





PARTAGEONS  
*une Cuisine*  
 AUTHENTIQUE  
*partageons*  
 LES  
*Moments*  
 VRAIS



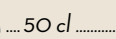

Être *passionné*  
 C'est avant tout, l'envie de faire  
 partager une cuisine à son image...  
 Une cuisine simple, authentique  
 et de caractère...  
 Car ici, pas de chichi, mais du vrai,  
 du bon et de la personnalité.  
 Les plats ont le goût des bonnes  
 choses et permettent vraiment de  
*se 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
	20 cl	3€80
Jus de fruits  (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	3€80

**LES EAUX  
 MINÉRALES**

 ou  ou 	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**

*Les* **BLANCS**

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIÈRES <i>Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.</i>	20€50	-	4€10
IGP CÔTES DE GASCogne MOELLEUX XVIII SAINT-LUC <i>Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.</i>	24€00	-	4€80
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU <i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.</i>	28€00	17€00	5€20

*Les* **ROSÉS**

AOC CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES <i>Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.</i>	24€50	15€00	4€90
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAMPÉLONNE CUVÉE E. PASCAUD <i>Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.</i>	29€00	17€80	5€80
AOC CÔTE DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSÉ <i>D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	34€00	-	-

*Les* **ROUGES**

IGP CÔTES DE GASCogne COROLLE <i>Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.</i>	19€90	13€20	4€30
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC <i>Un mélange de fruits et d'épices.</i>	22€50	-	4€50
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON <i>Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.</i>	24€00	-	4€80
AOC MÉDOC SEIGNEURIE DU MÉDOC <i>Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.</i>	27€50	16€50	5€50
AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP - MAS DE L'ONCLE <i>Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.</i>	28€00	17€20	5€60
AOC BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS <i>Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.</i>	28€00	-	5€60
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE BOUCHARD PÈRE ET FILS <i>Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Boucharde Père &amp; Fils.</i>	29€00	-	5€80
AOC SAINT-ÉMILION PETIT FOURNEY CHÂTEAU ROLLET <i>Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.</i>	29€50	-	5€90
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS <i>Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.</i>	31€00	-	6€20

*Les* **ROUGES DU MONDE**

CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT» <i>La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.</i>	25€00	-	5€00
ESPAGNE - ALICANTE DO MUÑO MONASTREL <i>Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices. Un vin de caractère qui ne manque pas de charme.</i>	29€00	-	5€80

*Les* **VINS D'EXCEPTION**

AOC SAINT-ÉMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE <i>Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.</i>	38€00	-	-
AOC HAUT-MÉDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET <i>Un vin harmonieux et tout en finesse.</i>	38€00	-	-
AOC PESSAC LÉOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIÈRE <i>D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...</i>	42€00	-	-
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE <i> Icône de Châteauneuf du Pape.</i>	46€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIELLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN <i>Un Pinot noir musclé, croustillant et racé.</i>	58€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	6,50€

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

 **VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTÉZ 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 Maurepas - 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 de la maison Laborie (Auvergne).

**La mixte du Bistrot**, assortiment de charcuterie et de fromage affiné.

**Les tapas du Bistrot**, toast de camembert rôti, salsa de poulet, saumon à la crème d'aneth, tartare d'avocat mangue et queue d'écrevisse.

## APÉRITIFS

Kir vin blanc	10 cl	3€70
<small>Cassis, mûre ou pêche.</small>		
Kir vin rouge	10 cl	3€70
Kir Royal	14 cl	7€50
Coupe de Champagne**	10 cl	7€00
Ricard	2 cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari	6 cl	4€50
Porto	6 cl	4€50
<small>Rouge ou blanc.</small>		
Gin, Vodka, Rhum	4 cl	6€00

## BIÈRES

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

## COCKTAILS

Americano Maison	10 cl	7€50
<small>Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's</small>		
Mojito Maison	12 cl	7€90
<small>Rhum blanc Saint-James, eau gazeuse, sucre de canne, jus de citron, feuille de menthe fraîche</small>		
Piña Colada	12 cl	7€50
<small>Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco</small>		
Sex on the beach	12 cl	7€50
<small>Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon et pêche</small>		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada	18 cl	5€90
Virgin Beach	18 cl	5€90
Virgin Mojito Maison	18 cl	7€00
<small>Jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse et feuilles de menthe</small>		

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky	2 cl	3€50	4 cl	6€00
Bourbon Four Roses	4 cl	6€50		
Cardhu	4 cl	8€50		
Cragganmore	4 cl	8€50		
Knockando 12 ans	4 cl	8€50		
Lagavulin 16 ans	4 cl	9€50		
Oban 14 ans	4 cl	9€50		
Nikka Whisky japonais	4 cl	12€50		

## LES CHAMPAGNES

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

- 12 ANS

Menu

9€

## P'TIT GARNEMENT

Steak haché de bœuf *ou* poisson du jour

+ Pommes frites

+ Glace deux boules *ou* Crème brûlée

+ Sodas *ou* jus de fruits



## Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu

TOUT COMPRIS

APÉRITIF MAISON

(Kir pétillant ou virgin beach)

35€00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise avec suppléments

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ

\* avec Eau minérale 50 cl OU Bière 25 cl OU Soda 33 cl OU pot lyonnais de 23cl de vin rouge, rosé ou blanc AOP Saint-Chinian.

