

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€80
Schweppes	25 cl	3€80
	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits 	20 cl	3€80
<small>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</small>		

**LES EAUX
 MINÉRALES**

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

**LES BOISSONS
 CHAUDES**

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

LA CARTE DES VINS

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 50 cl	VERRE 12,5 cl
Les BLANCS			
AOC BOURGOGNE ALIGOTE « BUISSONNIER » <small>Vin équilibré, charmeur et envoûtant.</small>	24€70	-	4€20
AOC PETIT CHABLIS « SAVARY » <small>Sec, nerveux et minéral, à la bouche vive et citronnée.</small>	29€40	19€80	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » <small>Un nez d'agrumes et une bouche toute en fraîcheur.</small>	19€50	-	-
Les ROSÉS			
IGP MÉDITERRANÉE « LA DEMOISELLE SANS GÈNE » <small>Aux notes de figues et de fruits rouges.</small>	19€90	-	-
AOC CÔTES DE PROVENCE « CAVE DE ST-TROPEZ » R. DESBASTIDES <small>Couleur marquée avec une bouche fruitée et épicée.</small>	23€10	18€00	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » <small>Une couleur prononcée annonçant un vin généreux.</small>	19€50	-	3€30
Les ROUGES			
AOC PINOT NOIR DOMAINE HANS SCHAEFFER <small>La robe est violine, le nez est mûre et la bouche gourmande.</small>	25€50	-	-
AOC BROUILLY « CHÂTEAU DES TOURS » <small>Un des grands vignobles du Beaujolais.</small>	26€10	18€80	-
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR » <small>Un vin reconnu pour sa fraîcheur et son fruité.</small>	23€60	18€20	4€60
AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE N. POTEL <small>L'élégance de la Bourgogne et du Pinot Noir.</small>	31€10	-	-
AOC HAUT MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU-VERTHEUIL CRU BOURGEOIS <small>Merlot et Cabernet pour le plaisir des papilles.</small>	33€80	23€20	-
AOC CÔTES DE BOURG CHÂTEAU DE BARBE <small>Vin de Bordeaux souple et parfumé.</small>	23€90	15€60	4€60
AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS D. DUBAND <small>Vin de Bourgogne tout en rondeur et en délicatesse.</small>	29€80	-	-
AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « COSTE-CLAVELLE » <small>Aux notes de soleil et de garrigue.</small>	25€60	18€50	-
AOC MARGAUX BARON DE BRANNE CRU BOURGEOIS <small>Une appellation reconnue de par ses grands vins.</small>	56€60	-	-
Les VINS D'EXCEPTION			
AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU FRANC PIPEAU <small>Velouté et généreux, marqué par une bouche ronde et racée.</small>	39€70	-	-
AOC PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION CHÂTEAU DU ROY <small>Le Merlot en habit de soirée.</small>	25€60	18€20	-

**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 - Lens - 04/2018 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 49 812 098 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	10 cl	3€70
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir vin rouge	10 cl	3€70
Cassis.		
Kir Royal	14 cl	7€50
Ricard	2 cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari	6 cl	4€50
Porto rouge ou blanc	6 cl	4€50
Gin	4 cl	6€00
Vodka	4 cl	6€00
Rhum	4 cl	6€00
Coupe de champagne	10 cl	7€00

BIÈRES

BOUTEILLE

Kronenbourg Pur Malt sans alcool	25 cl	3€40
Grimbergen double ambrée	33 cl	4€50

PRESSION

Carlsberg	25 cl	3€40	33 cl	4€00	50 cl	6€00
Grimbergen	25 cl	4€10	33 cl	4€90	50 cl	8€00
Bière de saison	À voir sur l'ardoise.					

COCKTAILS

Americano Maison	10 cl	7€50
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's.		
Mojito	12 cl	7€50
Rhum blanc Saint-James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe.		
Piña Colada	12 cl	7€50
Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas, lait de coco.		
Sex on the beach	12 cl	7€50
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche.		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada	18 cl	5€90
Jus de fruits saveur Piña Colada.		
Virgin Beach	18 cl	5€90
Jus de fruits saveur Sex on the Beach.		

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky	2 cl	3€50
Blended Scotch Whisky	4 cl	6€00
Notre sélection Single Malt	4 cl	9€70

LES CHAMPAGNES

Champagne Sélection du Bistrot		
Rémy Collard Brut	Btl 75 cl	39€00
Rémy Collard Rosé	Btl 75 cl	43€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu 22€50 PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

Menu TOUT COMPRIS 34€

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 1/2 bouteille de vin 37,5 cl/pers AOC Luberon-Vignoble de Marrenon rouge ou rosé.

Menu 28€ GOURMAND

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ 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.

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

Saumon mariné façon hareng,
Pommes à l'huile.

Bruschetta du Ch'ti,
Pain grillé, légumes confits, Maroilles**, copeaux de jambon sec et mesclun de salades.

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

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

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

ENTRÉES (au choix) 4€00

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille.
La «Ch'ti» salade folle
Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise.

PLATS (au choix) 10€90

Steak du boucher, selon arrivage.
Tartare de bœuf classique, (env. 150 g).
Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise.

DESSERTS (au choix) 4€00

Duo de profiteroles à la vanille, sauce au chocolat chaud.
Île flottante gourmande
Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Servie les midis, hors week-ends et jours fériés.

-12 ANS Menu P'TIT GARNEMENT 8€

Haché de bœuf ou poisson du jour

+
Pommes frites ou pommes Bistrot
ou légumes du moment

+
Choco-viennois
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.