

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.

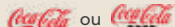


Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
humeur et la convivialité.

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 	33 cl	4€10
Limonade, diablo	20 cl	3€10
 Orangina	33 cl	4€10
Jus d'orange ou jus de tomate	25 cl	3€70

LES EAUX MINÉRALES

 ou  ou 	50 cl	3€80
	100 cl	6€30

LES BIÈRES

Heineken (pression)	25 cl	4€00	50 cl	7€80
Hoegaarden blanche (bouteille)	33 cl	4€70		
1664 (bouteille)	25 cl	4€50		
Panaché	25 cl	4€00		
Bière du moment	25 cl	5€00		

LES APÉRITIFS

Les apéritifs divers	6 cl	4€90
Kir vin blanc	10 cl	4€90
Kir Royal	10 cl	8€20
Crémant d'Alsace	10 cl	5€00
Americano «maison»	12 cl	9€00
Anis	4 cl	4€20
Whisky JB ou Jameson	4 cl	7€00
Whisky JB ou Jameson accompagné de soda	33 cl	11€00
Le whisky Jack Daniel's	4 cl	9€00
Coupe de Champagne	10 cl	9€00
Rémy Collard Brut		

**LES BOISSONS
CHAUDES**

Café, décaféiné	2€60
Café crème	3€10
Thé, infusion	2€70
Cappuccino (chantilly)	4€00
Irish coffee maison (Whisky)	9€00
Irish coffee maison (Cognac/Armagnac)	9€50

LES CHAMPAGNES

Rémy Collard Brut	10 cl	9€00
Rémy Collard Brut	75 cl	39€50
Mumm Cordon Rouge	75 cl	49€00
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	93€00

LA CARTE DES VINS

Les **BLANCS***

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 37,5 cl	VERRE 15 cl
AOC CHABLIS CUVÉE LA CHABLISIENNE	34€90	18€40	7€10
AOC SANCERRE BLANC	31€00	17€70	-
AOC CHEVERNY TRADITION	23€00	12€60	-

Les **ROSÉS***

AOP VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ «MADE IN SAINT-T»	25€00	-	-
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MINUTY CUVÉE M	32€00	21€90	7€30

50 cl

Les **ROUGES***

BEAUJOLAIS			
AOC BROUILLY	27€00	16€80	-
RHÔNE			
AOC CÔTES DU RHÔNE	24€50	13€50	-
AOC CROZES HERMITAGE	36€00	19€20	7€80
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE	49€00	-	-
BORDEAUX			
AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX CHÂTEAU VIEUX CHARRON	24€00	-	4€90
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION «GRAND RICOMBE»	26€00	15€10	5€80
AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU COUCHEROY	30€10	16€90	-
AOC BERGERAC	22€00	-	-
LOIRE			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	27€20	16€20	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY	28€10	16€80	-
AOC SANCERRE ROUGE	32€00	18€00	-
AOC CHINON	29€00	16€00	6€10
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY	41€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN	52€00	-	-

Les **POTS DE VIN**

	POT 46 cl	POT 23 cl
VIN DE PAYS D'OC MERLOT ROUGE IGP OU VIN DE PAYS CATALAN ROSE IGP	10€90	6€80

**AVIS
AUX AMATEURS**

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys, Marie Brizard, Cognac, Armagnac, Calvados, Gin	4 cl	8€00€
Vodka, Alcools Blancs : Poire, Framboise, Mirabelle		
Gin Tonic, Vodka orange	20 cl	12€00€
Alcools Vieux : Vieille Prune, Marc de Bourgogne	4 cl	9€00€

VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

*Millésime selon disponibilité

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 / La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée.
 BDB Versailles - 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.

Formule BISTROT

SERVIE LE MIDI SAUF DIMANCHES ET FÊTES
Only lunch except Sunday and holidays

APÉRITIF MAISON OFFERT
avec ou sans alcool
Aperitif offered with or without alcohol

ENTRÉE + PLAT

Starter + Main Dish

20€60

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

PLAT + DESSERT

Main Dish + Dessert

18€60

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

Les ENTRÉES

9€90

Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toast grillé
Pour accompagner votre bloc de foie gras, le verre de Sauternes (10 cl). (suppl. 5€50)
Foie gras served on a bed of salad leaves

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
6 burgundy snails (large snails served with melted garlic butter and parsley)

Terrine de foie de volaille, et sa confiture d'oignons.
Poultry liver paté, served with an onions chutney

Chiffonnade de jambon de Parme
Thin slices of Parma ham

Flan de courgettes, et queues d'écrevisses au beurre blanc.
Zucchini tart, crayfish tails white butter

Salade de crottin de chèvre rôti
Warm goat cheese with green salad

Planche de charcuterie. Chorizo, rosette, rillettes, jambon de Parme et terrine du Bistrot. (suppl. 3€)
Our delicatessen assortment (chorizo, dry sausage slices, pork rillettes, Parma ham and Bistrot terrine)

Os à moelle au sel de Guérande
Marrow bone with Guérande salt

Saumon mariné, aux fines herbes.
Fresh salmon marinated with herbs.

