

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

Orange ou Citron pressé	6€00
Coca-Cola ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola light	33 cl 3€90
Fanta	33 cl 3€90
Ice Tea	25 cl 3€90
Jus de fruits Pago	20 cl 3€90

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	3€90
S.PELLEGRINO	100 cl	4€90
Chateldon	75 cl	5€90

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€50
Café crème	3€50
Décaféiné, allongé, noisette	2€60
Thé, infusion	3€50

LA CARTE DES VINS

Les BLANCS

	BOUTEILLE 75 cl	POT 37,5 cl	VERRE 15 cl
♦ AOC BOURGOGNE CHARDONNAY CÔTE CHALONNAISE DOMAINE MILLEBUS <i>Vin à la robe or qui s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche).</i>	26€90	13€50	5€50
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET <i>Nerveux et sec aux arômes de pamplemousse.</i>	29€90	14€50	6€00
LE VERRE DE MUSCAT DE MIREVAL	-	-	4€00

Le verre de 6 cl

Les ROSÉS

♦ CÔTES DE PROVENCE MINUTY CÔTÉ PRESQU'ILE <i>Superbe vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.</i>	26€90	13€50	5€50
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2014 <i>Fruité et délicat.</i>	29€90	14€50	6€00

Les ROUGES

♦ AOC TOURAINE GAMAY «LA JAVELINE» <i>Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand.</i>	19€90	9€90	4€00
AOC CÔTES DU RHÔNE LES FOUQUIÈRES <i>Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté.</i>	19€90	9€90	4€00
♦ IGP IBERIS DOMAINE DE BÉRÉNAS PAYS DE L'HÉRAULT <i>Un vin fruité du soleil.</i>	22€50	11€50	4€50
♦ AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION LE GRAND RICOBRE <i>Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC BROUILLY «DOMAINE DIT BARRON» <i>Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC HAUT MÉDOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHÂTEAU VICTORIA <i>Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du Merlot.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC PINOT NOIR D'ALSACE «GISSELBRECHT» <i>Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et girofles.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC VACQUEYRAS DOMAINE DES ONDINES 2014 <i>Mis en bouteille à la propriété.</i>	29€90	14€90	6€00
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET <i>Des notes de fruits rouges et de bigarreaux.</i>	29€90	14€90	6€00

Les ROUGES DU MONDE

ARGENTINE - MELODIAS MALBEC <i>Vin du soleil, couleur intense au parfum mûre-griotte.</i>	26€90	13€50	5€50
--	-------	-------	------

Les VINS D'EXCEPTION

AOP BOURGOGNE GIVRY BUISSONNIÈRE ROUGE MILLÉSIME 2014, VIGNERONS DE BUXY	35€00	17€50	6€90
AOC BOURGOGNE MERCUREY CHÂTEAU SANTENAY ROUGE PUILLET 2014	39€00	19€50	7€90
AOP SAINT-JULIEN LAROSE DE GRUAUD 2012	45€00	22€50	8€90
HAUT MÉDOC MOULIS CHÂTEAU MACAILLOU 2012	49€00	24€50	9€90

Les POTS LYONNAIS

	POT 46 cl	POT 23 cl	VERRE 15 cl
IGP CÔTES DE GASCOGNE DE OUARDÈRE ROUGE, ROSÉ OU BLANC	11€90	5€90	4€00

AVIS AUX AMATEURS

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand Marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca, Amaretto	7,00€
Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle	8,50€
Armagnac VSOP, Vieille prune	9,00€
Irish coffee	9,90€

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 Issy-les-Moulineaux - 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 PCS Angers.

ENTRÉES à partager 12€90

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.

2/3 PERS.

APÉRITIFS

Kir pétillant	10 cl	3€50
Cassis, mûre, framboise ou pêche		
Kir vin blanc	14 cl	4€50
Cassis, mûre, framboise ou pêche		
Kir au Bourgogne-aligoté**	14 cl	5€50
Kir Royal Cuvée du Bistrot	10 cl	8€90
Coupe de Champagne** H. Abelé	10 cl	8€90
Ricard, Pastis 51	3 cl	4€50
Gin, Vodka, Whisky, Rhum	7 cl	7€00
Martini Gin	10 cl	7€00
Porto rouge ou blanc, Martini, Suze, Campari	7 cl	5€00
Campari orange ou soda	4 cl	8€00
Americano maison	10 cl	8€00
Alcool + accompagnement	10 cl	10€00
Gin Tonic, Whisky Coca, Cuba libre, etc.		

BIÈRES

Affligem (pression)	25 cl	4€90	50 cl	8€90
Heineken (bouteille)	25 cl	4€50		
Kriek cerise	25 cl	5€50		

COCKTAILS

CLASSIQUE		
Ti-punch	4 cl	8€90
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert		
Piña Colada	20 cl	8€90
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons		
Margarita	20 cl	8€90
Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, sel fin, glaçons		
Spritz	20 cl	6€90
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse		
Mojito	20 cl	8€90
Rhum blanc, citron vert, sucre, eau gazeuse, glaçons et feuilles de menthe		

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	20 cl	6€90
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, glaçons, eau gazeuse		

