



BOURG-EN-BRESSE

Antoine BERNASCONI, Gaël RENOUD-GRAPPIN  
et leur équipe vous remercient de votre confiance

\*I.G.P. Indication Géographique. \*\*A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. \*\*\*A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée  
BDB Bourg-en-Bresse - 10/2018 - 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.



*Du caractère  
et du goût*

Carte Automne-Hiver

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.bistrotduboucher.fr](http://www.bistrotduboucher.fr)



BistrotDuBoucher



Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'État au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels. Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service. Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.

## Formule BISTROT

SERVIE TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

**DUO 14€50**

ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT

**TRIO 16€50**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES (au choix)

Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille

### PLATS (au choix)

Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Tartare de bœuf Aller-Retour, pommes de terre confites, salade verte

### DESSERTS (au choix)

Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Fromage blanc d'Étrez, nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

### BOISSONS (au choix)

Côtes du Rhône <sup>\*\*\*</sup>, rouge ..... 25 cl ..... 4€50

Côtes du Rhône <sup>\*\*\*</sup>, rouge ..... 50 cl ..... 9€00

Vaucluse <sup>\*</sup>, rosé ..... 25 cl ..... 4€50

Vaucluse <sup>\*</sup>, rosé ..... 50 cl ..... 9€00

## APÉRITIFS DIGESTIFS

### Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant ..... 10 cl ..... 5€50

Macvin du Jura ..... 7 cl ..... 5€90

### Sélection Whisky Aberlour

12 ans 4 cl 8€50    15 ans 4 cl 10€50    18 ans 4 cl 12€50

## APÉRITIFS

Kir crème de cassis	10 cl	4€50
Porto rouge ou blanc	7 cl	4€50
Ricard	2 cl	4€00
Martini rouge ou blanc	4 cl	4€00
Kir pétillant	10 cl	5€50
Whisky William Lawson's	4 cl	6€00
Jack Daniel's	4 cl	8€50

## LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

La coupe de Champagne Sélection BDB	10 cl	7€90
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75 cl	49€00
Roederer brut premier	75 cl	69€00
Louis Roederer rosé Millésimé	75 cl	79€00
Bugey Brut Blanc de Blancs Domaine Bollache-Arcan	75 cl	25€00

## LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise	4 cl	8€00
Get 27ou Get 31	4 cl	7€00
Cognac, Armagnac	4 cl	8€00
Calvados	4 cl	8€00
Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne	4 cl	8€00
Chartreuse verte	4 cl	8€00
Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France	4 cl	10€00
Rhum Diplomatico	4 cl	9€00

## LES BIÈRES ET BOISSONS FRAÎCHES

Stella Artois pression	25 cl	3€90
Leffe blonde pression	25 cl	4€90
Bière du moment	25 cl	4€90
Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33 cl	3€50
Thé glacé pêche Fuzetea	25 cl	3€50
Schweppes	25 cl	3€50
Schweppes Agrum	25 cl	3€50
Jus de fruits Pampryl	25 cl	3€50

## LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou Seltzer	50 cl	3€20	100 cl	5€50
Chateldon	75 cl	7€50		
Perrier	33 cl	3€50		

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€20
Décaféiné	2€20
Grand café	3€50
Thé, infusion	3€50
Café viennois (double espresso et crème fouettée)	5€00
Cappuccino (double espresso et mousse de lait)	4€00

## ENTRÉES à partager 12€90

2/3  
PERS.

### 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.

## Les ENTRÉES

7€90

**Duo de longe d'os à moelle rôtie**, à la fleur de sel de Guérande, toasts de pain de mie grillés (suppl. 2€).

**Saumon mariné**, pommes de terre à l'huile.

**Salade mode Bistrot**, mesclun de salades, jambon cru d'Auvergne, gésiers de canard confits, Grana Padano\*\*, cerneaux de noix.

**Foie gras de canard**, confit de pétales de fleurs et toasts de pain de campagne (suppl. 5€).

La suggestion du sommelier : Verre de Coteaux du Layon (12,5 cl) 4€90

**Terrine du Bistrot**, aux foies de volailles

**Cocotte de neuf escargots de Bourgogne**, à la crème d'ail doux.

**Tarte fine au chèvre rôti au miel**, confiture d'oignons rouges, mêlée de salades.

**Croustilles de gambas à la coriandre**, guacamole d'avocat. (suppl. 1€50)

**Œufs meurette**, lardons, champignons de Paris grillés, oignons gelots, sauce Vigneronne et croûtons.

**L'assiette de Tapas**, crèmeux d'avocats et croustilles de crevettes, marinade de sot-l'y-laisse de volaille, Croc fromage de chèvre rôti aux épices.

