

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  ou 	33 cl	3€90
Schweppes	25 cl	3€90
	20 cl	3€90
Jus de fruits 	20 cl	3€90

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

**LES EAUX
 MINÉRALES**

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

**LES BOISSONS
 CHAUDES**

Café, décaféiné	2€50
Thé, infusion	3€00
Noisette	3€00
Irish coffee	9€00

LA CARTE DES VINS

Les **BLANCS**

	VERRE 15 cl	POT 23 cl	POT 46 cl	BOUTEILLE 75 cl
IGP PAYS D'OC «ÉCOTERRA» CÉPAGE SAUVIGNON 	3€90	6€50	11€80	18€00
IGP CÔTE DE GASCOGNE «ESPRIT» CÉPAGE COLOMBAD (MOELLEUX)	4€00	-	-	19€50
IGP PAYS D'OC «LE VERSANT» CÉPAGE VIOGNIER	4€90	7€50	14€20	23€50
VAL DE LOIRE CHEVERNY AOC «LES BORDERIES»	5€80	8€00	17€00	25€00
BOURGOGNE CÔTE CHÂLONNAISE AOC MILLEBUIS CÉPAGE CHARDONNAY	6€20	9€00	18€00	26€00

Les **ROSÉS**

IGP ALPILLES «AIMÉE DES ALPILLES»	3€90	6€50	11€50	18€00
COTEaux D'AIX EN PROVENCE AOC SAINTE NINE 	5€40	8€00	18€00	29€00
CÔTE DE PROVENCE AOC «CÔTÉ PRESQU'ÎLE DE MINUTY»	6€50	9€50	19€50	32€00

Les **ROUGES**

BORDEAUX AOC «RÉSERVE DES CHARTRONS»	3€90	6€50	11€80	18€00
BORDEAUX RIVE GAUCHE HAUT-MÉDOC AOC «VICTORIA II»	5€90	-	19€00	32€50
BORDEAUX RIVE DROITE S'EMILION AOC CHÂTEAU «PREMERAIN»	7€00	-	-	36€00
VAL DE LOIRE SAUMUR CHAMPIGNY AOC «LES CHANTERAINES»	5€00	7€50	14€50	24€50
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUIS CÉPAGE PINOT NOIR	-	-	-	34€00
CÔTE DU RHÔNE AOC «GUIGAL» RÉSERVE DE LUTÈGE	-	-	-	34€50
LANGUEDOC AOC HECHT & BANNIER 	5€00	7€50	14€50	24€50
COTEaux DU LANGUEDOC AOC PIC SAINT-LOUP MAS DE L'ONCLE ÉLÉGANCE	-	-	-	36€00
BROUILLY AOC RÉSERVE DE BEAUVOISIE	5€60	9€00	19€00	30€00

VIN DU MONDE

CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»	-	-	-	29€00
------------------------------	---	---	---	-------

VINS VEGAN sans sulfite 

ANJOU AOC «LE PETIT CAB»	-	-	-	30€00
--------------------------	---	---	---	-------

Les **VINS D'EXCEPTION**

ROUGE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC «LES GRANIÈRES DE LA NERTHE» 	-	-	-	55€00
BORDEAUX PESSAC LÉOGNAN AOC GRAND CRU CLASSÉ CHÂTEAU CARBONNIEUX	-	-	-	65€00

BLANC

BOURGOGNE POUILLY FUISSÉ AOC VINCENT GIRARDIN «VIEILLES VIGNES»	-	-	-	50€00
---	---	---	---	-------

**AVIS
 AUX AMATEURS**

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's	4 cl	6,50€
Rhum ambré Saint-James	4 cl	6,00€

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

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

**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 Gemevillers - 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 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.

APÉRITIFS

Kir vin blanc	10 cl	4€30
Cassis, mûre ou pêche		
Kir Royal	10 cl	9€10
Coupe de Champagne**	10 cl	9€10
Ricard	2 cl	4€90
Gin, Vodka, Rhum	4 cl	6€90
Martini Rosso, Bianco - Campari	6 cl	6€10
Porto rouge ou blanc	6 cl	6€10

BIÈRES

Affligem (pression)	25 cl	4€50	50 cl	7€00
Heineken (bouteille)	25 cl	3€90	50 cl	6€00

COCKTAILS

CLASSIQUE		
Americano Maison	10 cl	8€00
Martini Rosso, Campari, Martini Bianco, Gin Gibson's		
Mojito	18 cl	8€90
Rhum Havana Club, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert		
SANS ALCOOL		
Virgin Mojito	18 cl	6€50

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky	4 cl	7€00
Bourbon Four Roses	4 cl	7€50
Cardhu 12 ans	4 cl	8€50
Cragganmore 12 ans	4 cl	9€00
Knockando 12 ans	4 cl	9€00
Lagavulin 16 ans	4 cl	9€50
Oban 14 ans	4 cl	9€50
NIKKA whisky japonais	4 cl	12€00
Glenlivet 12 ans	4 cl	9€50
Chivas 12 ans	4 cl	9€00
Talisker	4 cl	9€50

LES CHAMPAGNES

Champagne «Sélection du Bistrot»		
Victor Lejeune Brut	75 cl	45€00
Henri Abelé Reims champagne Brut	75 cl	52€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu PLAISIR 21€50

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément de prix.

Menu TOUT COMPRIS 38€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 pot lyonnais de 46 cl de vin rouge ou rosé ou blanc Les Cardounettes IGP* Pays d'Oc.

Menu GOURMAND 29€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

Les ENTRÉES

7€90

Planchette de cochonnailles

Assortiment de charcuterie.

Terrine du Bistrot

Aux foies de volailles.



L'œuf poché «Mimosas»

Crème d'Isigny** aux herbes fraîches.

Terrine de foie gras maison, et ses toasts (suppl. 6€).



Saumon mariné façon hareng

Pommes à l'huile.

Poêlon de six escargots de Bourgogne à l'ail doux,

Classique beurre moussoux.

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

17€90

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, mozzarella, 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.

Variation autour du bœuf, servi en tartare.

Carpaccio, pavé de rumsteck et travers de bœuf laqué, frites maison et mesclun de salades (suppl. 5€).



Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS

7€90

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.



Puits d'amour

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

Coupe souvenir aux parfums d'enfance

Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly.

Tarte fine aux pommes

Flambée au Calvados et glace vanille

Formule BISTROT

DUO 16€90	Entrée + Plat ou Plat + Dessert <small>hors boissons</small>	TRIO 19€90	Entrée + Plat + Dessert <small>hors boissons</small>
---------------------	---	----------------------	---

CHANGEMENT DE GARNITURE (suppl. 1^{€50}).

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉES (au choix)

PLATS (au choix)

DESSERTS (au choix)

SERVE LES MIDIS,
DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS.

-12 ANS

Menu

10€

P'TIT GARNEMENT



Haché de bœuf ou pavé de cabillaud
et Pommes frites

+

Fondant au chocolat ou glaces deux boules

+

Soda ou jus de fruits



APPROUVÉ PAR
Gault & Millau
L'Expert Gourmand

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.