## Les ENTRÉES

7€50

**Planchette de cochonnailles**, assortiment de charcuterie et beurre demi-sel.

**Foie gras de canard mi-cuit**, cuisiné par nos soins.  
(suppl. 4€ hors menu tout compris)

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

**Poêlon d'escargots de Bourgogne**, à la crème d'ail et beurre persillé.

**Carpaccio de bœuf**, mesclun de salades, pesto et Grana Padano\*\*.

**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.

**Tartare d'avocat, mangue et queue d'écrevisse**, coulis de poivrons rouges.

**Longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande**, toasts grillés.

## Les PLATS

15€50

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

**Pavé de bœuf rumsteck grillé à la plancha**, pommes frites, salade, sauce au choix (béarnaise, poivre ou roquefort).

**Pavé de bœuf rumsteck Prestige**, avec son escalope de foie gras de canard poêlée, pommes grenailles (suppl. 3€).

**Travers de bœuf laqué**, aux épices douces.

**Gourmet burger**, steak haché de bœuf, pesto, gorgonzola, tomates confites, oignons rouges, salade, buns toastés.

**Noix d'entrecôte d'Argentine** (env. 300 g), pommes grenailles et légumes du moment, sauce au choix (suppl. 6€).

**Bavette aux échalotes confites**, écrasé de pommes de terre.

**Traditionnel tartare de bœuf**, à la française ou Aller/Retour, câpres, cornichons, oignons et pommes frites. Préparé à la commande en cuisine à votre goût.

**Tartare Provençal**, tartare à la française avec tapenade d'olive, tomate confite, pommes frites et salade.

**Trilogie de tartares**, déclinaison des tartares Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, servie avec pommes grenailles et salade.

LA TRADITION A DU BON

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

**Gigot d'agneau de sept heures**, écrasé de pommes de terre et jus d'agneau.

**Poisson du marché**, (selon arrivage) poêlée de légumes grillés du moment, sauce beurre blanc maison.

**Grande salade mode Bistrot**, mesclun de salades, morceaux de foie gras de canard mi-cuit, jambon d'Auvergne, gésiers de volaille confits, Grana Padano\*\*, croûtons, pommes Bistrot.

**Salade Caesar**, blanc de poulet, mesclun de salades, parmesan, œuf mimosa, croûtons et sauce caesar.

**Planche de cochonnailles**, assortiment de cochonnailles et de charcuterie de la maison Laborie Auvergne et pommes grenailles.

**Planche de tapas**, toast de camembert rôti, salsa de poulet, saumon à la crème d'aneth, tartare d'avocat mangue, queue d'écrevisse et pommes grenailles

Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

## Les DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€80

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

**Crème citron**, framboises et madeines tièdes.

**Baba bouchon**, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

**Mousse au chocolat du Bistrot**, cigarette à la pistache.

**Salade de fruits frais de saison**, au sirop vanillé.

**Cascade de fruits rouges**, sur tuile aux amandes et glace à la fraise.

**Traditionnelles profiteroles à la vanille**, sauce au chocolat chaud, crème chantilly.

Crème brûlée

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

**Moelleux au chocolat**, pomme granny caramélisée.

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

**Chocolat ou café liégeois**, crème chantilly.

**Coupe Dame blanche**, glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunch de fruits secs.

**Coupe colonel**, Vodka, sorbet citron (suppl. 2€).

**Planche de fromages affinés**, beurre demi-sel et mesclun de salades.

## Formule BISTROT 15€90

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT  
+ BOISSON AU CHOIX\*

\* avec eau minérale 50 cl OU bière 25 cl OU soda 33 cl OU pot lyonnais de 23 cl de vin AOC Saint-Chinian rouge ou rosé ou blanc.

## ENTRÉES (au choix)

Entrée sur l'ardoise du jour (uniquement le midi).

Terrine du Bistrot aux foies de volaille.

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

Carpaccio de bœuf, mesclun de salades, pesto et Grana Padano\*\*.

## PLATS (au choix)

Plat sur l'ardoise du jour (uniquement le midi).

Steak du boucher, sauce au poivre, pommes frites et mesclun de salades.

Salade Caesar, blanc de poulet, mesclun de salades, parmesan, œuf mimosa, croûtons et sauce caesar.

Poisson du marché (selon arrivage), poêlée de légumes grillés du moment.

Tartare de bœuf, le Traditionnel ou l'Aller/Retour (160 g), pommes frites, mesclun de salades.

## DESSERTS (au choix)

Dessert sur l'ardoise du jour (uniquement le midi).

Mousse au chocolat du Bistrot, cigarette à la pistache.

Crème brûlée.

Salade de fruits frais de saison, au sirop vanillé.

Coupe Dame Blanche, glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunch de fruits secs.

Café gourmand (suppl. 1€), expresso ou thé et duo de mignardises.

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI HORS  
JOURS FÉRIÉS



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.