits aux agrumes.

Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux aux herbes fraîches, tuile de Comté**. (suppl. 5€00)

Grande salade César, salade, croûtons à l'ail, poulet, œuf dur, oignons rouges et copeaux de parmesan.

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Hors formules et menus.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

ONGLET DE BŒUF ANGUS (200 G), 25€00
pommes purée truffée et méli-mélo de salades

LA BELLE ENTRECÔTE (350 G) 25€00
pommes frites maison, mêlée de salades

LA TENDRE ET SAVOUREUSE CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (1 KG) 59€00
pommes de terre confites, mêlée de salades

PAVÉ PRESTIGE (200 G) FAÇON ROSSINI 24€50
avec sa tranche de foie gras poêlé et accompagné de pommes de terre confites

Nos sauces au choix
tartare, poivre, fromagère

♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET
DE BRESSE AOP,

pommes purée maison

à la crème 25€ • aux morilles 29€

Hors formules et menus



Les DESSERTS

7€50

Fromage blanc d'Étrez moulé à la louche
nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages de nos régions :
Comté 8 mois d'affinage, bleu de Bresse et Tomme.

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 (suppl. 1€).

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

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

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

♥ **Assiette de sorbets et sa nage de fruits frais infusée aux épices**, citron de Sicile, mangue et fraise Sengana.

Le Choco-viennois du Bistrot, crémeux au chocolat Inaya, biscuit sablé, glace caramel beurre salé de Guérande, mousse mascarpone.

Carpaccio d'ananas frais et son sorbet ananas du Costa-Rica, brisures de framboises et noisettes caramélisées.

♥ **Mille-feuille craquant aux framboises**, (suppl. 1€50).

Coupe Colonel, sorbet citron de Sicile et Vodka (suppl. 1€).

Belle du Boucher «retour des Îles», sorbet mangue, glace noix de coco, Ti-punch, ananas, chantilly, râpé de citron vert.

Les GLACES et SORBETS



Les Glaces : Vanille Bourbon, Caramel beurre salé de Guérande, Praliné Noisette, Café 100% Arabica, Chocolat de Guanaja Valrhona, Rhum-Raisin Saint-James, noix de coco et Smarties.

et Sorbets : Fraise Sengana, Citron de Sicile, Ananas, Cassis noir de Bourgogne, Mangue.

-12 ANS

Menu

10€90

P'TIT GARNEMENT

Steak haché du boucher
ou Suprême de volaille à la crème,
pommes frites maison
ou légumes de saison

+ Fromage blanc ou Glace Smarties

+ Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo



Les CHAMPAGNES

BOUTEILLE

75 cl

CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER	49€00
ROEDERER BRUT PREMIER	69€00
LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME	79€00

Les BLANCS

LA CARTE DES VINS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	4€20
VIOGNIER IGP PAYS D'OC «ROUQUETS»	25€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES»	30€00	18€00	5€00
SAINT-VÉRAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	32€00	20€00	5€20
BUGEY MANICLE CUVÉE DES ÉBOULIS	37€00	-	-
POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON DOMAINE LASSARAT	40€00	-	-
CONDRIEU «LES TERRASSES DU PALAT» DOMAINE F. VILLARD	50€00	-	-

Les ROSÉS

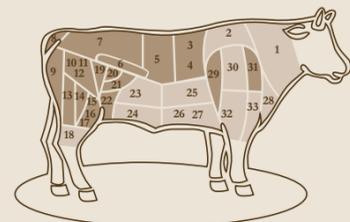
CINSAULT IGP PAYS D'OC	19€00	-	3€50
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
CHÂTEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX «TERRE DE PROVENCE»	23€00	16€00	5€00
CUVÉE HENRI FABRE CÔTES DE PROVENCE	28€00	-	-
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC	33€00	-	5€90
MIP «MADE IN PROVENCE» CÔTES DE PROVENCE	36€00	-	-
BANDOL CHÂTEAU ROMASSAN «CŒUR DE GRAIN» DOMAINE OTT	46€00	26€00	-

Les ROUGES

BUGEY			
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES «CAVEAU BUGISTE»	26€00	-	-
BUGEY MANICLE «CUVÉE DES ROCAILLES»	37€00	-	-
BEAUJOLAIS/BOURGOGNE			
BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD	25€00	-	4€70
MOULIN-A-VENT «4 TERRES» ROGER LASSARAT	31€00	-	-
MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY	48€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECELLE-VILLA «LES GOLLARDES»	50€00	-	-
CHASSAGNE-MONTRACHET MORGEOT 1 ^{ER} CRU	55€00	-	-
VAL DE LOIRE			
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES ÉCHAILLONS	30€00	-	-
BORDELAIS			
BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU	21€00	15€00	-
CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE»	28€00	-	5€20
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	23€00	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR	45€00	-	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER	70€00	-	-
LA VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT-PRIVAT	21€00	-	3€70
CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES	25€00	17€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	30€00	-	-
BEAUME DE VENISE «DOM VENITIA»	35€00	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE L'ATELIER	39€00	-	-
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS	40€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	41€00	24€00	-
CÔTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL	59€00	29€00	-
LANGUEDOC			
SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT	21€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT»	30€00	-	-
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE	38€00	-	-

VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !

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



Cuisson rapide Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendron	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

Le bœuf au Bistrot du Boucher

DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.



6 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.

Plaisir d'offrir

DÉCOUVREZ LE BON CADEAU BISTROT DU BOUCHER !

100% plaisir, 100% satisfaction à offrir en toute occasion et tout au long de l'année.

Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus tout compris à vos proches, amis ou collègues, demandez nos Chèques-Cadeaux !



C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !

Menu

35€

Hors suppléments.

TOUT COMPRIS

APÉRITIF

KIR OU COCKTAIL SANS ALCOOL

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

* Eau minérale (50 cl) ou Verre de Côtes du Rhône ST Privat

www.bistrotdeboucher.fr

BistrotDuBoucher

TERRASSE D'ÉTÉ
SALON PRIVÉ