

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

LA CARTE DES VINS

Les BLANCS

	VERRE 15 cl	POT 50 cl	BOUTEILLE 75 cl
AOC ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU FONTOY <i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.</i>	4€00	13€80	19€90
AOC MAREUIL BLANC FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Découvrez la finesse de ce vin, au nez d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	4€55	15€75	22€70
AOC SAINT-VÉRAN <i>La bouche est franche au départ, puis le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, donnant en final un vin harmonieux.</i>	6€80	23€60	34€00
AOC SANCERRE BLANC <i>Cépage Sauvignon, nez exotique, notes de mangue, miel et épices.</i>	7€40	25€55	36€80
AOC COTEAUX DU LAYON «DOMAINE DE LA DUCQUERIE» <i>Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles.</i>	5€50	19€15	27€60

Les ROSÉS

IGP D'OC «VENT DE FOLIE» <i>Belle robe rose pâle. Nez fin, complexe, qui s'exprime sur des notes fruitées intenses d'agrumes et notes florales.</i>	3€80	13€20	19€00
AOC MAREUIL ROSÉ FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.</i>	4€55	15€75	22€70
AOC PROVENCE «MAUR & MORE» <i>Un rosé tendre et fruité d'une aérienne légèreté.</i>	5€60	19€40	28€60

Les ROUGES

AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».</i>	4€55	15€75	22€70
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DES CLOS MAURICE  <i>Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.</i>	5€20	17€95	25€90
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE <i>Nez fruité qui rappelle des notes de cassis et de fraises des bois en bouche. C'est un vin d'une finesse et d'une souplesse surprenante !</i>	4€00	13€80	19€90
AOP BORDEAUX «CHÂTEAU LA ROCHE SAINT-JEAN» <i>Ce vin est élevé environ 12 mois en fût de chêne français, il a une robe de framboise intense, une pointe de minéralité qui dévoile un palais dense.</i>	4€70	16€30	23€50
AOC CORBIÈRES «CHÂTEAU LASTOURS» <i>Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.</i>	5€60	19€35	27€90
AOP CAHORS «CHÂTEAU LAMARTINE» <i>La bouche est longue, fumée avec une belle densité, un grand classique.</i>	5€20	17€95	25€90
AOC CÔTE DU RHÔNE «CLOS DU MONT-OLIVET» <i>Robe rouge sombre, une trame tannique affirmée, tempérée par le gras et les épices douces du Grenache.</i>	6€00	20€75	29€90
AOC PESSAC LÉOGNAN «LES CHÊNES DE BOUSCAUT» <i>Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.</i>	7€80	27€10	39€00

