

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
fuzetea	20 cl	3€80
Jus de fruits  <small>(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)</small>	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	POT	VERRE
	75 cl	46 cl	15 cl
Les BLANCS			
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIÈRES <small>Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur</small>	20€50	-	4€10
 IGP CÔTES DE GASCogne MOELLEUX XVIII SAINT-LUC <small>Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux</small>	24€00	-	4€80
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU <small>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée</small>	28€00	17€00	5€20
Les ROSÉS			
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES <small>Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche</small>	24€50	15€00	4€90
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAMPELONNE CUVÉE E. PASCAUD <small>Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges</small>	29€00	17€80	5€80
AOC CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSÉ <small>D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches</small>	34€00	-	-
Les ROUGES			
 IGP CÔTES DE GASCogne COROLLE <small>Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille</small>	19€90	13€20	4€30
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC <small>Un mélange de fruits et d'épices</small>	22€50	-	4€50
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON <small>Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse</small>	24€00	-	4€80
AOC MÉDOC SEIGNEURIE DU MÉDOC <small>Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur</small>	27€50	16€50	5€50
 AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE <small>Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis</small>	28€00	17€20	5€60
AOC BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS <small>Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs</small>	28€00	-	5€60
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNÉE BOUCHARD PÈRE ET FILS <small>Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils</small>	29€00	-	5€80
AOC SAINT-ÉMILION PETIT FOURNEY CHÂTEAU ROLLET <small>Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants</small>	29€50	-	5€90
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS <small>Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces</small>	31€00	-	6€20
Les ROUGES DU MONDE			
CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT» <small>La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus</small>	25€00	-	5€00
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL <small>Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices Un vin de caractère qui ne manque pas de charme</small>	29€00	-	5€80
Les VINS D'EXCEPTION			
 AOC SAINT-ÉMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE <small>Souple et rond, un Grand Cru tout simplement</small>	38€00	-	-
AOC HAUT-MÉDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET <small>Un vin harmonieux et tout en finesse</small>	38€00	-	-
AOC PESSAC LÉOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIÈRE <small>D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses</small>	42€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIEILLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN <small>Un Pinot noir musclé, croustillant et racé</small>	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
2019 / 2020

*IGP Indication Géographique Protégée **AOP Appellation d'Origine Protégée ***AOC Appellation d'Origine Contrôlée
BDB CARTE MAUREPAS - 09/2019 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z I La Romanerie Nord - Rue du Peon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers - Imp.Yvanik 01 40 45 79 75

ENTRÉE à partager 15€50

213
PERS

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

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

9€

P'TIT GARNEMENT

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

Planchette de cochonnailles, assortiment de charcuterie et beurre demi-sel.

Foie gras de canard mi-cuit, servi avec ses toasts et son chutney du moment. (suppl. 4€ hors menu tout compris)

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

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.

Velouté de potiron, crème d'Isigny et croûton de pain

Tartelette de chèvre chaud et légumes grillés coulis de miel

7€50

Les PLATS

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'olives, tomate confite, pommes frites et salade.

Trilogie de tartares, déclinaison des tartares Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, servie avec pommes grenailles et salade.

Burger du bistrot, steak haché à la commande, emmental fondu, oignons rouges, tomate cœur de bœuf et sauce barbecue.

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, 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.

Filet de dorade et sa poêlée de légumes du moment sauce au beurre blanc citronnée.

Souris d'agneau braisée au thym et son écrasé de pommes de terre, jus simple.

Faux filet finement mariné et sa sauce Bistrot. Morceau d'exception finement mariné, accompagné de frites et de sa fameuse sauce Bistrot... (suppl. 5€).

Pot au feu de bœuf, pièces de bœuf, os à moelle, carotte, pomme de terre, navet, poireau, fleur de sel.

Cuisses de canard confites pommes grenailles et sauce poivre.

Salade estivale, mozzarella di bufala, tomate, jambon d'Auvergne, oignon rouge, pommes grenailles et pesto.

15€50

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.

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

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 liégeois 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.

Tarte fine aux pommes maison et sa boule de glace caramel.

Île flottante du Bistrot et ses amandes grillées, crème anglaise.

Sabayon de fruits de saison sorbet agrumes.

Poire belle Hélène du Bistrot.

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.

Velouté de potiron, crème d'Isigny et croûton de pain.

Tartelette de chèvre chaud et légumes grillés 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.

Filet de dorade et sa poêlée de légumes du moment sauce au beurre blanc citronnée.

Cuisses de canard confites pommes grenailles et sauce poivre.

Salade estivale, mozzarella di bufala, tomate, jambon d'Auvergne, oignon rouge, pommes grenailles et pesto.

DESSERTS (au choix)

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

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.

Poire belle Hélène du Bistrot.

Chocolat liégeois, crème chantilly.

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

