

Bistrot du Boucher

Chez nous, le chef est au piano

FRAÎCHEUR

SIMPLICITÉ

Gourmandise

QUALITÉ



**Chez nous,
la cuisine
c'est sacré !**

Notre recette ? Cuisiner des produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons par notre chef. Ajoutez à cela, une bonne cuillerée de savoir-faire, une pincée de gourmandise, une bonne dose de générosité, laissez mijoter... et nous voilà prêts à vous servir un concentré de plaisir ! Qu'on se le dise... quand vous êtes entre nos mains, c'est pour le bien de vos papilles !

PARTAGE

*Pièces de bœuf
- à partager -*

**TABLE
D'HÔTES**



LA CAVE DU PATRON ET SES GRANDS CRUS

Faites-vous plaisir !

CUISINE AUTHENTIQUE

**VIANDES
DE RACE**

Champagne

**SERVICE
BISTROT**

«Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher, mais celui qu'on partage»

Georges Brassens

POMMES GRENAILLES

Générosité | **VIN AU VERRE**

Convivialité

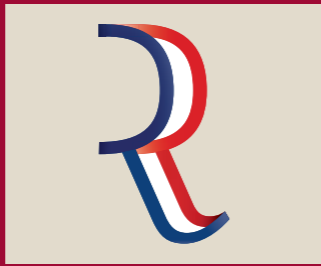
Le goût de la qualité !

Salers, Aubrac, Limousine, Charolaise, Angus, Black Angus, Hereford, Wagyu, Simmentale, Normande... Toutes nos viandes de bœuf sont issues de races sélectionnées et d'origine garantie. Elles sont travaillées dans les règles de l'art des traditions bouchères. Maturées minimum 15 jours afin de vous assurer le meilleur du goût, de la saveur et une tendreté optimale.*

Régalez vous en toute confiance !

Bistrot du Boucher

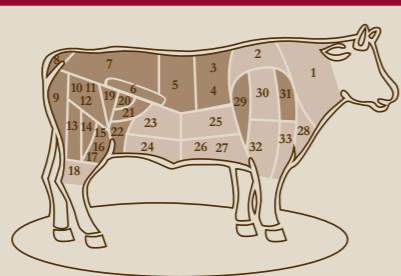




Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat 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 flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendon	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.

APERITIFS | DIGESTIFS

Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant	10cl	5,00 €
Macvin du Jura	7cl	5,90€

Sélection Whisky Aberlour

12 ans	4cl	8,00€	18 ans	4cl	12,00€
15 ans	4cl	10,00€	A'BUNADH	4cl	14,00€

APERITIFS

♥ Apéritif maison : Crème de pêche et pétillant	10cl	5,00€
Kir crème de cassis	10cl	4,50€
Porto rouge ou blanc	7cl	4,50€
Ricard	2cl	4,00€
Martini rouge ou blanc	4cl	4,00€
Kir pétillant	10cl	5,00€
Whisky William Lawson	4cl	6,00€
Jack Daniel's	4cl	8,00€

LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne Sélection BDB	10cl	7,50€
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75cl	45,00€
Roederer brut premier	75cl	65,00€

♥ LES GRANDS CHAMPAGNES

Louis Roederer rosé Millésimé	75cl	75,00€
Cristal Roederer blanc	75cl	195,00€

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise	4cl	8,00€
Get 31 ou Get 27	4cl	7,00€
Cognac, Armagnac	4cl	8,00€
Calvados	4cl	8,00€
Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne	4cl	8,00€
Chartreuse verte	4cl	8,00€
♥ Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France	4cl	9,00€
Rhum Diplomatico	4cl	9,00€

LES BOISSONS FRAICHES ET BIERES

Stella Artois pression	25cl	3,50€
Leffe blonde pression	25cl	4,50€
Bière du moment	25cl	5,00€
Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33cl	3,30€
Ice Tea	25cl	3,30€
Schweppes	25cl	3,30€
Schweppes Agrum	25cl	3,30€
Jus de fruits Pampryl	25cl	3,30€