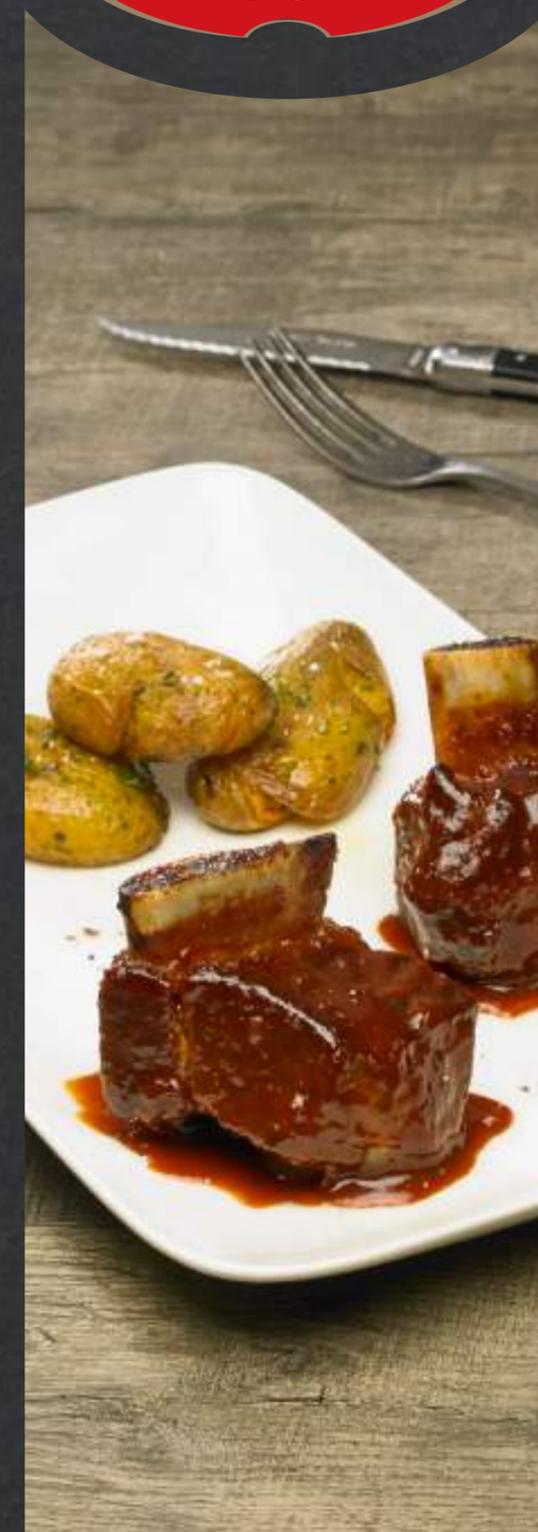
Les VINS D'EXCEPTION

BOURGOGNE			
AOC CHASSAGNE MONTRACHET «1ER CRU MORGEOT» LOUIS JADOT	-	-	69€00
<i>Robe d'un rubis intense, ce vin est ample et rond et exulte des notes de cassis avec des tanins fins et élégants.</i>			
VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC ET PROVENCE			
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «CLOS DU MONT-OLIVET»	-	-	48€90
<i>Un nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges de cuir et de sous-bois avec une bouche dense et charnue. Un vin de grande qualité.</i>			
BORDEAUX			
AOC SAINT-ESTÈPHE «LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET»	-	-	52€00
<i>Un nez complimenté par une bouche toute en finesse, des tanins pleins et longs qui tapissent agréablement le palais.</i>			
AOC PAUILLAC «FLEUR DE PÉDESCLAUX»	-	-	55€00
<i>La robe exhibe une couleur de cerise noire, le nez s'ouvrant sur des notes fruitées, le tout agrémenté par des notes de balsamique et boisées.</i>			
AOC SAINT-JULIEN «LES FIEFS DE LAGRANGE»	-	-	58€50
<i>Ce très beau second vin offre au nez des notes de fruits noirs bien mûrs, évoquant la prune avec des nuances réglissées, avec une très belle longueur.</i>			

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

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



Carte Automne-Hiver

*I.G.P. Indication Géographique Protégée. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée. BDB N°ort - 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.

ENTRÉES à partager 13€80

2/3 PERS.

Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter.

Les tapas du Bistrot :

Crèmeux d'avocats et croustilles de crevettes, croquettes de chorizo et jambon, toasts de Saint-Marcellin* au miel.

APÉRITIFS

Kir	10 cl	3€20
Kir pétillant	10 cl	4€00
Lanis	2 cl	3€20
Martini rouge ou blanc	5 cl	4€00
Pineau, Porto, «Trousipinette de Vendée»	5 cl	4€00
Le whisky	4 cl	5€00
Les longs drinks	10 cl	5€50

BIÈRES

Grimbergen blonde (pression)	25 cl	3€50
Atlantic des gabariers (pression)	25 cl	3€50

Bière artisanale de la région

COCKTAILS

Americano Maison	8 cl	6€50
------------------	------	------

Martini rouge, Campari et Noilly Prat

Aperol Spritz	18 cl	6€90
---------------	-------	------

Aperol, Prosecco et eau gazeuse.

Punch ou Sangria blanche Maison	12 cl	5€00
---------------------------------	-------	------

Demandez sa composition à votre serveur(se).

