

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.

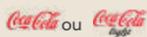
Les plats ont le goût des bonnes choses et permettent vraiment de se régaler dans la bonne humeur et la convivialité.

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

 ou 	33 cl	4€00
Schweppes	20 cl	3€90
Orangina, 	25 cl	3€90
Jus de fruits 	25 cl	3€90

LES EAUX MINÉRALES

 	50 cl	3€50
	100 cl	4€90
	50 cl	3€90
	100 cl	5€50
	33 cl	4€50

LES BOISSONS CHAUDES

Ch'ti coffee, Genièvre, café expresso, crème fouettée	6€90
Irish coffee	6€90
Thé, infusion	2€70
Café, décaféiné	2€00
Irish coffee	6€90

LA CARTE DES VINS

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 37,5 cl	VERRE 15 cl
Les BLANCS			
IGP VIN DE PAYS D'OC LE SUDISTE CHARDONNAY <i>Frais et aromatique, au nez de poire et de fleurs blanches avec une note de miel.</i>	17€50	-	3€90
BORDEAUX AOC J. DESCHARTRONS	21€00	12€00	4€00
CÔTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE  <i>Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits mûrs associés au miel, à la cire.</i>	22€00	13€90 50cl	4€30
CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY <i>Sec, vif et droit en bouche, offre une belle minéralité.</i>	28€50	-	5€00
JURANÇON DOUX AOC DOMAINE LASSERRE <i>Ce vin blanc riche et équilibré à tout pour plaire.</i>	-	-	3€90 Verre de 6cl
Les ROSÉS			
IGP MÉDITERRANÉE PONTON N°7	21€00	12€00	4€10
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC CHÂTEAU PIGOUDET <i>Rosé pâle, délicat et rafraichissant, aux saveurs de pêche, litchi et pomme verte.</i>	21€90	-	4€90
CÔTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE  <i>D'une couleur rose pâle, ce rosé révèle un généreux fruité capiteux avec une finale vive souple et pure.</i>	22€00	13€90 50cl	4€30
CÔTES DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE <i>Vin cristallin à la teinte rose pâle et aux reflets saumon. Nez très aromatique, dominé par la fraîcheur du fruit et des arômes de grenadine.</i>	28€00	20€00 50cl	-
Les ROUGES			
BORDEAUX AOC J. DESCHARTRONS	21€00	12€00	4€00
CÔTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE  <i>D'une couleur cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tannin souple et rond.</i>	22€00	15€90	4€30
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC DOMAINE OLIVIER <i>D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges, une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.</i>	24€50	16€90	4€90
PINOT NOIR AOC KUENTZ-BAS <i>Robe grenat. Arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Vin fruité et léger.</i>	25€00	15€90	4€50
BROUILLY AOC RÉSERVE DE BEAUVOISIE <i>Souple, gourmand et bien mûr au nez de baies rouges. Un joli cru du Beaujolais.</i>	24€00	15€50	-
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC GRAND RICOMBE <i>Nez boisé, une mise en bouche épicée qui se termine sur des notes animales.</i>	26€00	15€60	-
Les VINS D'EXCEPTION			
BANDOL ROSÉ AOC DOMAINE D'OTT CHÂTEAU ROMASSAN "CŒUR DE GRAIN" <i>Souple, plein et harmonieux, aux arômes délicats de fruits de la passion et d'abricot, à la finale épicée.</i>	37€00	-	-
SAINT-JULIEN AOC "LES FIEFS LAGRANGE" <i>Second vin du Château Lagrange, finesse et subtilité avec des tanins tendres et beaucoup de charme.</i>	39€00	-	-
MARGAUX AOC CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE <i>Vin soyeux, subtil et bien équilibré avec de la truffe, des fruits rouges et une finale tout en longueur.</i>	37€50	22€00	-
CROZES HERMITAGE AOC E. GUIGAL <i>Souple, plein et épicé, aux tanins fondus, au nez de cuir et fève de cacao.</i>	29€00	-	-
SAINT-ESTÈPHE AOC HÉRITAGE LE BOSCOQ	35€00	-	-

AVIS AUX AMATEURS			
Poire Williams	2 cl	3,00€	Liqueurs, Get 27, Manzana, Baileys
Armagnac, Cognac, Calvados	4 cl	6,00€	4 cl

 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 Protégée. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée
BDB Douai - 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.