LES EAUX MINERALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou Perrier	50cl	3,20€	100cl	5,50€
♥ Chateldon			75cl	7,50€
perrier (bouteille)			33cl	3,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Décaféiné	2,20€
Grand café	3,50€
Thé, infusion	3,50€
Café viennois (double espresso et crème fouettée)	5,00€
Cappuccino (double espresso et mousse de lait)	4,00€

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Antoine BERNASCONI
Gaël RENOUD-GRAPPIN
et leur équipe
vous remercient
de votre confiance

BOURG-EN-BRESSE



Maître Restaurateur

LE GOUT DE LA QUALITE

Automne
Hiver

- 2016 - 2017 -

FRAÎCHEUR

SIMPLICITÉ

Fait maison

QUALITÉ

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON

MAISON



Maître Restaurateur

COUP DE COEUR

Notre fameux poulet de Bresse AOP, Gratin Dauphinois

à la crème 20€ • aux morilles 25€

Hors formules et menus



ENTREES

« Duo » de longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande +2€
toast de pain grillé

Terrine de campagne cuite dans nos fours et ses condiments

Planche de cochonnailles « de nos régions », une sélection du meilleur de l'Auvergne

Foie gras de canard +4€
cuisiné par nos soins, chutney du moment et toasts de pain de campagne
La suggestion du sommelier :
Verre de Coteaux du Layon 12,5cl 4,50€

Salade à la mode Bistrot
Mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, foie gras de canard, gésiers, noix, copeaux de Comté AOP

Cocotte de 9 escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux

Salade de chèvre rôti sur toast, confit de champignons, vinaigrette à la betterave

L'œuf « Parfait » à la crème de morilles
toast de pain de mie

Bruschetta gourmande du boucher
Bœuf confit, champignons de Paris grillés, ravigote aux condiments de truffe, rosace de Tête de Moine, roquette

Croustilles de gambas à la coriandre, +1€
guacamole d'avocat

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 11,00 €

Stack haché du boucher ou suprême de volaille à la crème
pommes frites ou légumes de saison
+ Fromage blanc ou Glace Smarties
+ Coca-cola ou jus de fruits ou diablo



Nos sauces au choix : bleu, poivre ou tartare

MENU PLAISIR*

21,50€

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix de la carte (hors supplément)

*Hors Boisson

MENU GOURMAND*

26,50€

ENTREE + PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte (hors supplément)

*Hors Boisson

LE COIN DU BOUCHER

Bavette d'ailouy Simmental (200g) aux échalotes confites, pommes confites avec ses fibres longues et peu serrées, tendre et goûteuse, c'est le morceau des connaisseurs

Le pavé du boucher selon votre goût :

> le traditionnel grillé à la plancha, pommes frites, salades

♥ > le gourmand à la crème de morilles, gratin Dauphinois +6,50€

> le prestige avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes confites +6,50€

Nos tartares de bœuf :

hachés et préparés à la commande en cuisine (200g), pommes confites et salade mêlée

> Classique préparé dans la plus pure tradition

> Aller-retour simplement grillé à la plancha

> Rustique Jambon cru d'Auvergne, copeaux de Comté 8 mois d'affinage

> "Café de Paris" poêlé avec une tranche de foie gras +4€

♥ > La trilogie de tartares (300g) classique, aller-retour et rustique, pommes confites et salade +4€

Le Burger du Bistrot 200g de viande savoureuse

poitrine grillée, Comté 8 mois d'affinage, tomate confite et sauce tartare, accompagné de pommes frites

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

LE COIN DU BISTROT

♥ Belle côte de cochon Rhône-Alpes basse température, laque d'épices, persillade de pommes Bistrot et champignons de Paris

Cocotte de rognons de veau façon grand-mère à la graine de moutarde

Pot-au-feu de cabillaud et saumon aux légumes d'autrefois

♥ Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux forestier, tuile de Comté +5€

Grande salade à la mode Bistrot : mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, foie gras de canard, gésiers, noix, copeaux de Comté AOP et pommes confites

