

PARTAGEONS
une Cuisine
 AUTHENTIQUE
partageons
 LES
Moments
 VRAIS

Être *passionné*

C'est avant tout, l'envie de faire
partager une cuisine à son image...

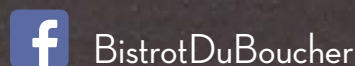
Une cuisine simple, authentique
et de caractère...

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



**LES SODAS ET
JUS DE FRUITS FIZZY DRINKS**

Orange ou Citron pressé.....	6€00
Coca-Cola ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola Light 33 cl.....	3€90
Fanta 33 cl.....	3€90
Ice Tea 25 cl.....	3€90
Jus de fruits Pago 20 cl.....	3€90

**LES EAUX
MINÉRALES
MINERAL WATERS**

Vittel 50 cl.....	3€90
S.PELLEGRINO Perrier 100 cl.....	4€90
Chateldon 33 cl.....	5€90

**LES BOISSONS
CHAUDES
HOT DRINKS**

Café.....	2€50
Café crème.....	3€50
Décaféiné, allongé, noisette.....	2€60
Thé, infusion.....	3€50

LA CARTE DES VINS WINE LIST

Les BLANCS WHITE WINES

	BOUTEILLE 75 cl	POT 37,5 cl	VERRE 15 cl
♦ AOC BOURGOGNE CHARDONNAY CÔTE CHALONNAISE DOMAINE MILLEBUS <i>Vin à la robe or qui s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche).</i>	26€90	13€50	5€50
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET. <i>Nerveux et sec aux arômes de pamplemousse.</i>	29€90	14€50	6€00
LE VERRE DE MUSCAT DE MIREVAL.....	-	-	4€00

Les ROSÉS ROSÉ WINES

♦ CÔTES DE PROVENCE MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE. <i>Superbe vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.</i>	26€90	13€50	5€50
COTEaux D'AIX EN PROVENCE 2014. <i>Fruité et délicat.</i>	29€90	14€50	6€00

Les ROUGES RED WINES

♦ AOC TOURAINE GAMAY «LA JAVELINE» <i>Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand.</i>	19€90	9€90	4€00
AOC CÔTES DU RHÔNE LES FOUQUIÈRES. <i>Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté.</i>	19€90	9€90	4€00
♦ IGP IBERIS DOMAINE DE BÉRÉNAS PAYS DE L'HÉRAULT <i>Un vin fruité du soleil.</i>	22€50	11€50	4€50
♦ AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION LE GRAND RICOMBRE <i>Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC BROUILLY «DOMAINE DIT BARRON» <i>Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC HAUT MÉDOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHÂTEAU VICTORIA <i>Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du Merlot.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC PINOT NOIR D'ALSACE «GISSELBRECHT» <i>Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et giroffles.</i>	26€90	13€50	5€50
AOC VACQUEYRAS DOMAINE DES ONDINES 2014 <i>Mis en bouteille à la propriété.</i>	29€90	14€90	6€00
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET <i>Des notes de fruits rouges et de bigarreaux.</i>	29€90	14€90	6€00

Les ROUGES DU MONDE RED WINES FROM ACROSS THE WORLD

ARGENTINE - MELODIAS MALBEC <i>Vin du soleil, couleur intense au parfum mûre-griotte.</i>	26€90	13€50	5€50
--	-------	-------	------

Les VINS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL WINES

AOP BOURGOGNE GIVRY BUISSONNIÈRE ROUGE MILLÉSIME 2014, VIGNERONS DE BUXY.....	35€00	17€50	6€90
AOC BOURGOGNE MERCUREY CHÂTEAU SANTENAY ROUGE PUILLET 2014.....	39€00	19€50	7€90
AOP SAINT-JULIEN LAROSE DE GRUAUD 2012.....	45€00	22€50	8€90
HAUT MÉDOC MOULIS CHÂTEAU MACAILLOU 2012.....	49€00	24€50	9€90

Les POTS LYONNAIS LYON BOTTLES (SPECIAL SIZE)