**Menu PLAISIR**  
ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT

22€90

AU CHOIX DE LA CARTE  
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

**Menu GOURMAND**  
ENTRÉE  
+ PLAT + DESSERT

27€90

AU CHOIX DE LA CARTE  
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

## Les PLATS

17€90

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER



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

**Le Gourmet Burger** (200 g de viande de bœuf savoureuse) : poitrine grillée, Comté 8 mois d'affinage, tomate confite et sauce tartare, accompagné de pommes frites maison.

**Bavette d'aloiau Simmental** (env. 200 g) **aux échalotes confites**, pommes de terre confites, salade verte.

### LE PAVÉ DU BOUCHER SELON VOTRE GOÛT :



**Classique** Grillé à la plancha, sauce au choix (tartare, poivre, fromagère), pommes frites maison.



**Gourmand** à la crème de morilles, gratin Dauphinois. (suppl. 7€)



**Prestige** tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (suppl. 7€)

### NOS TARTARES DE BŒUF

*hachés et préparés à la commande en cuisine (env. 200 g), pommes de terre confites et salade mêlée.*



**Traditionnel tartare de bœuf à la Française**, (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût.



**L'Aller-retour**, simplement grillé à la plancha.



**Le Trappeur** Inspiré des sous-bois avec une note de condiments de truffes et champignons, pignons de pin, graines de moutarde et Grana Padano\*\*.



**La Trilogie de tartares** (env. 300 g), Traditionnel, Aller-retour et le Trappeur. (suppl. 4€)



**Le « Café de Paris »**, poêlé avec une tranche de foie gras. (suppl. 4€50)

### LA TRADITION A DU BON



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

**Grande salade à la mode Bistrot** mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, gésiers, copeaux de Grana Padano\*\*, foie gras de canard, noix et pommes de terre confites.

**Belle côte de cochon Rhône-Alpes basse température**, laques d'épices, persillade de pommes Bistrot et champignons de Paris.

**Pot-au-feu de cabillaud et saumon** aux légumes d'autrefois.

**Noix de Saint-Jacques**, risotto crèmeux aux cèpes, tuile de Comté. (suppl. 5€)

**Quenelle de brochet sauce Nantua**, riz sauvage.

## LA SÉLECTION DU BOUCHER

Hors formules et menus.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

**ONGLET DE BŒUF ANGUS (200 G)**, 25€00  
pommes purée truffée et méli-mélo de salades

**LA BELLE ENTRECÔTE (350 G)**, 25€00  
pommes frites maison, mêlée de salades

**LA TENDRE ET SAVOUREUSE CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (1 KG)**, 59€00  
pommes de terre confites, mêlée de salades

**PAVÉ PRESTIGE (200 G) FAÇON ROSSINI**, 24€90  
avec sa tranche de foie gras poêlé et accompagné de pommes de terre confites

Nos sauces au choix  
tartare, poivre, fromagère

-12 ANS

Menu

10€90

## P'TIT GARNEMENT



Steak haché du boucher  
ou Suprême de volaille à la crème,  
pommes frites maison  
ou légumes de saison



+  
Fromage blanc ou Glace Smarties

+  
Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo

## ♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET  
DE BRESSE AOP,

gratin dauphinois

à la crème 25€ • aux morilles 29€

Hors formules et menus



## Les DESSERTS

7€90

**L'assiette de fromages de nos régions**, mesclun de salade

**Fromage blanc d'Etrez moulé à la louche**, nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.



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

**Brioche façon pain perdu**, aux pommes caramélisées, glace vanille.

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

**Belle du boucher**, Sorbet mangue, glace noix de coco, ti-punch, ananas, chantilly, râpé de citron vert.

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

**Minestrone de fruits infusés aux épices**, glace thé vert Matcha, crème fouettée.

**Carpaccio d'ananas frais et son sorbet ananas**, brisures de framboises et noisettes caramélisées.

**Coupe colonel**  
sorbet citron et vodka. (suppl. 1€)

**Baba bouchon**, arrosé au rhum ambré, crème chantilly (suppl. 1€)

**Crème brûlée** à la vanille Bourbon.

**Le Choco-Viennois du Bistrot**, crèmeux au chocolat Inaya, biscuit sablé, glace caramel beurre salé, mousse mascarpone.

