

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**

Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33 cl	4€10
Limonade, diabololo	20 cl	3€10
Jus d'orange ou jus de tomate ou jus de pomme	25 cl	3€70

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou BOTTLE	50 cl	4€10
	100 cl	6€80

LES BIÈRES

Hoegaarden blanche (bouteille)	33 cl	5€10
1664 (bouteille)	25 cl	4€90
Bière du moment (à la pression)	25 cl	5€90
	50 cl	9€00

LES APÉRITIFS

Les apéritifs divers	6 cl	4€90
Kir vin blanc	10 cl	4€90
Kir Royal	10 cl	9€20
Americano «maison»	12 cl	9€00
Anis	4 cl	4€20
Whisky JB ou Jameson	4 cl	7€00
Whisky JB ou Jameson	33 cl	11€00
accompagné de soda		
Le whisky Jack Daniel's	4 cl	9€00
Coupe de Champagne	10 cl	9€00
Remy Collard Brut		

**LES BOISSONS
CHAUDES**

Café, décaféiné	2€60
Café crème	3€10
Thé, infusion	3€10
Cappuccino (chantilly)	4€00
Irish coffee maison (Whisky)	9€80
French coffee maison (Cognac/Armagnac)	10€70

LES CHAMPAGNES

Remy Collard Brut	10 cl	9€00
Remy Collard Brut	75 cl	41€00
Mumm Cordon Rouge	75 cl	56€00
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	93€00

Les BLANCS*

	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 375 cl	VERRE 12 cl
AOC CHABLIS	34€90	19€40	7€40
AOC SANCERRE BLANC	31€00	17€70	-
AOC CHEVERNY TRADITION	24€00	12€90	-

Les ROSÉS*

AOC CUVÉE DU GOLFE DE SAINT TROPEZ CÔTES DE PROVENCE	26€00	-	-
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU MINUTY CUVÉE M.	34€00	22€50	7€30

Les ROUGES*

BEAUJOLAIS			
AOC BROUILLY	27€00	16€80	-
RHÔNE			
AOC CÔTES DU RHÔNE	25€50	13€90	-
AOC CROZES HERMITAGE	36€00	19€20	7€80
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE	49€00	-	-
BORDEAUX			
AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX CHÂTEAU VIEUX CHARRON	25€90	-	4€90
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION «GRAND RICOMBE»	27€00	15€10	5€80
AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU COUCHEROY	32€10	17€80	-
LOIRE			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	27€20	16€20	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY	28€10	16€80	-
AOC SANCERRE ROUGE	34€00	18€00	-
AOC CHINON	29€00	16€00	6€10
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY	46€00	-	-

Les POTS DE VIN

	POT 46 cl	POT 23 cl
VIN DE PAYS D'OC MERLOT ROUGE IGP OU VIN DE PAYS CATALAN ROSE IGP	11€90	7€10

**AVIS
AUX AMATEURS**

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys, Marie Brizard, Cognac, Armagnac, Calvados, Gin	4 cl	8€00
Vodka, Alcools Blancs : Poire, Framboise, Mirabelle		
Gin Tonic, Vodka orange	25 cl	12€00
Alcools Vieux : Vieille Prune, Marc de Bourgogne	4 cl	9€00

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS - *MILLÉSIME SELON DISPONIBILITÉ
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

*IGP Indication Géographique protégée **AOP Appellation d'Origine Protégée ***AOC Appellation d'Origine Contrôlée
BDB CARTE VERSAILLES-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 - Imp: Xvanik 01 40 45 79 75

Formule BISTROT

SERVIE LE MIDI
SAUF DIMANCHE ET FÊTES

Only lunch except Sundays and holidays

APÉRITIF MAISON OFFERT
avec ou sans alcool

Aperitif offered with or without alcohol

ENTRÉE + PLAT

Starter + Main Dish

20€80

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

PLAT + DESSERT

Main Dish + Dessert

19€80

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

-12 ANS

Menu P'TIT GARNEMENT

13€90

Steak haché, pommes frites ou plat au choix
(hors plat en suppl. et *)

Ground steak, French fries or the choice on the main list
except choice with extra

+ Crème glacée
ice cream

+ Verre de 15cl de Coca Cola,
Jus d'orange ou Sirop

15cl glass of coca, orange juice or syrup

L'ensemble des plats est servi en portion réduite

Les ENTRÉES STARTERS

9€90

Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toast grillé
Pour accompagner votre foie gras, le verre de Sauternes 10cl (+5.50€)
Foie gras served on a bed of salad leaves

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail
6 burgundy snails

Huitres (selon arrivage) :
Fine de Claire N°4 par 6 (suppl.3€) par 9 (suppl.6€)
Six Oysters « Fine de Claire n°4 »