	POT 46 cl	POT 23 cl	VERRE 15 cl
IGP CÔTES DE GASCOGNE DE OUARDÈRE ROUGE, ROSÉ OU BLANC.....	11€90	5€90	4€00

**AVIS
AUX AMATEURS**

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand Marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca, Amaretto... 7,00€
 Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle..... 8,50€
 Armagnac VSOP, Vieille prune..... 9,00€
 Irish coffee..... 9,90€

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
 EXCESSIVE CONSUMPTION OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH: IT SHOULD BE DRUNK IN MODERATION - NET PRICES

**BISTROT
DU
BOUCHER**



*Du caractère
et du goût*

Carte Automne-Hiver

*IGP Indication Géographique protégée **AOP Appellation d'Origine Protégée ***AOC Appellation d'Origine Contrôlée
 BDB CARTE ISSY LES MOULINEAUX - 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 - Imp: Vanik 01 40 45 79 75

ENTRÉES *à partager* TO SHARE

La planche de cochonnailles **12€90**

Assortiment de charcuterie
Assortment of cold cuts

La planche Tapas Océane **13€90**

Beignets de calamars, crisper d'oignons, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes, saumon mariné, sauce tartare

Squid fritters, crispy onions, avocado cream and crisp prawns, marinated salmon, tartar sauce

La planche mixte du bistrot **13€90**

Mi chemin entre tapas et cochonnailles

A combination of tapas and cold cuts

213
PERS

APÉRITIFS

Kir pétillant	10 cl	3€50
Cassis, mûre, framboise ou pêche		
Kir vin blanc	14 cl	4€50
Cassis, mûre, framboise ou pêche		
Kir au Bourgogne-aligoté**	14 cl	5€50
Kir Royal Cuvée du Bistrot	10 cl	8€90
Coupe de Champagne** H. Abelé	10 cl	8€90
Ricard, Pastis 51	3 cl	4€50
Gin, Vodka, Whisky, Rhum	7 cl	7€00
Martini Gin	10 cl	7€00
Porto rouge ou blanc, Martini, Suze, Campari	7 cl	5€00
Campari orange ou soda	4 cl	8€00
Americano maison	10 cl	8€00
Alcool + accompagnement	10 cl	10€00
Gin Tonic, Whisky Coca, Cuba libre, etc.		

BIÈRES BEERS

Affligem (pression)	25 cl	4€90	50 cl	8€90
Heineken (pression)	25 cl	4€50	50 cl	8€00
Kriek cerise	25 cl	5€50		

COCKTAILS

CLASSIQUE

Ti-punch	4 cl	8€90
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert		
Piña Colada	20 cl	8€90
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons		
Margarita	20 cl	8€90
Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, sel fin, glaçons		
Spritz	20 cl	6€90
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse		
Mojito	20 cl	8€90
Rhum blanc, citron vert, sucre, eau gazeuse, glaçons et feuilles de menthe		

SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL

Virgin Mojito	20 cl	6€90
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, glaçons, eau gazeuse		

LA ROUTE DES WHISKIES

Blue Night	4 cl	6€90
J&B, Jameson Irish Whiskey	4 cl	8€00
Jack Daniel's Sour Mash Bourbon	4 cl	9€00
Laphroaig Ile d'Islay 10 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	10€00
Macallan Fine Oak Amber Single Malt Scotch	4 cl	10€00
Oban West Highlands 14 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	10€50
Lagavulin Ile d'Islay 16 ans d'âge Single Malt Scotch	4 cl	11€00
Cardhu 12 ans	4 cl	12€00
Nikka	4 cl	15€00

LES CHAMPAGNES

Henri Abelé Brut	10 cl	8€90
Henri Abelé Brut	75 cl	59€00
Sélection du Boucher Brut	75 cl	45€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu **22€90**
PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
ET HORS SUPPLÉMENT DE PRIX

Starter + Main course
or Main course + Dessert
Chosen from the menu, excluding
extra-charge dishes

Menu **TOUT COMPRIS 33€90**

APÉRITIF MAISON (Kir pétillant cassis ou cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise hors supplément de prix
+ BOISSON AU CHOIX² + CAFÉ

² Avec eau minérale 50 cl ou bière Heineken 25 cl ou Coca-Cola Light 33 cl ou Pot Lyonnais de 23 cl de vin IGP de Gascogne domaine de Ouardère rouge, rosé ou blanc

House aperitif (sparkling white wine with blackcurrant or non-alcoholic cocktail)
+ Starter + Main course + Dessert chosen off the menu or blackboard, excluding extra-charge dishes
+ choice of drink + coffee 2 with mineral water (50 cl) or Heineken beer (25 cl) or Coca-Cola light (33 cl) or Pot Lyonnais IGP label wine (23 cl) - red, rosé or white Gascogne domaine de Ouardère

CHANGEMENT DE BOISSON Pot de 37,5 cl avec +2€50/pers.
Change of drink Pot de 37,5 cl avec +5€50/pers.