Mojito	18 cl	6€90
--------	-------	------

Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse

Caïpirinha	18 cl	6€90
------------	-------	------

Cachaça, citron vert et sucre de canne

Caïpiroska	18 cl	6€90
------------	-------	------

Vodka, citron vert et sucre de canne

Piña Colada	18 cl	6€90
-------------	-------	------

Rhum Havana, lait de coco et jus d'ananas

Ti-punch	18 cl	6€90
----------	-------	------

Rhum 3 Rivières, citron vert et sucre de canne

Planteur	18 cl	6€90
----------	-------	------

Rhum Havana, jus d'orange, jus exotique et sirop de grenadine

Cosmopolitan	18 cl	6€90
--------------	-------	------

Vodka, Cointreau, citron vert et jus de cranberry

Cocktail sans alcool	12 cl	4€00
----------------------	-------	------

Virgin mojito, virgin colada ou délice fraise

Demandez nos cocktails en version maxi! (pour minimum 2 personnes)

LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé	4 cl	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux	4 cl	9€50
Oban 14 ans parfum boisé	4 cl	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé	4 cl	9€50

LES CHAMPAGNES

Champagne Liebart-Regnier	12 cl	9€00
Champagne Liebart-Regnier	75 cl	49€90
Champagne Roederer Brut premier	75 cl	69€90

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac, Get 27, Get 31	4 cl	6€00
Irish coffee	4 cl	6€00
Sélection de Rhums arrangés	4 cl	9€00
Rhum Diplomatico	4 cl	7€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Orangina ou orange zero	33 cl	3€20
Orangina (bouteille)	25 cl	3€00
Jus de fruits	20 cl	3€00

LES EAUX MINÉRALES

evian	50 cl	3€00
evian	100 cl	4€50
Chateldon	75 cl	5€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€90
Thé, infusion ou café crème	2€20

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu PLAISIR 21€80

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE'

Menu TOUT COMPRIS

APÉRITIF
(Kir pétillant ou Cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise'
+ BOISSON AU CHOIX
+ CAFÉ

29€50 avec eau minérale (50 cl) Evian ou Badoit

33€00 avec 25 cl d'IGP* Blanc, Rouge ou Rosé servi en carafe (issu de bouteilles des caves du Marmandais)

Menu GOURMAND 26€80

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE'

' Hors suppléments, hors boissons et hors suggestions.

Les ENTRÉES

6€90

Cocotte de St Jacques, à la topinambour. (suppl. 2€50)



Saumon mariné, pommes à l'huile.

Terrine du Bistrot, aux foies de volailles.

L'œuf poché aux champignons et châtaignes, émulsion aux cèpes.

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

L'assortiment de tapas : crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes, croquettes de chorizo et jambon, toasts de Saint-Marcellin* au miel.

L'assiette de cochonnailles, assortiment de charcuterie.

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

Salade mode Bistrot, mesclun de salades, foie gras de canard mi-cuit maison, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix.

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux-du-Layon*, préparation maison. (suppl. 5€)

Cocotte de neuf escargots, mouillettes à l'ail doux.

Les PLATS

15€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER



Travers de bœuf laqué, aux épices douces. (suppl. 2€50)

Gourmet burger, steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, légumes du sud confits, mozzarella au pesto, buns toastés.

Paillard de veau, sauce forestière.

Magret de canard au miel épicé, pommes grenailles.

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**, foie gras de canard mi-cuit maison, cerneaux de noix et pommes Bistrot.

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

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

LE PAVÉ DU BOUCHER finement mariné

Classique : grillé à la plancha, sauce au choix, pommes frites maison.

Gourmand : à la crème de morilles, pommes purée maison. (suppl. 7€)

Prestige : tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (suppl. 5€)

Sauce au choix : béarnaise, poivre vert au whisky, roquefort, échalote, à la graine de moutarde.

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 espresso ou d'un thé.

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

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Brioche façon pain perdu, aux pommes caramélisées.

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

La chocolatière, mini moelleux, macaron, profiterole, chocolat chaud.

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, glace praliné-noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly.



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

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

Formule BISTROT

CHAQUE JOUR UNE ARDOISE DIFFÉRENTE À DÉCOUVRIR

Tous les midis du lundi au samedi hors jours fériés

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

-12 ANS

Menu

8€30

P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf ou poisson du jour

+ Pommes frites

+

Coupe de glace barbe à papa ou moelleux au chocolat (servi chaud)

+

Coca-Cola ou jus d'orange



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.