

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

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
Les BLANCS			
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 COTEaux 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 PAMPELONNE 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 Bouchard Père & 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 MUDO 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 GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIEILLES 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 ? 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

**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 MAUREPAS - 10/2018 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z | La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Arjoux - 449 812 098 RCS Angers - Imp.Yvanik 01 40 45 79 75

ENTRÉES à partager 15€50

2/3 PERS

Les Cochonnailles : assortiment de charcuterie à grignoter de la maison Laborie (Auvergne).

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 Cassis, mûre ou pêche	10 cl	3€70
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 Rouge ou blanc	6 cl	4€50
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 Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's	10 cl	7€50
Mojito Maison Rhum blanc Saint-James, eau gazeuse, sucre de canne, jus de citron, feuille de menthe fraîche	12 cl	7€90
Piña Colada Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco	12 cl	7€50
Sex on the beach Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon et pêche	12 cl	7€50

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada	18 cl	5€90
Virgin Beach	18 cl	5€90
Virgin Mojito Maison	18 cl	7€00

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 P'TIT GARNEMENT

9€

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)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

+ BOISSON AU CHOIX

+ CAFÉ

35€

* 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)

Cocotte de Saint-Jacques à la topinambour.

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

Œuf parfait à la crème de cèpes.



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.

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

Aumônière de chèvre chaud sur lit de salade, coulis de miel.

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€).

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.

Burger auvergnat, steak haché à la commande, roquefort, échalotes confites, tomates cœur de bœuf.



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.

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.

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

Cuisses de canard confit pommes forestières, crème de cèpes

Pot-au-feu de cabillaud aux légumes d'autrefois

Saint-Jacques rôties et risotto crémeux, sauce homardine et copeaux de parmesan (suppl. 3€).

Salade norvégienne saumon mariné, avocat, billes de mozzarella au Pesto, croûtons, oignons rouges, citron.

Tapas du bistrot toasts de chèvre chaud, bol de bœuf sauté façon thaï, duo de mozzarella et tomates cerises, poêlée de gambas en persillade 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 espresso ou d'un thé.

Crème citron, framboises et madeleines tièdes.

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Mousse au chocolat du Bistrot, cigarettes aux amandes.

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, boule de glace vanille, chocolat chaud, crème anglaise.

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 crunchy de fruits secs.

Coupe Colonel, Vodka, sorbet citron (suppl. 2€).

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

Riz au lait à l'orange confite, Grand Marnier, glace chocolat.

Brioche façon pain perdu aux pommes caramélisées.

Formule BISTROT

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

*avec eau minérale 50 cl OU bière Heineken 25 cl OU soda 33 cl OU pot lyonnais de 23 cl de vin AOC Saint-Chinian rouge ou rosé ou blanc. 15€90

ENTRÉES (au choix)

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

Terrine du Bistrot aux foies de volaille.

Œuf parfait à la crème de cèpes.

L'aumônière de chèvre chaud sur lit de salade et coulis de miel.

PLATS (au choix)

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

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

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

Cuisses de canard confites, pommes forestières, crème de cèpes.

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

DESSERTS (au choix)

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

Mousse au chocolat du Bistrot, cigarette à la pistache.

Crème brûlée

Coupe Dame Blanche, glace vanille, sauce au chocolat,

chantilly et crunchy de fruits secs.

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

Riz au lait à l'orange confite Grand Marnier et glace chocolat.

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS



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