

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€90
	33 cl	3€90
	20 cl	3€90
Jus de fruits	20 cl	3€30

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	4€10
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€10
Thé, infusion	3€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

LA CARTE DES VINS

BLANCS

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 12,5 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER	18€20	11€30	3€70
<i>IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</i>			
BLANDINE LE BLANC	20€50	12€90	4€10
<i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>			
FAMILLE CHAUVIN	24€50	15€50	5€10
<i>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.</i>			

ROSÉS

LES ANGELOTS CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	21€50	13€80	4€10
<i>AOC*** Languedoc. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.</i>			
TAVEL LA FORCADIÈRE	25€50	15€50	5€10
<i>AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.</i>			
LIRAC LA FERMADE	28€10	17€25	6€10
<i>AOP** Lirac. Un assemblage de grenache et de cinsault.</i>			

ROUGES

CHÂTEAU LA COUDRAIE	19€50	12€20	3€90
<i>AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.</i>			
MARCEL MALBEC	21€50	13€80	4€10
<i>Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>			
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	27€10	17€10	5€90
<i>AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.</i>			
CHÂTEAU DE BRIANTE	29€50	18€20	6€10
<i>Appellation Brouilly Contrôlée. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).</i>			
LA CLÉ SAINT-PIERRE	30€10	19€20	6€80
<i>AOC*** Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.</i>			
CHÂTEAU PLAGNAC	30€10	19€20	6€80
<i>AOP** Médoc cru bourgeois. De couleur soutenue, ce médoc libère un bouquet expressif de fruits rouges et de toasté-vanillé.</i>			

VINS DU MONDE

PERLITA	28€10	6€05
<i>Vin Argentin. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.</i>		

VINS D'EXCEPTION

	MAGNUM 150 cl	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 50 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC	99€00	-	33€00
<i>AOP** Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.</i>			
CHÂTEAU CADET BON	-	54€00	-
<i>AOP** Saint-Émilion Grand Cru Classé. Présente une robe très profonde et intense avec de jolis éclats rubis.</i>			
QUETTON SAINT-GEORGES	72€00	36€70	-
<i>AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques. Robe couleur cerise, le nez développe des arômes de violette et de bergamote.</i>			
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	-	36€60	-
<i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.</i>			
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	42€00	-
<i>AOP** Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.</i>			

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's .	4 cl	6,50€
Rhum ambré Saint-James	4 cl	6,00€

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
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
• 2019 - 2020 •

*IGP : Indication Géographique Protégée. **AOP : Appellation d'Origine Protégée. ***AOC : Appellation d'Origine Contrôlée. BDB Le Mans - 10/2019 - 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.

PLANCHETTES.....12€90

à partager

Les Cochonnailles

Assortiment de charcuterie à grignoter.

La mixte du Bistrot

À mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère.



1/2 bouteille de Champagne Deutz - 29€40

Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.



- BOISSONS -

Kir vin blanc 10 cl 4€10	
Au choix : cassis, mûre ou pêche.	
Kir vin rouge 10 cl 4€10	
Cassis.	
Kir Royal Crémant «Charles de Fère» 12 cl 7€50	
Crémant, cassis.	
Ricard 2 cl 4€50	
Martini ou Campari ou Porto 6 cl 4€50	
Gin ou Vodka ou Rhum 4 cl 6€00	
Supplément sirop 0€50	

- BIÈRES -

1664 25 cl ... 3€90 33 cl ... 5€10 50 cl ... 6€00
Grimbergen 25 cl ... 4€50 33 cl ... 5€90 50 cl ... 7€00
Picon Bière 25 cl ... 4€50
Supplément sirop 0€50

- 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€90	
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
Cragganmore 4 cl 8€50
Knockando 12 ans d'âge 4 cl 8€50
Lagavulin 16 ans d'âge 4 cl 9€50
Oban 14 ans d'âge 4 cl 9€50
Nikka whisky japonais 4 cl 12€50

- LES CHAMPAGNES -

Champagne** DEUTZ Coupe 12,5 cl 9€90
Champagne** DEUTZ Btl 37,5 cl 29€40
Champagne** DEUTZ Btl 75 cl 58€80

Menu PLAISIR 23€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

au choix de la carte¹

Menu TOUT COMPRIS 35€

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 Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl ou soda 33 cl ou pot lyonnais du moment de 46 cl de vin rouge, rosé ou blanc. (consulter l'ardoise)

1. Hors supplément de prix.

ENTRÉES

Assiette de tapas

Potiron, crevettes, moules farcies, mini brochettes de poisson, citron.

Terrine du Bistrot

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.

Bloc de foie gras de canard mi-cuit - Supp. +2€50.

Servi avec toasts et salade verte.

Velouté de potiron

Servi avec gaufrette de parmesan et croûtons de pain.

Poêlon de 6 escargots

Escargots de Bourgogne, beurre d'escargots, poivre, toasts de pain grillé.

Salade Folle

Mesclun de salades, effiloché de bœuf, champignon de Paris, cerneaux de noix, Grana Padano**, crème de vinaigre de balsamique.

Salade Bistrot

Mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de vinaigre balsamique.

PLATS

- LA TRADITION A DU BON -

Belle côte de cochon d'Antan

Cuite à basse température. Servie avec champignons et persillade de pommes Bistrot.

Nage de poisson et crustacés façon blanquette

Poisson du jour, grosse crevette, moules, carottes, céleri et pommes vapeurs.

Pot-au-feu de Bœuf

Pièces de bœuf, os à moelle, carotte, pomme de terre, navet, poireau et fleur de sel.

Cocotte de rognons de veau confits façon «Grand-Mère»

À la graine de moutarde.

Grande salade Bistrot

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

Gourmet burger

Buns toastés, sauce burger du Bistrot, steak haché de bœuf, cheddar fondant, oignons frits, tomates, salade. Servi avec des frites.

- CÔTÉ BOUCHER -

Bavette, onglet ou hampe

Selon sélection et accompagnement du moment, sauce au choix.

Pavé de bœuf traditionnel

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot.

Pavé de bœuf prestige - Supp. +3€50.

Tranche de bloc de foie gras de canard, jus au condiment de truffe.

Faux-filet finement mariné - Supp. +5€.

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites.

Sauces au choix : poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère.

- NOS TARTARES -

Tartare traditionnel

Préparé à la commande à votre goût. Servi avec des frites.

Tartare aller-retour

Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites.

Tartare laqué d'épices

Poivrons rouges, oignon rouge, sauce laqué d'épices. Servi avec frites ou pommes Bistrot.

La trilogie de tartares

Le traditionnel, l'aller-retour et le laqué d'épices. Servie avec des frites.

Sauce supplémentaire + 1€

Garniture supplémentaire + 1€

DESSERTS

Baba au rhum

Arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Moelleux tiède au chocolat

Descriptif à ajouter.

Crème brûlée

Aux zestes d'orange confits, flambée au Grand Marnier.

Puits d'amour

Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone.

Île flottante du Bistrot «XXL»

Au caramel laitier.

Planche de fromages affinés

Mesclun de salades.

Café gourmand

Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef.

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€
PLAT 10€90
DESSERT 4€

➔ Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Menu P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf
ou poisson du jour

+

Frites

ou pommes Bistrot
ou légumes du moment

+

Douceur enfant
et glace deux boules

+

Soda ou jus de fruits

8€

