

LES VINS

♥ IGP Merlot Pays d' OC Rouquet's Rouge 75 cl 15€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
BY OTT CÔTES DE PROVENCE.....	29€00	-	-
IGP D'OC PUECH HAUT PRESTIGE ARGALI <small>Disponible en 50 cl - 25€00</small>	33€00	-	5€90
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE.....	37€00	-	-

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Bouteille 75 cl
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER.....	49€00
♥ ROEDERER BRUT PREMIER.....	69€00
VIN MOUSSEUX BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE.....	25€00

BLANCS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE».....	23€00	15€00	4€20
♥ 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€00
♥ SAINT-VÉРАН DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET.....	35€00	20€00	5€20

ROUGES

Bugey

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
♥ BUGEY GAMAY VIN DE FRANCE « LA GAMEUSE AURÉLIEN BEYEKLIAN » 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.....	35€00	-	-
BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS LOUIS JADOT.....	42€00	-	6€50
♥ MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY.....	50€00	26€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECELLE-VILLA <small>AB</small>	50€00	-	-

Val de Loire

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES QUARTERONS <small>AB</small>	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 HAUT-BEAUSÉJOUR.....	47€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 » DOMAINE DE FENOUILLET <small>AB</small> <small>Disponible en 50 cl - 25€00</small>	37€00	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE ONDINES <small>AB</small>	41€00	-	-
♥ CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS <small>AB</small>	42€00	23€00	6€50
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS.....	43€00	24€00	-
CÔTE RÔTIE PARCELLE « LE PLOMB » VINS DE VIENNE.....	59€00	-	-

Languedoc

♥ SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT.....	23€00	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT».....	32€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
Printemps
Été

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 - Yvanik 01 40 45 79 75 - 03/2022



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

<i>Coca-Cola</i> OU <i>Coca-Cola zero</i>	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 PAMPYRL	25 cl	3€70
orange, abricot, ananas, pomme, fraise, tomate		
<i>perrier</i>	33 cl	3€70
<i>Vittel</i> OU <i>S.PELLEGRINO</i>	50 cl	3€20
	100 cl	5€50
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
COGNAC, ARMAGNAC	4 cl 8€00
CALVADOS	4 cl 8€00
MARC DU BUGEY VIEILLI	
8 ANS EN FÛT DE CHÊNE	4 cl 8€00
♥ CHARTREUSE MOF MEILLEUR	
OUVRIER DE FRANCE	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
SPRITZ	12,5cl.....	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

PLANCHETTE À PARTAGER 12€90
LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à partager. 2/3 personnes

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 BŒUF CLASSIQUE, 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)

CÔTES DU RHÔNE ROUGE	25cl.....	4€50
CÔTES DU RHÔNE ROUGE	50cl.....	9€00
IGP VAUCLUSE ROSÉ	25cl.....	4€50
IGP VAUCLUSE ROSÉ	50cl.....	9€00

Menus AU CHOIX DE LA CARTE (hors suppléments)

PLAISIR

24€50

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

GOURMAND

29€50

(hors boissons)

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

TOUT COMPRIS

38€

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

FOIE GRAS DE CANARD (+6€)

chutney du moment, toast de pain de campagne

SALADE NIÇOISE,

mesclun de salades, thon, anchois, œuf dur, tomate, haricots verts, olives noires

♥ TATAKI DE BŒUF MARINÉ FAÇON THAÏ,

sauce Sésame-Soja, éclats de cacahuètes, Gingembre-Citronnelle, Coriandre, cébettes

♥ ŒUF PARFAIT ET SA CRÈME DE LÉGUMES DE SAISON,

quenelle de Crème aux herbes fraîches, Croûtons à l'ail et graines de Tournesol torréfiées

NOUGAT DE CHÈVRE FRAIS AU MIEL,

Pesto d'herbes, Mesclun de salades, Pistaches, Abricots, Dattes, Noix

LES PLATS TRADITIONS 19€50

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 Andalous crémeux aux poivrons et chorizo, tuile de comté

GRANDE SALADE À LA MODE BISTROT

foie gras de canard, jambon cru, gésiers de canard confits, copeaux de Grana-Padano, pommes de terre confites

♥ PAILLARDE DE VEAU (ORIGINE UE)

mesclun et copeaux de Grana-Padano, ravigote aux condiments de truffe blanche d'été, pommes de terre confites

♥ CARPACCIO DE BŒUF mesclun de salades, copeaux de Grana-Padano, pignons de pin torréfiés, frites

SALADE NIÇOISE mesclun de salades, thon, anchois, œuf dur, tomate, haricots verts, olives noires

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ,

sauce vierge, ratatouille et pommes de terre confites

COTÉ BOUCHER 19€50

♥ PAVÉ DE BŒUF 200g, GRILLÉ À LA PLANCHA, frites et mûlée de salades

♥ PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE 200g, avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites (+5€)

♥ 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 ITALIEN

Câpres, cornichons, tomates confites, sauce pistou, grana-padano, 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

♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET DE BRESSE AOP, À LA CRÈME écrasé de pommes de terre

25€

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

MOELLEUX CHOCOLAT, crème anglaise, glace vanille

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

CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon

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€)

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

♥ MILLE-FEUILLE craquant aux framboises entières (+2€)

ASSIETTE DE SORBETS (fraise et citron) et sa nage de fruits frais infusés aux épices, tuile croustillante et crème Chantilly

♥ CRÈME CITRON-FRAMBOISE, et sa madeleine tiède

♥ VERRINE DE FRUITS ROUGES, Crème mascarpone et crumble

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 Ratatouille
+ Fromage blanc ou Glace 2 boules au choix
+ Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo ou FUZE TEA PÊCHE