## Les GLACES et SORBETS

**Les Glaces** : Vanille, Caramel beurre salé, Praliné Noisette, Café, Chocolat, Thé vert Matcha, Rhum-Raisin, Noix de Coco et Smarties.

**et Sorbets** : Fraise, Citron, Ananas, Mangue.

# Les LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Bouteille  
75 cl

CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER	49€00
♥ ROEDERER BRUT PREMIER	69€00
LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME	79€00
BUGEY BRUT BLANC DE BLANCS DOMAINE BOLLACHE-ARCAN	25€00

## LA CARTE DES VINS

### Les BLANCS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	4€20
♥ VIIGNIER IGP PAYS D'OC «ROUQUETS»	25€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES»	30€00	18€00	5€00
♥ SAINT-VÉRAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	32€00	20€00	5€20
♥ POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON DOMAINE LASSARAT	40€00	-	-
CONDRIEU «LES TERRASSES DU PALAT» DOMAINE F. VILLARD	50€00	-	-

### Les ROUGES

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
<b>BUGEY</b>			
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR DOMAINE BOLLACHE-ARCAN	26€00	-	-
BUGEY MANICLE «CUVÉE DES ROCAILLES»	37€00	-	-
<b>BEAUJOLAIS/BOURGOGNE</b>			
BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD	25€00	-	4€70
MOULIN-À-VENT «4 TERRES» ROGER LASSARAT	31€00	-	-
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY	48€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECALLE-VILLA «LES GOLLARDES» <sup>43</sup>	50€00	-	-
CHASSAGNE-MONTRACHET MORGEOT 1ER CRU	55€00	-	-
<b>VAL DE LOIRE</b>			
♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES ÉCHAILLONS	30€00	-	-
<b>BORDELAIS</b>			
BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU	21€00	15€00	-
♥ CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE»	28€00	-	5€20
♥ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	23€00	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR	45€00	-	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER	70€00	-	-
<b>LA VALLÉE DU RHÔNE</b>			
CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT-PRIVAT	21€00	-	3€70
♥ CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES	25€00	17€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	30€00	-	-
♥ BEAUME DE VENISE «DOM VENITIA»	35€00	-	-
♥ VACQUEYRAS DOMAINE L'ATELIER	39€00	-	-
♥ CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS <sup>43</sup>	40€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	41€00	24€00	-
CÔTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL	59€00	29€00	-
<b>LANGUEDOC</b>			
♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT	21€00	-	-
♥ PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT»	30€00	-	-
♥ CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE	38€00	-	-

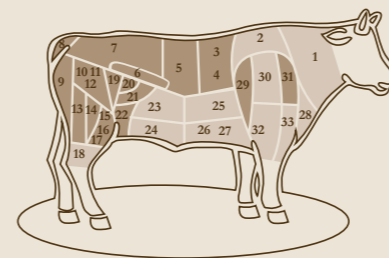
### Les ROSÉS

BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	-
♥ CHÂTEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX «TERRE DE PROVENCE»	23€00	16€00	5€00
♥ CUVÉE HENRI FABRE CÔTES DE PROVENCE	28€00	-	-
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC	33€00	-	-
BANDOL CHÂTEAU ROMASSAN «CŒUR DE GRAIN» DOMAINE OTT	46€00	26€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 - PRIX NETS  
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



Cuisson rapide Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendon	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

## Le bœuf au Bistrot du Boucher

### DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.



### DES 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 une entrée, deux plats et un dessert à découvrir sur notre carte.

# Menu

# 35€

Hors suppléments.

## TOUT COMPRIS

### APÉRITIF

KIR OU COCKTAIL SANS ALCOOL

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ

\* Eau minérale (50 cl) ou Verre de Côtes du Rhône Saint Privat



### La carte de fidélité nationale "Privilège"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher... Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux...

1 € dépensé = 1 point fidélité  
N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !

### Plaisir d'offrir

#### DÉCOUVREZ LE BON CADEAU BISTROT DU BOUCHER !

100% plaisir, 100% satisfaction à offrir en toute occasion et tout au long de l'année.

Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus tout compris à vos proches, amis ou collègues, demandez nos Chèques-Cadeaux !



C'est votre anniversaire ?  
Venez le fêter chez nous !

www.bistrotdeboucher.fr

BistrotDuBoucher

**TERRASSE D'ÉTÉ  
SALON PRIVÉ**