

BISTROT — DU — BOUCHER

Suggestions

À LA CARTE¹

MENU *Plaisir*

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

25€

MENU *Tout compris*

APÉRITIF MAISON
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
+ BOISSON AU CHOIX²
+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

39€

²Eau 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)

Découvrez nos suggestions
à l'Ardoise !¹

FORMULE *Bistrot*

LES ENTRÉES

4€90

LES PLATS

12€90

LES DESSERTS

4€90

LES ENTRÉES

SALADE BISTROT

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

CARPACCIO DE LÉGUMES

Maraîchers de légumes, bruschetta de tapenade, œuf poché, chips de chorizo, feuilles de basilic.

TERRINE DU BISTROT

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - Supp. +2€50.

Servi avec toasts et salade verte.

CÉVICHE DE SAUMON, GUACAMOLE FAÇON COCKTAIL

Guacamole, queue de crevettes, dés de betterave, dés de saumon, Grana Padano**, feuilles de persil plat.

ASSIETTE ESTIVALE

Roquette, bruschetta di mozzarella di Bufala, melon, jambon cru, crème de vinaigre balsamique.

TARTE FINE CHÈVRE, FIGUES

Fromage de chèvre, figues, jambon cru, pistaches, salade, vinaigre balsamique, miel.

LES PLATS

CARPACCIO DE BŒUF AUX LÉGUMES GRILLÉS

Carpaccio de bœuf, légumes grillés, pointes d'asperge, Grana Padano**, sauce pistou.

MAGRET DE CANARD AUX AGRUMES

Magret de canard, écrasé de pommes de terre, sauce aux agrumes, persillade.

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU ROMARIN

Souris d'agneau, pommes bistrot, sauce au romarin.

FOIE DE VEAU, JUS DE FRAMBOISE

Foie de veau, sauce framboise, écrasé de pommes de terre, salade.

FILET DE MERLU CUIT MEUNIÈRE

Filet de Merlu, maraîcher de légumes grillés, asperges, tapenade d'olives noires.

GRANDE SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de vinaigre balsamique Borgès, pommes de terre Bistrot.

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrine, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé (option), frites.

TARTARE TRADITIONNEL

Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte.

TARTARE ALLER-RETOUR

Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites.

TARTARE BRÉSILIEU

Piments rouge, oignon rouge, assaisonnement Bistrot, salade verte. Servi avec frites.

LA TRILOGIE DE TARTARES

Le traditionnel, l'aller-retour et le brésilien. Servie avec des frites.

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, salade verte, fleur de sel.

PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50.

Tranche de bloc de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte.

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ - Supp. +5€.

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites.

LES DESSERTS

AUTOUR DU CHOCOLAT

Moelleux au chocolat, crème anglaise.

SABAYON DE FRUITS EXOTIQUES

Sabayon aromatisé au Cointreau, ananas, mangue, fruit de la passion.

PUIT D'AMOUR AUX FRUITS ROUGES

Cocktail de fruits rouges, coulis de fruits rouges, crumble, glace vanille, glace fraise, glace framboise, mousse de mascarpone, craquelin.

COUPE SOUVENIR DE NOTRE ENFANCE

Glace praliné, glace chocolat, glace noisette, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly, pralin, mikado.

BABA AU MOJITO

Baba bouchon infusé au sirop mojito, jus de citron vert, chantilly zestes de citron vert, menthe fraîche, rhum ambré.

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de trois fromages de nos régions.

CAFÉ DOUCEUR

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

BISTROT DU BOUCHER


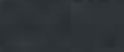
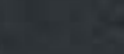
LES SOFTS

Les Sodas et jus de fruits

 33 cl.....	4€30
 33 cl.....	4€30
 20 cl.....	4€30
JUS DE FRUITS 20 cl.....	4€30

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

Les eaux minérales

 50 cl.....	4€30
 100 cl.....	5€10
 33 cl.....	4€10

Les boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ.....	2€40
THÉ, INFUSION.....	3€60
CAPPUCCINO.....	4€10
IRISH COFFEE.....	6€90

LA CARTE DES VINS

Blancs

	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 12,5 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER	21€50	12€50	4€70
<small>IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</small>			
BLANDINE LE BLANC	23€20	14€20	4€90
<small>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</small>			
FAMILLE CHAUVIN	27€50	16€90	5€90
<small>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.</small>			
POUILLY-FUISSÉ	39€00	-	7€90
<small>AOC*** Pouilly-Fuissé. À la robe dorée, tout en finesse et en distinction. Les arômes puissants évoquent la noisette et les amandes grillées.</small>			

Rosés

DOMAINE D'AVRILLÉ	23€20	14€20	4€90
<small>AOP Rosé de Loire. D'une couleur claire, vous apprécierez la fraîcheur de ce rosé fruité.</small>			
TAVEL LA FORCADIÈRE	27€50	16€90	5€90
<small>AOP** Tavel. Un assemblage de 7 cépages. Un rosé gourmand qui accompagnera parfaitement vos viandes.</small>			

