



POITIERS

Sylvie PROUTEAU, Emmanuel VILLIERE et leur équipe
vous remercient de votre confiance

*I.G.P. Indication Géographique. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée
BDB Poitiers - 09/2019 - 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.



*Du caractère
et du goût*



Carte Automne - Hiver

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.

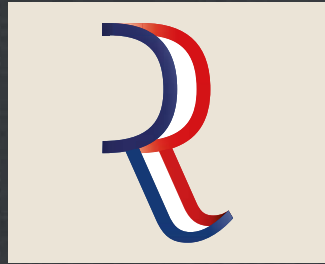
Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer
des moments forts, des moments
savoureux, **DES MOMENTS**

D'EXCEPTION !

www.bistrotduboucher.fr

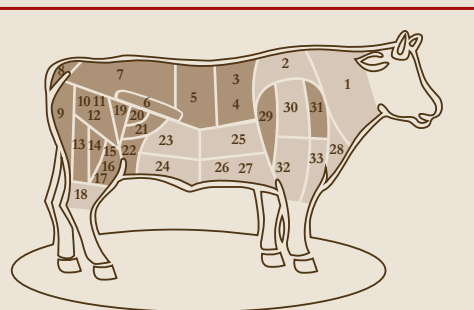
 BistrotDuBoucher



.....
Régalez-vous en toute confiance !
.....

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'État au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels.

Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service. Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.



■ Cuisson rapide ■ Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de fianchet
20 Onglet	24 Fianchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendron	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

Le bœuf au Bistrot du Boucher

DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.

Formule BISTROT

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

EXPRESS 13^{€50}

PLAT AU CHOIX
+ CAFÉ DOUCEUR
(CAFÉ + MIGNARDISES)

BISTROT 15^{€50}

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT
+ 1 BOISSON

ENTRÉES

- **L'entrée du jour** sur ardoise
- **Assiette de saumon mariné en « gravlax »**
- **Terrine du Bistrot cuite dans nos fours** et ses condiments
- **Carpaccio de bœuf** aux copeaux de cantal jeune
- **Potage du jour**

PLATS

- **Le poisson du jour** sur ardoise
- **Le plat du jour** sur ardoise
- **Pièce de boucher** sauce au choix : béarnaise, poivre ou roquefort, pommes frites et mée de salades
- **Tartare de bœuf (180 gr)** pommes frites et mée de salades
- **Carpaccio de bœuf XXL**, copeaux de cantal jeune
- **La grande salade mode Bistrot**
- **Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne**, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

DESSERTS

- **Le dessert du jour** sur ardoise
- **Faisselle de fromage blanc** aux fruits rouges
- **Crème brûlée à la cassonade** et vanille bourbon
- **Coupe de glace** du moment
- **Café douceur** (café expresso et assortiment de desserts)

BOISSONS (au choix)

Un pot de 23cl de vin* rouge ou rosé ou Heineken pression (25cl)
ou 1/2 eau minérale (50cl) ou café

Les ENTRÉES 7€90

Longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de l'île de Ré

Carpaccio de bœuf, copeaux de cantal jeune

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, gelée de coings (suppl. 5€)

Assiette de saumon mariné en « gravlax », espuma d'asperges

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux tranché

Terrine du Bistrot, cuite dans nos fours et ses condiments

Cappuccino de potiron, salpicon de noix de St-Jacques, copeaux de foie gras

Salade à la mode Bistrot : mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins, mêlée de salades

Croustilles de gambas à la coriandre, guacamole d'avocat

La planche de cochonnailles du Bistrot rillette d'oie, rosette, jambon de pays, terrine maison, morcilla ibérique (boudin noir)

Huîtres (selon arrivage) fines de claire n°3 par 6 (suppl. 3€)

Huîtres (selon arrivage) fines de claire n°3 par 9 (suppl. 6€)

Menu PLAISIR 23€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

HORS BOISSONS

Menu GOURMAND 29€90

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE

HORS BOISSONS

Les PLATS

16€50

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le pavé du Boucher "cœur de rumsteck" à votre convenance

Pavé grillé à la plancha, pommes frites et mêlée de salades, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

L'entrecôte (300g), sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise, pommes frites et mêlée de salades (suppl. 4€)

Le pavé prestige au foie gras poêlé, pommes confites et mêlée de salades (suppl. 4€)

