

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**

Coca-Cola ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola light ou Fanta...33 cl	4€20
Schweppes.....25 cl	4€00
Nestlé.....20 cl	3€90
Jus de fruits (orange, pomme, tomate, abricot, ananas ou multivitaminé).....20 cl	4€10

**LES EAUX
 MINÉRALES**

Vittel.....50 cl	4€10
SPELLEGRINO.....100 cl	5€80
perrier.....33 cl	5€30
Chateldon.....75 cl	8€50

**LES BOISSONS
 CHAUDES**

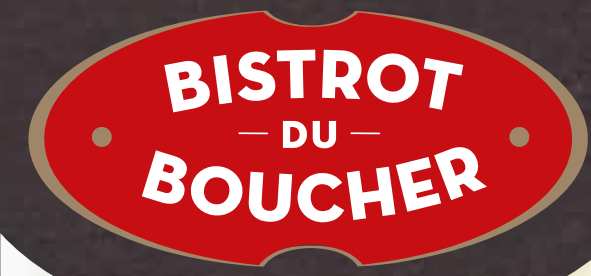
Café, décaféiné.....	2€90
Double café.....	5€70
Thé, infusion.....	3€70

LA CARTE DES VINS

	VERRE 25 cl	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 15 cl
Les BLANCS			
ALSACE			
PINOT GRIS.....	9€60	21€00	6€00
BOURGOGNE ET MACONNAIS			
POUILLY FUISSE.....	10€40	29€00	6€50
SAINT-VERAM.....	-	36€00	-
CHABLIS.....	-	41€00	-
SANTENAY VILLAGES.....	-	49€00	-
VALLÉE DU RHÔNE			
VIOGNER.....	11€20	32€00	7€00
BORDEAUX			
SAUTERNES.....	-	49€00	9€40
VALLÉE DE LA LOIRE			
QUINCY.....	12€00	29€00	7€50
SANCERRE.....	-	39€00	-
Les ROSÉS			
PROVENCE			
CHÂTEAU LACOSTE - FRIGOUSSE.....	11€20	26€00	7€00
CÔTE DE PROVENCE.....	8€00	19€00	5€00
Les ROUGES			
ALSACE			
ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS.....	11€20	28€00	7€00
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS			
BROUILLY.....	9€60	29€00	6€00
BOURGOGNE - SAVIGNY LES BEAUNE.....	-	45€00	-
BOURGOGNE - POMMARD.....	-	85€00	-
BOURGOGNE - GEVREY CHAMBERTIN.....	-	75€00	-
VALLÉE DU RHÔNE			
SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ.....	-	42€00	9€50
CROZES HERMITAGE.....	-	34€00	-
LANGUEDOC ET PROVENCE			
PIC ST-LOUP.....	-	31€00	-
BORDEAUX			
CÔTES DE BLAYE - CHÂTEAU MAISON NEUVE ALEXIA AYMAS.....	5€60	22€00	3€50
GRAVES.....	12€80	28€00	8€00
PESSAC LÉOGNAN.....	14€40	45€00	9€00
SAINT-JULIEN - AMIRAL DE BEYCHEVELLE.....	-	75€00	-
SAINT-ESTÈPHE.....	-	57€00	-
SAINT-ÉMILION.....	-	66€00	-
PAUILLAC.....	-	53€00	-
VALLÉE DE LA LOIRE			
SAUMUR CHAMPIGNY.....	5€60	19€00	3€50
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL.....	8€80	27€50	5€50
SANCERRE - LES GRANDMONTAINS.....	-	39€50	-
SÉLECTION DU BISTROT.....	7€20	18€00	4€50
VIN ÉTRANGER USA			
BLANC - ROSÉ - ROUGE			
GALLO.....	5€60	21€00	3€50

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



*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 Savigny - 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

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 vin blanc	10 cl	4€30
Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise ou violette.		
Kir vin rouge	10 cl	4€30
Cassis		
Kir Pétillant	10 cl	4€30
Cassis, mûre, pêche, framboise ou fraise.		
Birlou	10 cl	4€30
La saveur de la pomme, le mystère de la châtaigne		
Ricard	2 cl	4€90
Martini Rosso, Bianco - Campari	6 cl	6€10
Porto blanc ou rouge, Salers	6 cl	6€10
Gin Larios - Rhum blanc	4 cl	6€90

