

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

## LA CARTE DES VINS

### Les BLANCS

	VERRE 14 cl	POT 50 cl	BOUTEILLE 75 cl
AOC ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU LANDEREAU <i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.</i>	4€50	15€60	22€50
IGP «OVNI» BLANC DE VENDÉE DOMAINE MOURAT <i>Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux.</i>	5€10	17€70	25€50
AOC SANGERRE BLANC «GEORGES MILLERIOUX» <i>Un 100 % sauvignon avec des notes de mangue, de miel et une finale épicée.</i>	6€80	23€45	33€80
AOP LIRAC BLANC «LA REINE DES BOIS» DOMAINE DE LA MORDORÉE <i>Arômes très floraux pour ce Bourgogne comme le tilleul où sentent mêlés des touches de pains grillés et d'épices.</i>	8€00	27€70	39€90
SAINT-VERAN LOUIS JADOT <i>Finale ronde de viognier avec un nez de coing et abricot.</i>	7€00	24€30	35€00
IGP PAYS D'OC BLANC DOMAINE GAYDA <i>60 % de marsanne et 40 % de roussanne avec des notes de pêche blanche et une belle rondeur en bouche.</i>	5€00	17€25	24€80
AOC FAUGÈRES BLANC CHÂTEAU DES ESTANILLES CUVÉES INVERO <i>Nez très développé sur des notes de fruits du verger et de fleurs blanches en bouche. C'est un vin gras avec une longueur saisissante.</i>	5€85	20€20	29€10
AOP SAINT-JOSEPH BLANC «STÉPHANE MONTEZ» <i>Complexe et tout en finesse, il mêle des arômes d'agrumes, de poires et de fleurs blanches avec une belle longueur finale, surprenant !</i>	9€60	33€60	48€00
AOP BANDOL BLANC «CHÂTEAU YANNIÈRES» <i>Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles.</i>	5€55	19€15	27€60

### Les ROSÉS

AOP CHÂTEAU PUECH HAUT ROSÉ PRESTIGE <i>Des arômes de framboises et cerises avec des notes d'agrumes et un nez très expressif.</i>	6€10	21€00	30€30
AOP CORBIÈRES ROSÉ «CHÂTEAU LASTOURS» <i>Une belle robe saumon très pâle, en bouche on découvre des arômes de réglisse et fleurs blanches.</i>	4€05	13€80	19€90
Q.V.N.I. ROSÉ DE VENDÉE «MAISON MOURAT» IGP VAL DE LOIRE <i>Vin original, notes de pêche, brugnon, fruits exotiques très frais.</i>	5€10	17€70	25€50
AOC MAREUIL ROSÉ FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.</i>	4€05	13€80	19€90

### Les ROUGES

AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».</i>	4€55	15€75	22€70
AOC SAUMUR CHAMPIGNY «DOMAINE DES VARINELLES» <i>Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.</i>	4€90	18€00	25€90
CÔTES DE BLAYES CHÂTEAU BERTINERIE ROUGE <i>Robe rouge rubis et des arômes délicats de fruits rouges (framboise, cerise, etc.). 60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet Franc.</i>	5€90	19€40	29€10
AOC CORBIÈRES «CHÂTEAU LASTOURS» <i>Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.</i>	5€60	19€35	27€90
IGP GASCOGNE «DOMAINE MAGE ROUGE» VINIFICATION «TARIQUET» <i>Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins.</i>	4€05	13€80	19€90
AOP CAHORS «CHÂTEAU LAMARTINE» <i>La bouche est longue, fumée avec une belle densité, un grand classique.</i>	5€90	20€45	29€50
AOC LIRAC RHÔNE «DOMAINE DE LA MORDORÉE» LA DAME ROUSSE <i>Robe rouge sombre, ample et gras avec des arômes de fruits rouges et de violette.</i>	5€90	20€30	29€30
AOC PESSAC LÉOGNAN «LES CHÊNES DE BOUSCAUT» <i>Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.</i>	7€80	27€05	39€00
AOC GIGONDAS «DOMAINE RASPAIL-AY» <i>Superbe senteur de grenade pour un vin d'une grande puissance aux tanins corsés avec une belle finale.</i>	6€95	24€00	34€60