Pavé Bistrot cuit à la plancha

servi escalopé sauce secrète BDB, cocotte de pommes sautées en "coin de rue" et bouquet de salades fraîches

NOS TARTARES DE BŒUF :

hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût :

- ☛ **Le Classique** : pommes frites et mêlée de salades
- ☛ **Le Caesar** : simplement snacké à la plancha, pommes frites et mêlée de salades
- ☛ **Le Provençal** : assaisonné à la tapenade, accompagné de pommes confites
- ☛ **La Trilogie de tartares (200g)** : le Classique, le Provençal, le Caesar, accompagnés de pommes confites et mêlée de salades
- ☛ **Le Tartare "Café de Paris"** poêlé avec une tranche de foie gras, accompagné de pommes confites et mêlée de salades (suppl. 4€)
- ☛ **Le Truffon** Tartare de bœuf assaisonné à la ravigote de truffe d'été, salade de jeunes pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano** et pommes de terre en « coin de rue »

LA TRADITION A DU BON

Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

Magret rôti sur peau aux figes, mousseline de panais

Côte de cochon épaisse, « comme autrefois », laqué d'épices, persillade de pommes forestières

Le Gourmet Burger, cheddar, lard paysan, cornichon, tomate, oignon et sauce curry, pommes frites

Filet de merlu rôti à l'oseille, légumes d'antan pot-au-feu

Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes, risotto crémeux et brocolis (suppl. 4€)

Curry de lotte et gambas au lait de coco, riz thai (suppl. 3€)

Tournedos d'agneau fondant au citron confit et fruits secs, persillade de légumes

LES GRANDES ASSIETTES

Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de cantal jeune, servi avec pommes frites

La grande salade mode Bistrot : mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

Menu TOUT COMPRIS 34€90

SERVI AVEC APÉRITIF
(COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL
OU APÉRITIF MAISON)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX*

*avec Eau minérale (50cl) OU 1/2 bouteille de 37,5cl de vin
OU bière Heineken pression 25cl

Les DESSERTS 7€90

Baba artisanal arrosé de rhum

La profiterole dans tous ses états, glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, nappées de chocolat chaud et éclats de noisette

Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon

Puits d'Amour

pommes caramélisées, crumble, glace à la confiture de lait, caramel laitier, mascarpone à la barbe à papa

Moelleux au chocolat de Tanzanie (75 % cacao), sorbet caramel bonbon

Paris Brest praliné

Poire belle Hélène à ma façon

dacquoise à la pistache, poire pochée, sauce chocolat, glace vanille et chantilly

Tarte fine aux pommes, glace vanille, noix de pécan (à commander en début de repas)

Faisselle fruits rouges

Tiramisu aux spéculos

Café douceur : café servi avec un assortiment de mignardises

La tentation du pâtissier : mini Puits d'Amour, mini moelleux et mini crème brûlée

Les GLACES et SORBETS

Coupe colonel : Sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Coupe chocolat liégeois : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly et tuile aux amandes

Coupe souvenir d'enfance : Glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly

Coupe café liégeois : Glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

Coupe belle du boucher : Assortiment de glaces ou sorbets

Coupe ballade d'automne : glace pain d'épices, glace marron glacé, glace pomme façon tatin, caramel au beurre salé et chantilly

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS du moment

-12 ANS

Menu

6€90

P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf ou poisson du jour avec pommes frites ou légumes

+ coupe de glace ou crème brûlée ou moelleux au chocolat

+ 1 boisson au choix
(coca-cola ou jus d'orange 20cl)



Les POTS DE VIN

LES POTS DE VIN SÉLECTIONNÉS HAUT-POITOU ET DE LOIRE - ROUGE OU ROSÉ

Pot
23 cl

Pot
46 cl

4€90 7€90

LA CARTE DES VINS

Les BLANCS

	75 cl	37,5 cl	10 cl
AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON <i>Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités</i>	16€90	10€90	3€50
AOC GRAVES BLANC CHATEAU BRONDELLE CLASSIC <i>Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple</i>	21€90	-	4€00
AOC SAUMUR BLANC DOMAINE DE NERLEUX <i>Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité</i>	23€00	14€90	4€50
AOC POUILLY FUME DE CHEZ BALLAND CHAPUIS «LES PIERRES FINES» <i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>	32€00	-	6€90
POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS <i>Le verre de Côtes de Gascogne</i>	-	-	4€50

