

LES VINS

♥ IGP Merlot Pays d' OC Rouquet's Rouge 75 cl 15€00

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Bouteille 75 cl	12,5cl
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER.....	49€00	7€90
♥ ROEDERER CUVÉE BRUT COLLECTION 243.....	69€00	
VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE.....	25€00	

ROSÉS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE».....	21€00	15€00	-
♥ IGP VAUCLUSE « COLLECTION ».....	23€00	-	3€90
IGP D'OC PUECH HAUT PRESTIGE ARGALI.....	33€00	-	-
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE.....	37€00	-	-

BLANCS


	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE».....	23€00	15€00	4€50
♥ IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS».....	27€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX.....	29€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES».....	32€00	18€00	5€30
♥ SAINT-VÉРАН DOMAINE DU PARADIS.....	35€00	20€00	5€50

ROUGES

Bugey

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
♥ BUGEY GAMAY VIN DE FRANCE « LA GAMEUSE AURÉLIEN BEYKLIAN » DOMAINE LA CUVERIE.....	26€00	-	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES « CAVEAU BUGISTE».....	28€00	-	-

Beaujolais/Bourgogne

BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD.....	27€00	-	4€70
MOULIN-À-VENT « LES THORINS » CHÂTEAU DU MOULIN.....	35€00	-	-
BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS LOUIS JADOT.....	42€00	-	6€50
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY.....	50€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE DOMAINE O DECELLE 	50€00	-	-

Val de Loire

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « CLOS DES QUARTERONS » 	32€00	-	-
--	-------	---	---

Bordelais

BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU.....	23€00	15€00	-
♥ CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE».....	30€00	-	-
♥ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE.....	42€00	23€00	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU DE PEZ « N°2 ».....	50€00	-	-

La Vallée du Rhône

CÔTES DU RHÔNE « LA CROIX DE LA JARDINE ».....	23€00	-	3€70
♥ CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES.....	27€00	17€00	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL.....	32€00	-	-
BEAUMES DE VENISE « TERRES BLANCHES » 	37€00	-	-
DOMAINE DE FENOUILLET 	37€00	-	-
VACQUEYRAS « MOURRE DE LA CAILLE » DOMAINE LA LIGIÈRE 	41€00	-	-
♥ CROZES-HERMITAGE DOMAINE COURBIS.....	42€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS.....	45€00	25€00	-
CÔTE-RÔTIE « LE PLOMB / LE COMBARD ».....	59€00	-	-
DOMAINE DES VINS DE VIENNE (selon approvisionnements).....	59€00	-	-

Languedoc

♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT.....	23€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT».....	32€00	-	-
IGP MERLOT PAYS D'OC ROUQUET'S.....	15€00	-	-

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

PRIX NETS - 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



Carte
Automne
Hiver

DU CARACTÈRE
ET DU GOÛT

Photos non contractuelles

*IGP Indication Géographique protégée **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée

BOURGEN BRESSE - Yannik 01 40 45 79 75 - 09/2022



LES BIÈRES PRESSION

PELFORTH BLONDE	25 cl	3€90	50 cl	6€90
AFFLIGEM BLONDE				
BIÈRE D'ABBAYE	25 cl	4€90	50 cl	8€90
BIÈRE DU MOMENT	25 cl	4€90	50 cl	8€90

BOISSONS ET EAUX MINÉRALES

pepsi ou pepsi max	33 cl	3€70
THÉ GLACÉ PÊCHE FUZETEA	25 cl	3€70
SCHWEPES	25 cl	3€70
SCHWEPES AGRUM	25 cl	3€70
JUS DE FRUITS PAMPRYL	25 cl	3€70
orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate		
perrier	33 cl	3€70
Vittel ou S.PELLEGRINO	50 cl	3€20
	100 cl	5€50
(Selon approvisionnements)		
CHATELDON	75 cl	7€50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€20
GRAND CAFÉ	3€50
THÉ, INFUSION	3€50
CAFÉ VIENNOIS	5€00
(double espresso et crème fouettée)	
CAPPUCCINO	4€00
(double espresso et mousse de lait)	

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

POIRE WILLIAMS,		
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	4 cl	8€00
GET 27 OU GET 31	4 cl	7€00
BAILEY'S	4 cl	8€00
COGNAC, ARMAGNAC	4 cl	8€00
CALVADOS	4 cl	8€00
CHARTREUSE		
CUVÉE DU 9 ^{ÈME} CENTENAIRE	4 cl	10€00
GENÉPI	4 cl	8€00
RHUM DIPLOMATICO	4 cl	9€00

APÉRITIFS MAISON

CRÈME DE FRAMBOISE ET PÉTILLANT	10 cl	5€50
MAC-VIN DU JURA	7 cl	5€90

APÉRITIFS

KIR CRÈME DE CASSIS	10 cl	4€50
PORTO ROUGE ou BLANC	7 cl	4€50
RICARD	2 cl	4€00
MARTINI ROUGE OU BLANC	4 cl	4€00
KIR PÉTILLANT	10 cl	5€50
(cassis ou framboise)		
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	4 cl	6€00
JACK DANIEL'S	4 cl	8€50
LA COUPE DE CHAMPAGNE		
SÉLECTION BDB	10 cl	7€90

FORMULE BISTROT

servie tous les midis du lundi au vendredi
hors jours fériés.

