

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
 Tonic ou agrumes	33 cl	3€80
	33 cl	3€80
	33 cl	3€80
 Jus de fruits	20 cl	3€80
 Minute Malt	20 cl	3€30

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

**LES EAUX
 MINÉRALES**


  	50 cl	3€80
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80
	25 cl	3€80
Diabolo	25 cl	3€90

**LES BOISSONS
 CHAUDES**

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

LA CARTE DES VINS



Les **BLANCS**

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.	18€50	11€60	3€80
BLANDINE LE BLANC IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.	19€50	12€20	4€00
 FAMILLE CHAUVIN AOP** Coteaux de l'Aubance. Son attaque est souple et douce. Le nez est marqué par une harmonie d'arômes de miel, de vanille et de pêche.	24€50	15€30	5€00

Les **ROSÉS**

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN AOP** Coteaux du Languedoc. Un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or - Concours Général Agricole	19€50	12€20	4€00
DOMAINE MABY AOP** Tavel. Un assemblage de 8 cépages pour un rosé puissant, parfait sur une grillade.	24€50	15€30	5€00

Les **ROUGES**

CHÂTEAU LA COUDRAIE AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.	18€50	11€60	3€80
MARCEL MALBEC IGP* Côtes du Lot. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.	19€90	12€40	4€10
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES AOC*** Bergerac. Un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces.	24€50	15€30	5€00
 CHÂTEAU DE BRIANTE AOC*** Brouilly. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).	28€50	17€70	5€80
 LA CLÉ SAINT-PIERRE AOC*** Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.	29€90	18€60	6€10
CHÂTEAU PLAGNAC AOP** Médoc cru bourgeois. Belle harmonie d'ensemble avec des tanins suaves et généreux.	28€80	17€90	5€90

Les **VINS DU MONDE**

PERLITA Argentine. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.	27€50	17€10	5€60
--	-------	-------	------

Les **VINS D'EXCEPTION**

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 50 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC AOP** Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis. Au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.	-	29€90	-	-
CÔTE RÔTIE PIERRE ROCHE GALLET AOP** Côte Rôtie. La noblesse des grands syrah et côte du Rhône septentrionaux. Puissance et raffinement. Goûtez l'exception !	-	36€10	-	-
QUETTON SAINT-GEORGES CHÂTEAU DE L'ENGARRAN AOP** Coteaux du Languedoc. Notes florales : violette, iris, le grenache croque le fruit frais, la cerise noire juteuse.	36€70	-	-	-
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.	33€70	-	20€90	6€90
GRAND VIN DE REIGNAC 2012 AOP* Bordeaux supérieur. Nez boisé, grillé sur les épices. Bouche massive, puissante et concentrée avec une finale assez longue.	45€50	-	-	-
CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE AOP* Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.	36€60	-	22€70	7€50

**AVIS
 AUX AMATEURS**

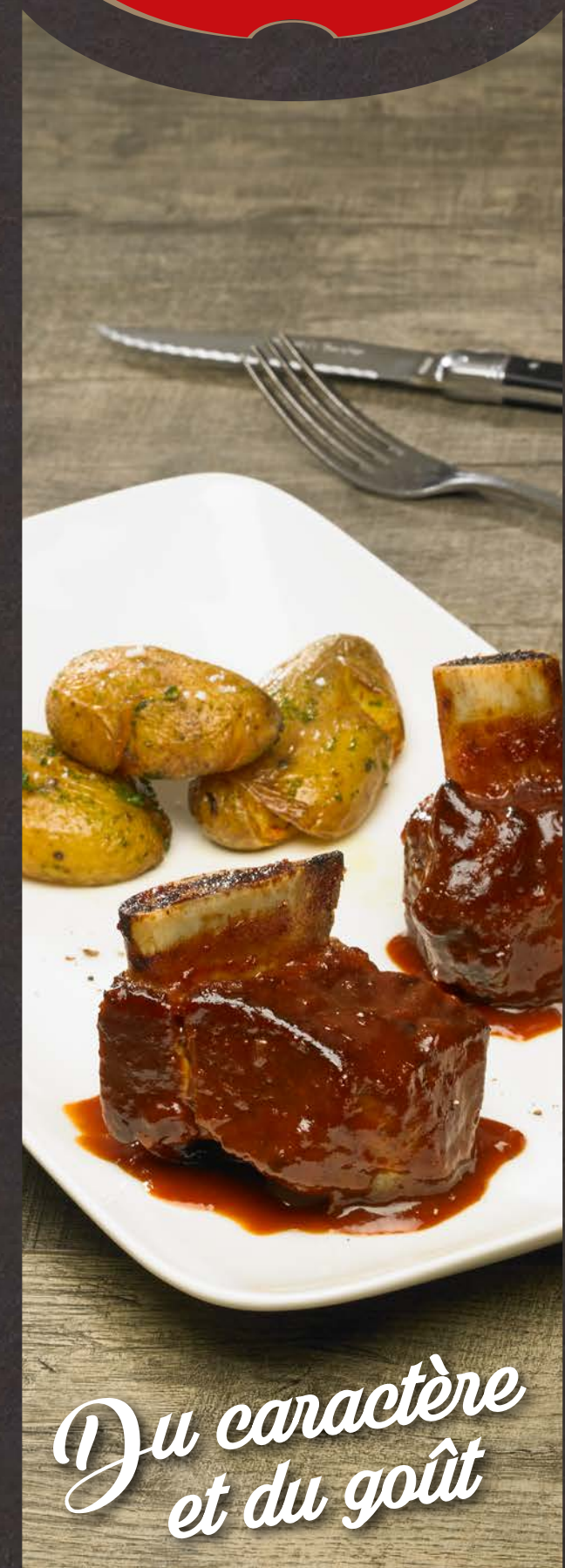
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's,	
Eau de vie de mirabelle, Amaretto, Limoncello	4 cl 6.50€
Rhum ambré Saint-James	4 cl 6.00€

 **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

**BISTROT
 — DU —
 BOUCHER**



*Du caractère
 et du goût*

Carte Automne-Hiver

*I.G.P. Indication Géographique protégée. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée.
 BDB SAVIGNY-SUR-ORGE - 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.