BIÈRES

PRESSIONS			
Pelforth	25 cl	4€30	50 cl 8€30
Affligem	25 cl	3€30	50 cl 7€50
BOUTEILLE			
Desperados	33 cl	6€30	-
Corona	33 cl	5€30	-
Picon bière	25 cl	4€60	-

COCKTAILS

Americano Maison	10 cl	7€80
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin		
Mojito	19 cl	7€80
Rhum blanc, citron vert, sucre, Perrier, menthe fraîche		
Campari orange	12 cl	7€50
Campari et rondelle d'orange		
Cocktail du jour	19 cl	7€80
À découvrir sur l'ardoise.		

LA ROUTE DES WHISKIES

Whisky blend	4 cl	6€70
Whisky Laphroaig - Connemara - Distillers Edition	4 cl	9€50
Macallan Amber, Glent Grant (16 ans), Highland park	4 cl	10€50
Bourbon	4 cl	9€90

LES CHAMPAGNES

Champagne sélection du Bistrot blanc	15 cl	9€90
Champagne sélection du Bistrot blanc	75 cl	51€00
Champagne Ruinart	75 cl	90€00
Champagne Laurent Perrier le Brut blanc	15 cl	13€90
Champagne Laurent Perrier le Brut blanc	75 cl	70€00

AVIS AUX AMATEURS

Cognac VSOP - Armagnac XO - Vieille prune, Chartreuse	
Calvados 10 ans	4 cl 8€50
Eau de vie Morand	4 cl 9€90
Poire, framboise ou « abricotine »	
Mandarine Napoléon - Get 27 - Get 31 - Cointreau - Grand-Marnier	
- Cordon rouge - Herry Cherry - Baileys	4 cl 7€10

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu 26€90

PLAISIR

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
OU DE L'ARDOISE¹

¹ Valable 7/7 déjeuner et dîner - eau minérale 50 cl
ou bière 25 cl ou soda 33 cl ou demi-bouteille de vin
blanc, rouge ou rosé ou une bière pression 25 cl

¹ Hors supplément de prix.

Menu TOUT COMPRIS 38€

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 demi-bouteille de vin blanc, rouge ou rosé
ou bière pression 25 cl

Le Coin

DU BISTROT

Foie gras canard maison.....17€.....8€

Saumon fumé maison.....17€.....8€

Côte de bœuf environ 1 kg.....66€
(2 pers.)

Formidable Filet de bœuf.....21€90.....10€10

Belle Entrecôte.....27€.....9€10
(environ 300 g)

Les ENTRÉES

7€90

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 à l'ail doux,

Classique beurre moussoux persillé (la douzaine, suppl. 4€00).



Saumon mariné façon hareng,

Pommes à l'huile.

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.

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 de saumon aux agrumes,

Et pommes acidulées.

Les PLATS

16€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.

Tartare Provençal

Frites et salade.

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.

Trilogie de tartares,

Traditionnel cru et poêlé et provençal, servis avec pommes frites et
mélée de salades. (suppl. 3€00)



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

Magret de canard,

Et garniture de saison.

Pavé de saumon sauce aux herbes,

Légumes du moment.

Souris d'agneau confite au four

Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS

7€40

Café gourmand

Déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés
d'un espresso ou d'un thé.



Crème citron,

Framboises et madeleines tièdes.

Salade de fruits de saison,

Légèrement infusée au Kirsch, sorbet citron vert.

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Mille-feuille tradition*,

Fines couches de feuilletage caramélisées, crème mousseline à la vanille.



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

Traditionnelles profiteroles à la vanille,

Sauce chocolat chaud et crème chantilly.

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€90

PLAT 11€90

DESSERT 4€90

Tous les midis, du lundi au samedi, hors jours fériés

-12 ANS

Menu

12€50

P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour

+

Pommes frites ou pommes Bistrot
ou légumes du moment

+

Mini-profiteroles
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.

*Certains desserts demandent une préparation longue et doivent être commandés en début de repas.