Menu **28€90**
GOURMAND

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE ET HORS
SUPPLÉMENT DE PRIX

Starter + Main course + Dessert
chosen from the menu, excluding
extra-charge dishes

Les ENTRÉES STARTERS

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille
Bistrot Terrine, with chicken livers

Gault & Millau
Saumon mariné, pommes à l'huile
Marinated salmon, with potatoes vinaigrette

Salade mode Bistrot, mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de canard confits, Grana Padano**, cerneaux de noix
Bistrot gourmet salad, mixed leaves, block of part-cooked duck foie gras, raw ham, preserved duck gizzards, Grana Padano** cheese, walnuts

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne, à l'ail doux, classic beurre moussoux
Dish with 6 Burgundy snails, with mild garlic and classic foaming butter

Assiette de tapas Océane,
Beignets de calamars, crisper d'oignons, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes, saumon mariné, sauce tartare (suppl. 2€)
Ocean tapas platter, squid fritters, crispy onions, avocado cream and crisp prawns, marinated salmon, tartar sauce (€2.50 extra)

Gault & Millau
Œuf parfait, à la crème de cèpes
Egg parfait, with cep mushroom cream

Os à moelle rôti, au sel de guérande
Roasted marrow bone, with sea salt

Entrée du jour, sur ardoise
Starter of the day, on the blackboard

7€50

Les PLATS MAIN COURSES

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
Traditional French beef tartar, capers, gherkins, onions and French fries. Prepared to order to your own taste

Pavé de bœuf grillé à la plancha, pommes bistrot, sauce au choix (béarnaise, poivre, fromagère)
Grilled thick slice of steak, Bistrot potatoes, choice of sauce (Béarnaise, pepper, cheese)

Gault & Millau
Travers de bœuf laqué, aux épices douces
Lacquered beef rib, with sweet spices

Gourmet burger, steak haché de bœuf, sauce burger du bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés
Gourmet burger, minced steak, Bistrot burger sauce, fried onions, melted cheddar, salad, toasted buns

L'incoutournable trilogie de Tartares, (env. 240 g)
Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, accompagnés de pommes frites et mesclun de salades (suppl. 2€50)
The quintessential tartar trilogy, (approx. 240 g) Traditional, Seized on Both Sides and Provençal, served with French fries and mixed salad leaves (€2.50 extra)

Les sauces au choix : poivre, béarnaise, fromagère - Sauce of choice: pepper, bearnaise, cheese
Petite assiette de légumes, pâtes, salade, pommes Bistrot ou frites (suppl. 3€50) - Small plate of vegetables, pasta, salad, Bistrot potatoes or French fries (€3.50 extra)
Supplément sauce et changement de garniture (suppl. 1€) - Extra sauces and change of garnish (€1 extra)

Onglet de bœuf ou bavette échalotes, env. 200 g (suppl. 3€)
Beef skirt or flank with shallots, approx. 200 g

Noix d'entrecôte argentine, env. 220 g (suppl. 4€)
Argentinian rib steak, approx. 220 g

Côte de bœuf, env. 500 g, race à viande (suppl. 10€)
Rib of beef, approx. 500 g, meat breed

Les DESSERTS

Café gourmand, déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé (suppl. 1€)
Coffee with sweetmeat, selection of mini gourmet desserts served with espresso coffee or tea (€1 extra)

Gault & Millau
Puits d'amour, pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone
Well of love pastry caramelised apples flamed in applejack brandy, milk caramel, butter biscuit, vanilla ice cream and mascarpone mousse

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly
Rum baba, with amber rum and whipped cream