♥ Quenelle de brochet sauce Nantua, riz sauvage

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

ONGLET DE BŒUF ANGUS (200G), 24€
pommes purée truffée et méli-mélo de salades

LA BELLE ENTRECOTE 350G 24€
pommes frites, mêlée de salades

LE PAVÉ DU CHEVILLARD 250G CŒUR DE RUMSTECK 24€
et sa longe d'os à moelle, pommes confites

LA TENDRE ET SAVOUREUSE COTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (≈ 1KG) 59€
pommes confites

MAISON
QUALITÉ

MAISON
CUISINE
VIA
DE

La cuisine est faite maison, à partir de produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons. Elle est mise sur place par nos cuisiniers passionnés. Générosité, gourmandise, authenticité, à la carte ou au choix de notre cuisine.

DESSERTS

Fromage blanc d'Etrez moulé à la louche

à la crème ou au coulis de fruits rouges

Assiette de fromages de nos régions

Comté 8 mois d'affinage, Bleu de Bresse et Tomme

♥ Crème brûlée à la vanille Bourbon

Baba arrosé au Rhum ambré, +1€
crème fouettée aux zestes d'orange

La grosse île flottante, pépites de praline rose
crème anglaise à la vanille Bourbon

♥ Pain perdu brioché aux pommes et poires caramélisées,
crème glacée au lait d'amande

Moelleux au chocolat de grande origine, glace vanille

Trilogie de profiteroles +1€
Glace à la vanille et chocolat chaud, glace caramel beurre salé, caramel laitier, glacé praliné gourmand, crème anglaise noisette, crème fouettée

♥ Carpaccio d'ananas frais et son sorbet ananas,
brisures de framboises et noisettes caramélisées

♥ La crème caramel de ma tante Louise

Tarte citron meringuée façon « BDB »

Café Douceur accompagné de gourmandises

LES GLACES DU BISTROT

Le fameux Puits d'Amour du Bistrot
Pommes caramélisées tièdes, brisures de speculoos, glace vanille, mousse mascarpone au Calvados

♥ Coupe "Souvenir d'Enfance"
Glace caramel beurre salé, glace vanille, glace praliné, pop-corn, noisettes croustillantes, sauce chocolat et crème fouettée

Coupe Colonel
Sorbet citron et Vodka

NOS SORBETS ET GLACES

Citron vert, ananas, framboise, Rhum Raisins, lait d'amande, vanille, caramel au beurre salé, praliné, café, chocolat, pistache

Entrées 7,50€ • Plats 16,50€
Desserts 7,50€

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

CARTE DES VINS

MAGNUM COTES DU RHONE **E.GUIGAL**
150CL 56,00 € 75CL 29,00 €



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

Les coups de cœur du moment

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT SELECTION BISTROT DU BOUCHER
ROEDERER BRUT PREMIER

LES GRANDS CHAMPAGNES
LOUIS ROEDERER ROSE MILLESIME
CRISTAL ROEDERER BLANC

75cl
45,00 €
65,00 €
75,00 €
195,00 €

BLANCS

	75cl	150cl	50cl	37,5cl	12,5cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	20,00 €	-	-	14,00 €	4,00 €
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	26,00 €	-	-	-	4,50 €
ARBOIS CUVÉE BETHANIE CHATEAU BETHANIE	30,00 €	-	-	18,00 €	-
SAINT-VERAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	30,00 €	-	-	20,00 €	5,00 €
PETIT CHABLIS «LA CHABLISIENNE»	32,00 €	-	-	22,00 €	6,00 €
POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON DOMAINE LASSARAT	39,00 €	-	-	-	-
CONDRIEU «LES TERRASSES DU PALAT» DOMAINE F. VILLARD	49,00 €	-	-	-	-
CHASSAGNE-MONTRACHET «VIRONDOTS 1 ^{ER} CRU» DOMAINE M.MOREY	59,00 €	-	-	-	-