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.

APÉRITIFS

Kir vin blanc	10 cl	3€70
Cassis, mûre, pêche ou crème de mirabelle.		
Kir vin rouge	12 cl	3€70
Cassis.		
Kir Royal Crémant «Charles De Fère»	12 cl	7€50
Crémant, cassis.		
Venezio bitter	10 cl	3€60
Suze	4 cl	4€50
Ricard	2 cl	4€00
Martini, Campari	6 cl	4€50
Porto	6 cl	4€50
Gin	4 cl	6€00
Vodka	4 cl	6€00
Rhum	4 cl	6€00

BIÈRES

1664 (pression)	25 cl	3€90	33 cl	5€10	50 cl	6€00
Grimbergen (pression)	25 cl	4€50	33 cl	5€90	50 cl	7€00
Picon bière	25 cl	4€50				
Monaco, Panaché	25 cl	3€90				

COCKTAILS

Americano Maison	10 cl	7€50
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's.		
Mojito	12 cl	7€50
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop mojito mint Monin.		
Mojito Bière	12 cl	7€50
Bière, citron vert, menthe fraîche, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin.		
Piña Colada	12 cl	7€50
Rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin.		
Spritz Pêche Blanche	12 cl	7€50
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin.		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada	16 cl	5€9
Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin.		
Virgin Spritz Pêche Blanche	16 cl	5€90
Eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin.		
Virgin Mojito	16 cl	5€90
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin.		

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby	2 cl	3€50
Blended Scotch Whisky	4 cl	6€00
Bourbon Four Roses	4 cl	6€50
Cardhu	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 DEUTZ	37,5 cl	32€30
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.		
Champagne DEUTZ	75 cl	64€60
Champagne DEUTZ	150 cl	129€20
Champagne Louis Constant	12 cl	8€50
Champagne Louis Constant	75 cl	55€00

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu 21€50 PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément de prix.

Menu TOUT COMPRIS 33€

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 pot lyonnais de 46 cl de vin rouge ou rosé ou blanc Les Cardounettes IGP Pays d'Oc.

Menu 27€ GOURMAND

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

Les ENTRÉES

6€90

Cocotte de Saint-Jacques, à la topinambour. (supp. 2€50)

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille.

L'œuf parfait, à la crème de cèpes.

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

Croustilles de gambas à la coriandre, guacamole d'avocat.



Saumon mariné, pommes à l'huile.

Tartine de Saint-Marcellin* au miel, lardons et pommes
caramélisées, méli-mélo de salades.

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.

Foie gras de canard, confit de figues et toasts de pain de campagne.

Les PLATS

15€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER



Travers de bœuf laqué, aux épices douces.

Gourmet burger, steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot,
oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés.

Paillarde de veau, sauce forestière.

La noble volaille fermière, (selon les régions).

Bavette, onglet ou hampe à l'échalote, (selon sélection du moment).



LA TRADITION A DU BON

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

Grande salade mode Bistrot, mesclun de salades, jambon sec,
gésiers de volaille confits, Grana Padano**, bloc de foie gras de canard
mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot.

Terre et Mer, aiguillettes de volaille et gambas grillées, risotto crémeux.

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

LE PAVÉ DU BOUCHER (Faux-filet finement mariné)

Classique : grillé à la plancha, sauce au choix, pommes frites maison. (supp. 2€50)

Gourmand : à la crème de morilles, pommes purée maisons. (supp. 5€50)

Prestige : tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (supp. 7€50)

NOS TARTARES DE BŒUF

Le traditionnel, préparé à la commande à votre goût.

L'aller-retour, simplement grillé à la plancha.

Le mexicain, guacamole, sauce aigre douce, tacos et coriandre.

La trilogie, (ENV. 300 G) Le traditionnel, L'aller-retour et Le mexicain.

👉 Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS

6€90



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

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

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

Brioche façon pain perdu, aux pommes caramélisées.

Tarpaccio d'ananas, carpaccio d'ananas, tartare d'ananas au citron
vert, sorbet mojito.

Coupe Colonel, sorbet citron et vodka.

Belle du boucher, sorbet mangue, glace noix de coco, Ti-punch,
ananas, chantilly, râpé de citron vert.

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

L'assiette de fromages de nos régions, mesclun de salades.

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€

PLAT 10€90

DESSERT 4€

Tous les jours midi et soir hors week-ends et jours fériés

- 12 ANS

Menu

8€

P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour

+
Pommes frites ou pommes Bistrot
ou légumes du moment

+
Choco-viennois
ou glaces deux boules

+
Soda ou jus de fruits



APPROUVÉ PAR
Gault & Millau
L'expert gastronomique

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.