ENTRÉES à partager 15€50

2/3 PERS.

Les Cochonnailles :
Assortiment de charcuterie à grignoter.

La mixte du Bistrot :
À mi-chemin entre les cochonnailles et une sélection de fromages.

APÉRITIFS

Kir vin blanc	12 cl	3€20
Pétillant et crème de cassis	10 cl	3€20
Kir Royal	12 cl	8€00
Picon bière	25 cl	4€50
Picon vin blanc	12 cl	3€20
Les anisés, Martini (rouge ou blanc), Suze	4 cl	3€50
Porto (rouge ou blanc)	6 cl	3€50
Campari	4 cl	3€50
Malibu, Pisang, Tequila, Vodka	4 cl	6€00
Americano Maison	8 cl	7€90
Douceur des Dames	20 cl	3€50
Cocktail du moment	20 cl	7€90

BIÈRES

Stella (pression)	25 cl	3€70	50 cl	6€50
Leffe (pression)	25 cl	4€20	50 cl	7€90
Bière du moment	25 cl	4€20	50 cl	7€90
Karmeliet	25 cl	4€20	50 cl	8€90
Stella Artois (sans alcool - bouteille)	25 cl	3€50		

LA ROUTE DES WHISKIES

Clan Campbell	4 cl	5€90
Cardhu	4 cl	8€90
Chivas Regal	4 cl	8€90
Oban	4 cl	8€90
Talisker	4 cl	8€90
Jack Daniel's	4 cl	8€90

LES CHAMPAGNES

Les Champagnes** Rémy-Collard

Cuvée tradition	10 cl	6€90
Cuvée tradition	12 cl	8€00
Cuvée tradition	75 cl	39€50
Rosé	75 cl	43€00
Cuvée Prestige	75 cl	52€00
Blanc de Blancs	75 cl	69€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu **22€50**
PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément de prix.

Menu **TOUT COMPRIS 33€50**

APÉRITIF MAISON
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise¹
+ BOISSON AU CHOIX²
+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

² Avec eau minérale 50 cl ou bière 25 cl ou soda 33 cl ou demi-bouteille de vin AOC Bordeaux Deschartrons blanc, rouge ou 1/2 bouteille Ponton N°7 IGP Méditerranée ou une Stella 25 cl.

Menu **27€**
GOURMAND

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

Les ENTRÉES

7€50

Planchette de cochonnailles
Assortiment de charcuterie.

Terrine du Bistrot,
Aux foies de volaille.

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

Poêlon de neuf escargots de Bourgogne à l'ail doux,
Classique beurre moussoux. (la douzaine, suppl. 2€50)

Saumon mariné façon hareng,
Pommes à l'huile.

Mille-feuille de carpaccio de bœuf,
Légumes croquants, pousses d'épinards et crème citronnée.

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.

Les PLATS

16€50

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

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

Pavé de bœuf grillé à la plancha,
Pommes Bistrot, 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, salade, buns toastés.

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 volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix et pommes Bistrot

Tarte fine dorade sébaste,
Escalivade de légumes grillés, sauce agrumes.

Terre et Mer
Aiguillettes de volaille et gambas grillées, risotto crémeux.

Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS

6€90

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

Crème citron,
Framboises et madeleines tièdes.

Salade de fruits frais façon «Mojito»,
Sorbet passion.

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

Baba bouchon,
Arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Choco-viennois
Crémeux au chocolat Inaya, cake à la pistache, confit de fruits rouges et mascarpone pistache.

Belle du boucher
Assortiment de sorbets ou glaces à découvrir à l'ardoise.

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

Planche de fromages affinés,
Mesclun de salades.

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS SUR L'ARDOISE

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

Servie les midis, du lundi au samedi, hors jours fériés.

-12 ANS

Menu P'TIT GARNEMENT 8€

Haché de bœuf ou pavé de cabillaud

+ Pommes frites ou pommes Bistrot ou légumes du moment

+ Feuillantine au chocolat ou glaces deux boules

+ Soda ou jus de fruits



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.