Rouges

DOMAINE D'AVRILLÉ	21€50	12€50	4€70
<small>MERLOT IGP Val de Loire. D'une belle robe grenat, au nez une dominante de fruits rouges concentrés avec des notes de violette.</small>			
CHÂTEAU LA COUDRAIE	23€20	14€20	4€90
<small>AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.</small>			
MARCEL MALBEC	23€20	14€40	4€90
<small>Vin de France. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</small>			
CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	27€50	16€90	5€90
<small>AOP** Côtes de Bergerac. Joli Bergerac tout en élégance qui privilégie le fruit et la gourmandise.</small>			
CHÂTEAU DE BRIANTE	32€10	19€80	6€40
<small>Appellation Brouilly Contrôlée. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).</small>			
LA CLÉ SAINT-PIERRE	34€00	21€50	6€90
<small>AOC*** Coteaux Bourguignons. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée et torréfiée.</small>			
CHÂTEAU PLAGNAC	34€00	21€50	6€90
<small>AOP** Médoc cru bourgeois. De couleur soutenue, ce médoc libère un bouquet expressif de fruits rouges et de toasté-vanillé.</small>			

Vin du monde

PERLITA	30€10
<small>Vin Argentin. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.</small>	

Vin d'exception

	Magnum 150 cl	Bouteille 75 cl	Bouteille 50 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC	99€00	-	33€00
<small>AOP** Pessac-Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.</small>			
QUETTON SAINT-GEORGES	72€00	36€70	-
<small>AOP** Coteaux du Languedoc Saint-Georges d'Orques. Robe couleur cerise, le nez développe des arômes de violette et de bergamote.</small>			
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	-	36€40	-
<small>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.</small>			
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	42€00	-
<small>AOP** Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.</small>			

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's
Rhum ambré Saint-James 7€10

 Vous m'en direz des nouvelles !

 Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle ! 

MENU *P'tit garnement*

11€90

HACHÉ DE BŒUF *ou* **POISSON DU JOUR**
+ pommes frites *ou* pommes bistrot
ou légumes du moment
+ **CHOCO-VIENNOIS** *ou* **GLACES 2 BOULES**
+ **SODA** *ou* **JUS DE FRUITS**



Jus de fruits : orange, pomme, tomate, abricot, ananas

Planchettes **12€90** À PARTAGER

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

ou

LA MIXTE DU BISTROT

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

Petit plaisir !

32€00

1/2 bouteille de Champagne Deutz

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

LES BOISSONS

KIR VIN BLANC	10 cl.....	4€70
<small>Au choix : cassis, mûre ou pêche</small>		
KIR VIN ROUGE	10 cl.....	4€70
<small>Cassis</small>		
KIR ROYAL «Charles de Fère»	12 cl.....	7€50
<small>Crémant, cassis.</small>		
RICARD	2 cl.....	5€50
MARTINI <i>ou</i> CAMPARI <i>ou</i> PORTO	6 cl.....	5€50
GIN <i>ou</i> VODKA <i>ou</i> RHUM	4 cl.....	7€10
SUPPLÉMENT SIROP		0€50

LES BIÈRES

1664	25 cl	4€90	33 cl ...	6€70	50 cl ...	7€80
GRIMBERGEN	25 cl	5€30	33 cl ...	7€20	50 cl ...	8€30
PICON BIÈRE	25 cl	6€10				
SUPPLÉMENT SIROP						0€50

LES COCKTAILS sans alcool

VIRGIN PIÑA COLADA	16 cl.....	6€90
<small>Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin.</small>		
VIRGIN SPRITZ PÊCHE BLANCHE	16 cl.....	6€90
<small>Eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin.</small>		
VIRGIN MOJITO	16 cl.....	6€90
<small>Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin.</small>		

LES COCKTAILS


AMERICANO MAISON	10 cl.....	7€90
<small>Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's.</small>		
MOJITO	12 cl.....	7€90
<small>Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop mojito mint Monin.</small>		
MOJITO BIÈRE	12 cl.....	7€90
<small>Bière, citron vert, menthe fraîche, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin.</small>		
PIÑA COLADA	12 cl.....	7€90
<small>Rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin.</small>		
SPRITZ PÊCHE BLANCHE	12 cl.....	7€90
<small>Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin.</small>		

LES WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY BABY	2 cl.....	4€20
BLENDED SCOTCH WHISKY	4 cl.....	6€90
BOURBON FOUR ROSES	4 cl.....	7€20
CARDHU	4 cl.....	8€90
KNOCKANDO 12 ANS D'ÂGE	4 cl.....	8€90
LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE	4 cl.....	9€50
OBAN 14 ANS D'ÂGE	4 cl.....	9€90
NIKKA WHISKY JAPONAIS	4 cl.....	12€50

LES CHAMPAGNES

Champagne** DEUTZ	Coupe 12,5 cl.....	10€80
Champagne** DEUTZ	Btl 37,5 cl.....	32€00
Champagne** DEUTZ	Btl 75 cl.....	62€50

 Jetez un œil sur notre carte des vins au dos, vous m'en direz des nouvelles !