Les ROSÉS

AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE <i>Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre</i>	16€90	-	3€50
AOC ROSE DE LOIRE D'ARTOIS	-	10€90	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE <i>Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais</i>	21€90	13€90	4€50
AOC CHINON ROSE PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» <i>Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie</i>	23€50	16€90	4€50
AOC TAVEL CHATEAU CORRENSON <i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>	24€90	16€90	-

Les ROUGES

AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS <i>Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles</i>	16€90	10€90	3€50
BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE» <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche</i>	18€50	-	-
AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE» <i>Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants</i>	18€50	12€50	3€90
AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU RECOUGNE <i>Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux</i>	20€90	-	4€50
AOC COTE DE BOURG «CHATEAU LIBARDE» <i>Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent</i>	21€90	14€00	-
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP G BERTRAND <i>Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.</i>	27€90	-	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DE NERLEUX <i>Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire</i>	23€00	14€90	4€50
AOC MADIRAN CHATEAU LAFITTE FESTON <i>Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges</i>	23€90	-	4€50
AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES» <i>Vin vif, fin et équilibré.</i>	28€50	-	-
AOC CHINON CUVÉE SELECTION PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» <i>Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux</i>	24€90	17€90	4€50
AOC LALANDE POMEROL CHÂTEAU AU PONT DES GUÎTRES <i>Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique</i>	39€90	-	-
AOC MARGAUX JACQUES BOYD <i>Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes. Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale</i>	49€00	-	-
MERCUREY PIERRE GRUBER <i>D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant</i>	55€00	-	-

VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES ! **VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !**

A.O.P. Appellation d'Origine Protégée - A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - I.G.P. Indication Géographique Protégée

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

APÉRITIFS DIGESTIFS

APÉRITIFS

Kir pétillant <i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>	10 cl	3€30
Kir vin blanc du Bistrot <i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>	10 cl	2€90
Kir Royal <i>au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne</i>	10 cl	6€50
Pineau des Charentes (blanc ou rouge)	6 cl	3€70
Martini (Rosso ou Bianco)	4 cl	3€70
Suze, Porto (rouge ou blanc)	6 cl	3€70
Les anisés	2 cl	3€20

BIÈRES

Heineken pression	15 cl	2€50	25 cl	3€20	50 cl	6€40
Grimbergen blonde pression	15 cl	2€80	25 cl	3€90	50 cl	7€80
Hoegaarden bière blanche bouteille			33 cl	4€90		

COCKTAILS

Americano	10 cl	6€50
Mojito	20 cl	7€50
Virgin mojito	20 cl	6€50
Cocktail de fruits sans alcool	20 cl	4€50
Alcools 4cl et soda (Vodka orange, Whisky coca, Gin Tonic.)	4 cl	5€50

LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky	4 cl	5€00
Le baby	2 cl	3€00
La sélection de whiskeys au choix <i>Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Ballantines pur malt 12 ans, Aberlour 10 ans et 15 ans</i>	4 cl	6€50

AVIS AUX AMATEURS

Cognac XO, Armagnac 12 ans	4 cl	8€10
Calvados hors d'âge	4 cl	7€50
Liqueurs et alcools <i>Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, Eaux de vie fruits, Get 27</i>	4 cl	5€90
Irish Coffee		7€50

CHAMPAGNES

Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	10cl	7€00
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75cl	49€50
Champagne Mumm «Cordon Rouge»	75cl	59€00

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33 cl	3€40
Orangina bouteille	25 cl	3€40
Jus de fruits	20 cl	3€40
Cocktails de fruits	20 cl	4€50

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou Perrier	50 cl	2€70
	100 cl	3€90
Perrier	33 cl	3€20

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Sélection de grands crus à partir de	2€90
Thé, infusion	2€30
Double café, Cappuccino	3€40
Irish coffee	7€50



La carte de fidélité nationale "Privilege"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher. Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux.

1 € dépensé = 1 point fidélité

N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !

Plaisir d'offrir

DÉCOUVREZ LE BON CADEAU BISTROT DU BOUCHER !

100% plaisir, 100% satisfaction à offrir en toute occasion et tout au long de l'année.

Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus **tout compris** à vos proches, amis ou collègues, **demandez nos Chèques-Cadeaux !**



C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !

www.bistrotcluboucher.fr

BistrotDuBoucher

TERRASSE D'ÉTÉ SALON PRIVÉ