Carpaccio de bœuf, à l'huile d'olive et basilic.
Beef carpaccio with the basilic and olive oil.

Salade Caesar du Bistrot, salade, croûtons, volaille grillée, copeaux de Parmesan, tomates, œufs durs et sauce Caesar.
Salad, croutons, chicken, parmesan cheese, tomato and eggs.

L'entrée sur l'ardoise du jour
Starter of the day

Les PLATS

16€60

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Tartare de bœuf, préparé au moment par le chef dans le cœur de rumsteck.
Fresh steak tartare prepared fresh in the heart of rumpsteak

Pièce d'entrecôte grillée béarnaise
Grilled rib steak with bearnaise sauce

Cœur de rumsteck, sauce roquefort ou poivre.
Rump steak with Roquefort or pepper sauce

Filet de bœuf, sauce au choix (200 g environ) (suppl. 5€)
Beef tenderloin with your chosen sauce

Escalope de volaille à la Normande (ou nature)
Chicken escalope, Normandy sauce

Belle entrecôte XXL, pour 1 personne (500 g environ, avant cuisson) (suppl. 8€)
XXL rib steak for 1 person 500 g

LA TRADITION A DU BON

Andouillette AAAAA grillée à la graine de moutarde
Andouillette AAAAA with mustard sauce

Tête de veau, sauce ravigote.
Veal head with ravigote sauce

Foie de Veau ou jeune bovin poêlé, sauce crémée au vinaigre de framboise ou nature.
Veal liver fried plain or in raspberry vinegar

Grande salade Caesar du Bistrot, salade, croûtons, volaille grillée, copeaux de Parmesan, tomate, œufs durs et sauce Caesar.
Salad, croutons, chicken, parmesan cheese, tomato and eggs.

Saumon frais, à la crème d'oseille.
Fresh salmon and sorrel sauce

Filet de Daurade royale au beurre blanc (suppl. 3€)
Filet fish « Daurade » with white butter

Pied de cochon rôti dans son plat (15 min de cuisson)
Roasted pig's trotters

Les plats et les poissons sur l'ardoise du jour
Dishes of the day

Les DESSERTS

8€70

Assiette de fromages (suppl. 2€)
Selection of cheese

Fromage blanc, au coulis de fruits rouges.
Soft white cheese in a red berry coulis

Panna Cotta, au coulis de fruits rouges.
Panna Cotta with red fruit coulis

Traditionnelle crème brûlée à la vanille
Cream flan with a caramelised topping

Mousse au chocolat, à l'écorce d'orange
Orange peel chocolate mousse

Sorbet pomme Calvados ou citron Vodka
Apple sorbet with Calvados or lemon Vodka

Assiette Gourmande, mignardises du moment (suppl. 3€)
Gourmand dish : an assortment of little desserts

Baba artisanal arrosé ou pas, et sa compotée de fruits rouges.
Homemade rum baba with its red berry compote

Île flottante
Floating island with custard

Salade de fruits frais de saison
Fresh seasonal fruit salad

Café ou chocolat liégeois
Coffee or chocolate liegeois

Carpaccio d'ananas et son sorbet exotique
Thin slices of fresh pineapple and passion sorbet

Le dessert sur l'ardoise du jour
Dessert of the day.

-12 ANS

Menu P'TIT GARNEMENT

13€90

Steak haché, pommes frites ou plat au choix
(hors plat en suppl.)

Ground steak, French fries or the choice on the main list
except choice with extra

+
Crème glacée
ice cream

+
Verre de 15 cl de Coca-Cola,
Jus d'orange ou Sirop

15 cl glass of coca, orange juice or syrup

L'ensemble des plats est servi en portion réduite



Menu TOUT COMPRIS

ALL INCLUSIVE MENU

33€80

APÉRITIF MAISON

avec ou sans alcool

Homemade aperitif with or without alcohol

+ ENTRÉE*

+ Starter

+ PLAT*

+ Main Dish

+ DESSERT*

+ Dessert

*au choix de la carte ou de l'ardoise, hors suppl.
In the choice of menu or the board. Except choices with extra charge.

+ CAFÉ TRADITIONNEL

+ Espresso

+ LE POT DE 23 CL DE VIN
DE PAYS (rouge ou rosé)¹

ou 50 CL EAU MINÉRALE

au choix Vittel, San Pellegrino ou Perrier

+ 23 cl of red or rose wine or the half bottle of sparkling/flat water

¹Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé
a merlot from Pays d'Oc and a Grenache from Catalan

Menu GOURMAND

27€90

APÉRITIF MAISON

avec ou sans alcool

Homemade aperitif with or without alcohol

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

+ Starter + Main Dish + Dessert

*au choix de la carte ou de l'ardoise, hors suppl.
In the choice of menu or the board. Except choices with extra charge.