Fan de courgettes et queues d'écrevisses
au beurre blanc
Zucchini tart, crayfish tails, white butter sauce

Crottin de chèvre rôti sur toast, salade mêlée
Warm goat cheese with green salad

Planche de charcuterie (+3€)
Chorizo, rosette, rillettes, terrine de foie de volailles du Chef
Our delicatessen assortment (Chorizo, dry sausage slices, pork rilette and Bistrot pate)

Terrine de foie de volailles du chef
et sa confiture d'oignons
Chef's homemade pate

Os à moelle au sel de Guérande
Marrow bone with Guérande salt

Gratinés de St-Jacques au Champagne (suppl.3€)
Browned by St Jacques in Champagne

Soupe de poissons, rouille, croûtons et gruyère
Fish soupe, rusts and croutons

L'entrée du jour sur l'ardoise
Starter of the day

Les PLATS MAIN COURSES

16€90

COTÉ BOUCHER

Pièce d'entrecôte grillée sauce béarnaise
Grilled rib steak with bearnaise sauce

Le pavé de « cœur de rumsteck », sauce roquefort ou
poivre
Rumpsteak with cheese sauce or pepper sauce

Filet de bœuf sauce au choix, 200g environ (+5€)
Beef tenderloin choice sauce

Tartare de bœuf dans le « cœur de rumsteck »
préparé au moment par notre chef
Fresh steak tartare prepared in the heart of rumpsteak

Belle entrecôte XXL sauce au choix
pour 1 personne (500g environ) (+8€)
XXL rib steak for 1 personne 500g

LA TRADITION A DU BON

Escalope de volaille façon normande
Chicken escalope, Normandy sauce

Emincé de rognon de veau à la graine de moutarde
Veal kidneys with mustard sauce

Tête de veau sauce ravigote, pommes vapeurs
Veal head, ravigote sauce

Civet de biche ou cerf (selon arrivage), purée de céleri
Doe stew or hart (according to delivery) and mashed celery

Foie de veau ou jeune bovin poêlé, sauce crémée au
vinaigre de framboise ou nature
Fried veal liver plain or in raspberry vinegar

Pied de cochon rôti dans son plat*
Roasted pig's trotter

Brandade de morue
Cod Brandade

Filet de daurade royale au beurre blanc (+3€)
Sea bream filet, white butter sauce

Plat et poisson du jour sur l'ardoise !
Main courses of the day

Les DESSERTS

8€90

Baba artisanal arrosé de rhum ...
ou pas, et sa compotée de fruits rouges
Homemade rhum baba, red fruits compote

Panna cotta du bistrot au coulis de fruits rouge
Panna Cotta, red fruits coulis

Traditionnelle crème brûlée à la vanille
Cream flan with a caramelised topping

Mousse au chocolat à l'écorce d'orange
Orange peel chocolate mousse

Coupe colonel : sorbet citron, Vodka
Lemon sorbet with vodka

Trou Normand : sorbet pomme, calvados
Apple sorbet, Calavados

Planche de fromages affinés du moment (+2€)
Selection of cheese

Chocolat ou café liégeois
Chocolat or Coffee liegeois

Riz au lait du chef parfum du moment
Chef's rice pudding

Ile flottante du Bistrot
Floating island with custard

Assiette gourmande, mignardises du moment (+3€)
Assortment of little desserts

Notre tarte tatin accompagnée de sa glace vanille ou
crème fraîche
Upside down apple pie and vanilla ice cream

Le dessert du jour sur l'ardoise !
Dessert of the day

Menu TOUT COMPRIS

ALL INCLUSIVE MENU

34€80

APÉRITIF MAISON

AVEC OU SANS ALCOOL

Homemade aperitif with or without alcohol

+ ENTRÉE*
+ Starter

+ PLAT*
+ Main Dish

+ DESSERT*
+ Dessert

*au choix de la carte ou de l'ardoise hors suppl.
In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

+ LE POT DE 23CL DE VIN DE PAYS
ROUGE OU ROSÉ¹

ou 50CL EAU MINÉRAL

au choix Vittel, San Pellegrino ou Perrier

+ 23 cl of red wine or rose¹
or half bottle of sparkling/mineral water

+ CAFÉ TRADITIONNEL
+ Espresso

¹Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé
a Merlot from Pays d'Oc and a Grenache from Catalan

Menu GOURMAND

28€90

APÉRITIF MAISON

avec ou sans alcool

Homemade aperitif with or without alcohol

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + Main Dish + Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise*
in the choice of the menu or the board.

*Hors plats à suppléments et hors boissons. Except choices with extra charge. Without drinks