### Les VINS D'EXCEPTION

VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC ET PROVENCE			
AOP BANDOL CHÂTEAU YANNIÈRES <i>Un vin riche et charpenté avec des notes de chocolat, une richesse corsée et des tanins fins, superbe !</i>			51€30
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE «CLOS DU MONT OLIVET» 2011 <i>Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges de cuir et de sous-bois avec une bouche dense et charnue. Un vin de grande qualité.</i>			53€90
IGP «CHEMIN DE MOSCOU» PAYS D'OC «DOMAINE GAYDA» 2015 <i>Nez très expressif sur les fruits noirs, poivre, cannelle et violette et une grande longueur en bouche.</i>			39€50
AOP CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE 2015 <i>Dense et concentré, complexe à chaque gorgé, le tout enveloppé d'une finale succulente, c'est un vin souple, élégant et fruité.</i>			35€15
AOC SAINT-JOSEPH «DOMAINE DU MONTEILLET» CUVÉE DU POPY 2015 <i>Parfums intenses de fruits rouges et de violettes, en final des notes épicées et une bouche longue aux tanins fondus. Bref magique !!!</i>			52€10
AOP FAUGÈRES «CHÂTEAU LES ESTANILLES CLOS DU FOU» 2015 <i>Robe rubis intense, nez intense et délicat aux arômes de violettes et de fruits noirs.</i>			42€40
AOP CLOS SAINT-VINCENT «BELLET LE CLOS» COTEAUX DU VAROIS 2015 <i>Robe rouge rubis et profonde, en bouche le vin est velouté avec une belle fraîcheur, un très grand vin !</i>			66€90
BORDEAUX			
AOC POMEROL «POMEROL DE LA POINTE 2012» <i>Robe profonde et opaque avec des arômes de fruits noirs, une belle persistance en bouche.</i>			46€50
AOC MARGAUX «LA BESSANNE» 2010 <i>Un beau rouge limpide et intense au bouquet de cerise et pain grillé, la bouche est douce et soyeuse.</i>			56€90
AOC SAINT-JULIEN «PAVILLON DU GLANA» 2012 <i>Une belle concentration et une puissance veloutée, la finale s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs.</i>			40€90
LES GRANDS CRUS			
AOC CÔTE RÔTIE «DOMAINE DU MONTEILLET» FORTIS 2016 <i>De couleur très sombre, c'est un vin d'une grande profondeur avec des parfums intenses de fruits noirs, 40 mois d'élevage pour un très grand vin.</i>			99€50
AOC VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU «CLOS DES CHÊNES» LOUIS JADOT 2011 <i>Structuré avec des tanins élégants, un vin qui saura vous charmer, le pinot dans toute sa splendeur.</i>			89€00
AOC PESSAC LÉOGNAN «CHÂTEAU CARBONNIEUX» 2010 <i>Extrêmement suave, précoce, il possède d'abondantes notes de feuilles de tabac, de lavande, de kirsch et de cassis, un grand Bordeaux.</i>			98€00
CHÂTEAU PALMER «ALTER EGO» MARGAUX 2010			237€00
CHÂTEAU ANGELUS «CARILLON DE L'ANGELUS» SAINT-ÉMILION 2012			234€00
CHÂTEAU MONTROSE SAINT-ESTÈPHE 2012			290€00

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 Protégée. \*\*A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. \*\*\*A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée  
BDB La Roche-sur-Yon - 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 13€80

2/3 PERS.

### Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter.

### Les tapas du Bistrot :

Croc légumes au chèvre frais, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes, toasts au caviar de tomates.

## APÉRITIFS

Kir	10 cl	3€20
Kir pétillant	10 cl	4€00
L'anis	2 cl	3€20
Martini rouge ou blanc	5 cl	4€00
Pineau, Porto, «Trouspernette de Vendée»	5 cl	4€00
Le whisky	4 cl	5€00
Les longs drinks	10 cl	5€50

## BIÈRES

Affligem (pression)	25 cl	3€50
Mélines (pression)	25 cl	3€50

Bière artisanale de Vendée

## COCKTAILS

Americano Maison	8 cl	6€50
Martini blanc et rouge, Campari, Noilly Prat		
Punch ou Sangria Maison	12 cl	5€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		
Mojito	18 cl	6€90
Rhum, citron vert, menthe, perrier et cassonade		
Caïpirinha	6 cl	6€90
Rhum, cachacha, citron vert et cassonade		
Cocktail sans alcool	12 cl	4€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		

## LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé	4 cl	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux	4 cl	9€50
Oban 14 ans parfums boisés	4 cl	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé	4 cl	9€50
Notre Whisky coup de cœur du moment à découvrir !	4 cl	9€50