Coupe souvenir aux parfums d'enfance, glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly
Childhood memories sundae, hazelnut ice cream, salt butter caramel, dark chocolate, milk caramel, chocolate sauce and whipped cream

Crêpes façon Suzette, cœur glace mandarine
Crêpes Suzette pancake with iced mandarin heart

LA TRADITION A DU BON

Gault & Millau
Cocotte de rognons de veau confits façon «Grand - Mère», à la graine de moutarde
Casserole of calf's kidneys with mushrooms, onions and grain mustard

Grande salade Bistrot, mesclun de salades, jambon sec, gésiers de canard confits, Grana Padano**, bloc de foie gras de canard mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot
Large Bistrot salad, mixed leaves, raw ham, preserved duck gizzards, Grana Padano** cheese, block of part-cooked duck foie gras, walnuts and Bistrot potatoes

Cuisse de canard confite, persillade de champignons et pommes Bistrot
Preserved leg of duck, parsleyed mushrooms and Bistrot potatoes

Terre et Mer, aiguillettes de poulet et gambas grillées, risotto crémeux
Turf and Surf, grilled chicken strips and giant prawns, creamy risotto

Pot au feu de cabillaud, aux légumes d'autrefois
Cod stew with old-fashioned vegetables

Plat du jour, sur l'ardoise
Dish of the day, off the blackboard

15€90

Formule BISTROT

DUO Entrée + Plat
ou
14€90 Plat + Dessert

Starter + Main Course
or Main Course + Dessert

BISTROT 17€90
Entrée + Plat + Boissons*
ou Plat + Dessert + Boissons*

Starter + Main course + Drinks*
or Main course + Dessert + Drinks*

ENTRÉES (au choix) Starters (choice)
Terrine du Chef
Chef's terrine

Beignets de calamars, sauce tartare
Squid fritters, tartar sauce

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise
Starter of the day off the blackboard

PLATS (au choix) Main courses (choice)

Steak du boucher (160 g) pommes bistrot, salade mêlée, sauce poivre
Butcher's steak (160 g) Bistrot potatoes, mixed salad, pepper sauce

Suprême de volaille rôti façon grand mère
Roast poultry breast with mushroom and onion garnish

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise
Dish of the day off the blackboard

DESSERTS (au choix) Desserts (choice)

Grosse île flottante crème anglaise, caramel laitier
Large floating island with custard sauce, milk caramel

La crème brûlée du bistrot
Bistrot crème brûlée

Le dessert du jour à découvrir sur l'ardoise
Dessert of the day off the blackboard

*au choix : pot de 23 cl de rouge, rosé ou blanc
d'IGP Côtes de Gascogne domaine Ouardère

* choice of: 23 cl bottle of red, rosé or white IGP wine - Côtes de Gascogne Domaine Ouardère

SERVIE LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS.
served at lunchtime from monday to friday, excluding public holidays

- 12 ANS

Menu **9€90**

P'TIT GARNEMENT

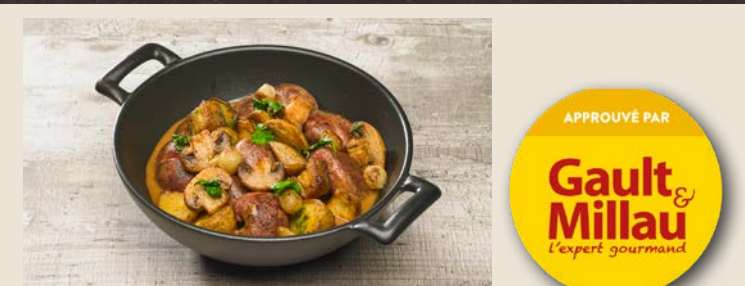
Haché de bœuf ou poisson du jour et Pommes Bistrot

+
Petite crème brûlée ou glaces deux boules

+
Coca-Cola ou jus d'orange (servi au verre) ou sirop à l'eau

(grenadine, menthe, fraise ou citron)

Beefburger or fish of the day with Bistrot potatoes
+ Small crème brûlée or two scoops of ice cream
+ Coca-Cola or orange juice (served in a glass)
or syrups with water (grenadine, mint, strawberry or lemon)



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