LA ROUTE DES WHISKIES

Blue Night	4 cl	6€90
J&B, Jameson Irish Whiskey	4 cl	8€00
Jack Daniel's Sour Mach Bourbon	4 cl	9€00
Laphroaig Ile d'Islay 10 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	10€00
Macallan Fine Oak Amber Single Malt Scotch	4 cl	10€00
Oban West Highlands 14 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	10€50
Lagavulin Ile d'Islay 16 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	11€00
Cardhu 12 ans	4 cl	12€00
Nikka	4 cl	15€00

LES CHAMPAGNES

Henri Abelé Brut	10 cl	8€90
Henri Abelé Brut	75 cl	59€00
Sélection du Boucher Brut	75 cl	45€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu PLAISIR 22€90

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE ET
HORS SUPPLÉMENT DE PRIX

Menu TOUT COMPRIS 33€90

APÉRITIF MAISON

(Kir pétillant cassis ou cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise hors supplément de prix
+ BOISSON AU CHOIX²
+ CAFÉ

² Avec eau minérale 50 cl ou bière Heineken 25 cl ou Coca-Cola Light 33 cl ou Pot Lyonnais de 23 cl de vin IGP de Gascogne domaine de Ouardère rouge, rosé ou blanc

CHANGEMENT DE BOISSON Pot de 37,5 cl avec +2€50/pers.
Pot de 37,5 cl avec +5€50/pers.

Menu GOURMAND 28€90

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE ET
HORS SUPPLÉMENT DE PRIX

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.

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

Poêlon de six escargots de Bourgogne à l'ail doux, classique beurre moussoux.



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.

Bruschetta à l'italienne, légumes grillés au pistou, Mozzarella di Bufala**, chiffonnade de jambon sec.

L'entrée du jour sur ardoise (hors supplément).

7€90

Les PLATS

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

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, salade, buns toastés.

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

L'incontournable trilogie de Tartares, (env. 240 g) Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, accompagnés de pommes frites et mesclun de salades. (suppl. 2€50)



LA TRADITION A DU BON

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

La grillade de cochon ibérique dite «Tapilla», marinée au Piment d'Espelette, rösti de pommes de terre et mesclun de salades.

Cabillaud fraîcheur, vierge de légumes crus-cuits aux agrumes.

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

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.

Grande Salade Estivale, à découvrir sur Ardoise, selon l'humeur du chef.

Plat du jour sur ardoise (hors supplément).

15€90

Découvrez
La sélection du boucher
sur ardoise selon arrivage

Persillé de basse côte Angus, env. 200 g.....(suppl. 2€)
Noix d'entrecôte, env. 220 g.....(suppl. 4€)
Côte de Bœuf, env. 500 g, race à viande.....(suppl. 10€)

Les sauces au choix : poivre, béarnaise, fromagère
Petite assiette de légumes, pâtes, salade, pommes Bistrot ou frites (suppl. 3€50)
Supplément sauce et changement de garniture (suppl. 1€)

Les DESSERTS

Crème citron, framboises et madeleines tièdes.

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Mi-cuit au chocolat Caramélia praliné, pommes Granny et glace bulgare.

Salsa de fruits frais façon « Mojito », sorbet passion.

L'éclair façon Paris-Brest, praliné-amandes-noisettes.

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

7€90

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

Café gourmand, déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé (suppl. 1€).

Le colonel, sorbet alcoolisé (suppl. 2€)

Irish coffee du Bistrot (suppl. 2€)

La planchette de fromages affinés, son mesclun de salades (suppl. 2€).

Dessert du jour sur ardoise (hors supplément).

Formule BISTROT

DUO 14€90
Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

BISTROT 17€90
Entrée + Plat + Boissons*
ou Plat + Dessert + Boissons*

ENTRÉES (au choix)

Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise.
Terrine du chef
Cœur de sucrine façon Caesar

PLATS (au choix)

Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise.
Steak du boucher (env. 160 g) sauce poivre du Bistrot
Aiguillettes de volaille grillée façon basquaise

DESSERTS (au choix)

Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise.
Grosse île flottante, crème anglaise et caramel laitier
La douceur du fromager

*au choix : pot de 23 cl de rouge, rosé ou blanc
d'IGP Côtes de Gascogne domaine Ouardère

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

-12 ANS

Menu

9€90

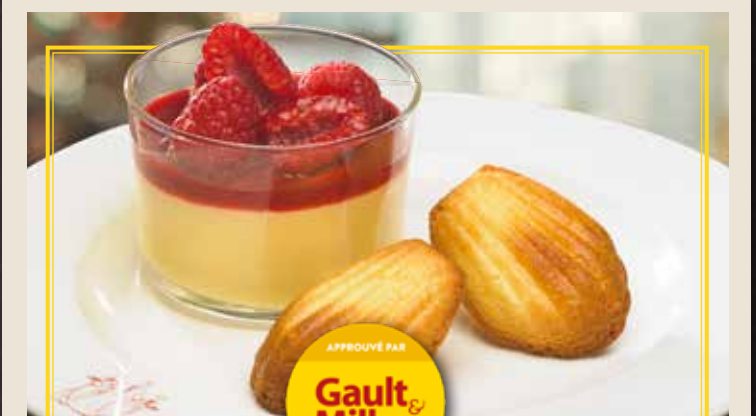
P'TIT GARNEMENT



Haché de bœuf ou poisson du jour
et Pommes Bistrot

+
Petite crème brûlée ou glaces deux boules

+
Coca-Cola ou jus d'orange (servi au verre)
ou sirop à l'eau
(grenadine, menthe, fraise ou citron)



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.