## LES CHAMPAGNES

Champagne Taittinger brut réserve	75 cl	89€00
Champagne rosé Moët & Chandon (rosé impérial)	75 cl	89€00
Champagne Cossy-péchon brut cœur de Pinot	12 cl	9€60
Champagne Cossy-péchon brut cœur de Pinot	75 cl	59€90

## AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac	4 cl	6€00
Get 27, Get 31	4 cl	6€00
Irish coffee		7€00
Sélection de vieux Rhums		Au cours

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33 cl	3€00
Orangina (bouteille)	25 cl	3€00
Jus de fruits	20 cl	3€00

## LES EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	3€00
	100 cl	4€50
Chateldon	75 cl	5€50

## LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné		1€90
Thé, infusion ou café crème		2€20

## Composez votre menu avec les plats de la carte

### Menu PLAISIR 21€80

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

### Menu TOUT COMPRIS

#### APÉRITIF

(Kir pétillant ou Cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
au choix de la carte ou de l'ardoise<sup>1</sup>  
+ BOISSON AU CHOIX  
+ CAFÉ

29€50 avec eau minérale (50 cl) Vittel ou San Pellegrino

33€00 avec 37,5 cl d'IGP\* Blanc, Rouge ou Rosé servi en carafe (issu de bouteilles des caves du Marmandais)

### Menu GOURMAND 26€80

ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Hors supplément, hors boissons et hors suggestions.

## Les ENTRÉES

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille.



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

Les neuf escargots de Bourgogne persillés, crème à l'ail doux.

Les quatre huîtres de Vendée

Les six huîtres de Vendée (suppl. 4€).

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon\*, préparation maison, (suppl. 4€)

## Les PLATS

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Pavé de bœuf grillé à la plancha, pommes frites, sauce au choix (Béarnaise, poivre vert au whisky, roquefort, échalote, graine de moutarde).

Pavé de bœuf prestige, servi avec tranche de foie gras poêlée. (suppl. 5€)



Travers de bœuf laqué, aux épices douces. (suppl. 2€50)

Gourmet burger, steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, légumes du sud confits, mozzarella au pesto, buns toastés.

La trilogie de tartares, le Traditionnel, le Provençal, le Spécial Chef.

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



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

### LA TRADITION A DU BON

Dos de cabillaud vapeur, sauce vierge au basilic, poêlée de légumes estivale.

Terre et Mer, aiguillettes de volaille et gambas snackées, risotto crémeux, chorizo, coulis de tomates parfumées.

La double bruschetta estivale, mozzarella, fromage frais aux herbes, tomates confites, jambon sec, pesto. Servie avec un gaspacho de tomates.

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

Grande salade fraîcheur, mesclun de salades, saumon mariné, croustilles de crevettes, avocat, tomates cerises, légumes croquants, vinaigrette exotique au sésame.

Grand tartare de saumon mariné, pommes Bistrot, mesclun de salades.

À DÉCOUVRIR  
59€00

Très belle côte de bœuf "à partager" (hors formules et menus)  
race à viande de 1 kg environ accompagné de pommes grenailles, sauce au choix

## Les DESSERTS

Chouquettes cœur coulant à la pistache, fruits rouges et sorbet framboise.

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

Tartelette chocolat-caramel viennois, arrosé de chocolat chaud.



Crème citron, framboises et madeleines tièdes.

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

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



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

La coupe du verger, sorbet pêche, sorbet abricot, marmelade de fruits, guimauve et crème fouettée.

Coupe Piña Colada Ice Cream, sorbet ananas, sorbet coco, cocktail Piña Colada, crème fouettée.

Coupe Colonel, sorbet citron et Vodka.

Planche de fromages affinés, mesclun de salades.

6€90

15€90

6€90

## Formule BISTROT

CHAQUE JOUR UNE ARDOISE DIFFÉRENTE À DÉCOUVRIR

Tous les midis du lundi au samedi hors jours fériés

## LA SÉLECTION DU BOUCHER

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

HOMARD BLEU GRILLÉ, VIANDE DE RACE...  
SALERS, AUBRAC, LIMOUSINE,  
CHAROLAISE, BLACK ANGUS, WAGYU

-12 ANS

## Menu

8€30

## P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf, pommes frites  
ou Poisson du moment

+ Coupe de glace «Guimauve et Barbe à papa»  
ou moelleux au chocolat (servi chaud)

+ Une boisson au choix  
(Coca-Cola ou jus d'orange)



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.