DUO - 15€50
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO - 17€50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR - 13€50

ENTRÉES (AU CHOIX)

ENTRÉE DU JOUR, à découvrir sur ardoise
TERRINE DU BISTROT, aux noisettes et aux foies de volaille

PLATS (AU CHOIX)

PLAT DU JOUR, à découvrir sur ardoise
TARTARE DE BOEUF ALLER-RETOUR, pommes de terre confites, salade verte

DESSERTS (AU CHOIX)

DESSERT DU JOUR, à découvrir sur ardoise
FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

BOISSONS (AU CHOIX)

Pichets disponibles pour tous les services
CÔTES DU RHÔNE ROUGE 25cl 4€90 50cl 9€90
IGP VAUCLUSE ROSÉ 25cl 4€90 50cl 9€90
BLANC CHARDONNAY 25cl 4€90 50cl 9€90

Menus AU CHOIX DE LA CARTE (hors suppléments)

PLAISIR

25€90

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

GOURMAND

30€90

(hors boissons)

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

TOUT COMPRIS

38€90

Avec boisson au choix :
Eau minérale (50 cl)
ou Verre de Côtes du Rhône

APÉRITIF maison
Kir ou Cocktail
sans alcool
+ ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
+ CAFÉ

LES ENTRÉES

TERRINE DU BISTROT

aux noisettes et foies de volaille et ses condiments

COCOTTE DE 9 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
à la crème d'ail doux

BRUSCHETTA DE SAINT MARCELLIN AU MIEL,
pommes caramélisées, méli-mélo de salades

ŒUFS MEURETTE,

lardons, champignons de Paris, oignons grelots, sauce Vigneronne et croûtons

POIREAUX VINAIGRETTE, façon Mimosa

SALADE LYONNAISE, œuf Poché, lardons, croûtons, Tomates

GRATIN DE QUEUES D'ÉCREVISSES, sauce Homardine (+1,50€)

8€90

LES PLATS TRADITIONS 20€90

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU FAÇON

«GRAND-MÈRE» à la graine de moutarde, champignons de Paris, lardons et oignons grelots, pommes de terre confites

NOIX DE SAINT-JACQUES (+5€)
risotto crémeux forestier, tuile de Comté

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC CITRONNÉ,
Bataille de légumes d'Autrefois

QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA, riz sauvage

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM,
purée Maison (+5€)

ANDOUILLETTE RÔTIE À LA GRAINE
DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, frites

BELLE CÔTE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE,
laque d'épices, persillade de champignons de Paris, pommes de terre confites

GRANDE SALADE LYONNAISE,
œuf poché, lardons, croûtons, tomates

COTÉ BOUCHER 20€90

PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ À LA PLANCHA,
frites et mûlée de salades

ONGLET DE BŒUF 200g,
pomme purée truffée, mûlée de salades (+5€)

LA BELLE ENTRECÔTE 300G, frites et mûlée de salades (+5€)

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL À LA FRANÇAISE
câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades, pommes de terre confites

TARTARE DE BŒUF ALLER-RETOUR,
câpres, cornichons, oignons, mesclun de salades, pommes de terre confites

LE GOURMET BURGER 200g de viande de bœuf savoureuse,
poitrine de porc, Comté, tomate, sauce tartare, frites

Sauces au choix : tartare, poivre, fromagère

PETIT PLAISIR
sauce
aux morilles
+6€



COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET DE BRESSE
AOP À LA CRÈME, PURÉE MAISON 25€

FILET DE BŒUF, PURÉE MAISON,
MÊLÉE DE SALADES 30€

Hors formules et menus

LES DESSERTS 8€90

ASSIETTE DE FROMAGES, mesclun de salades

FROMAGE BLANC, nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

PUITS D'AMOUR,
pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé,
glace vanille et mousse mascarpone

CARPACCIO D'ANANAS, sorbet framboise, noisettes caramélisées et brisures de framboise

BABA BOUCHON, arrosé au rhum ambré, crème chantilly (+1,5€)

CAFÉ GOURMAND, déclinaison de mini-desserts gourmands
accompagnés d'un espresso ou d'un thé (+2€)

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS

TARTE CITRON MERINGUÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
et sa tuile croustillante aux amandes

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU
aux pommes caramélisées, glace Vanille

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES et sa Crème Anglaise

COUPE SOUVENIR D'ENFANCE, Pop-Corn, glace noisette, glace
chocolat, glace caramel au beurre salé, caramel laitier, sauce chocolat, noisettes
croustillantes et crème Chantilly

COUPE COLONEL, sorbet citron et vodka (+1€)

LES GLACES :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Praliné noisettes

LES SORBETS : Citron, Framboise, Fraise, Fruits de la passion

-12 ANS

MENU P'TIT GARNEMENT

10€90

Steak haché du boucher ou Filet de poulet à la crème,
pommes frites ou Légumes de Saison
+ Fromage blanc ou Glace 2 boules au choix
+ Pepsi ou Jus de fruits ou Diabolo ou FUZE TEA PÊCHE