ROUGES

	75cl	150cl	50cl	37,5cl	12,5cl
BUGEY / JURA					
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	20,00 €	-	-	14,00 €	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES «CAVEAU BUGISTE»	25,00 €	-	-	15,00 €	-
ARBOIS TROUSSEAU CHATEAU BETHANIE	30,00 €	-	-	-	-
BEAUJOLAIS / BOURGOGNE					
BROUILLY CHATEAU DU BLUIZARD	24,00 €	-	-	-	4,50 €
MOULIN-A-VENT «4 TERRES» ROGER LASSARAT	30,00 €	-	-	-	-
MORGON COTE DU PY DOMAINE PIRON	32,00 €	-	-	19,00 €	-
MERCUREY CHATEAU DE CHAMIREY	42,00 €	79,00 €	-	25,00 €	-
SAVIGNY-LES-BEAUNES MAISON DECELLE-VILLA	49,00 €	-	-	-	-
NUITS SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES DOMAINE MICHELOT	55,00 €	-	-	-	-
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE LA VOUGERAIE	89,00 €	-	-	-	-
CORTON GRAND CRU CHATEAU GRANCEY MAISON LOUIS LATOUR	99,00 €	-	-	-	-
VAL DE LOIRE					
SAUMUR CHAMPIGNY LES LONGES	25,00 €	-	-	-	-
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LES ECHAILLONS	29,00 €	-	-	-	-
BORDELAIS					
BORDEAUX SUPERIEUR - CHATEAU DAVID BEAULIEU	20,00 €	-	-	14,00 €	-
CANON-FRONSAC CHATEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE»	26,00 €	-	-	-	-
MONTAGNE SAINT-EMILION CHATEAU LA FLEUR GRANDS LANDES	30,00 €	-	-	-	6,00 €
ST-EMILION GRAND CRU CHATEAU LACROIX CHANTECAILLE	39,00 €	-	-	22,00 €	-
PAUILLAC CHATEAU HAUT-BATAILLEY GRAND CRU CLASSE	65,00 €	-	-	-	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER	69,00 €	-	-	-	-
SAINT-JULIEN CLOS DU MARQUIS	79,00 €	-	-	-	-
MARGAUX «ALTER-EGO» CHATEAU PALMER	99,00 €	-	-	-	-
LA VALLÉE DU RHONE					
COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT PRIVAT	20,00 €	-	-	-	3,50 €
COTES DU RHONE DELAS FRERES	22,00 €	42,00 €	-	16,00 €	-
COTES DU RHONE GUIGAL	29,00 €	56,00 €	-	19,00 €	-
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS	39,00 €	-	-	22,00 €	6,50 €
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	39,00 €	-	-	22,00 €	-
GIGONDAS VIEILLES VIGNES DOMAINE BOISSAN	39,00 €	-	-	-	-
COTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL	56,00 €	-	-	29,00 €	-
CHATEAUNEUF-DU-PAPE «LES SAFRES»	57,00 €	-	-	-	-
CLOS DU CAILLOU					
HERMITAGE DOMAINE BELLE	75,00 €	-	-	-	-
COTE ROTIE CHATEAU D'AMPUIS GUIGAL	99,00 €	-	-	-	-
LANGUEDOC					
SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT LAURENT	20,00 €	-	-	-	5,00 €
PIC SAINT-LOUP CHATEAU DE VALFLAUNES CUVÉE ESPERANCE	30,00 €	-	-	-	-
LANGUEDOC CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE	36,00 €	69,00 €	26,00 €	-	-

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MIDI BONHEUR

SERVIS TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

DUO **14,50€**
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO **16,50€**
ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

- Entrée sur l'ardoise du jour
- Terrine maison

PLATS

- Plat sur l'ardoise du jour
- Tartare de bœuf aller-retour

DESSERTS

- Fromage blanc d'Etrez (nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges)
- Dessert sur l'ardoise du jour

BOISSONS

- Côtes du Rhône AOC rouge (25 cl) **+4,50€** (50 cl) **+9,00€**
- Vaucluse IGP rosé (25 cl) **+4,50€** (50 cl) **+9,00€**

MENU TOUT COMPRIS

34,00€

Kir ou Cocktail sans alcool offert

+ ENTREE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte

+ Café

+ ½ eau minérale (50cl) ou verre de Côtes du Rhône ST Privat

ROSES

	75cl	150cl	50cl	37,5cl	12,5cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE»	20,00 €	-	-	14,00 €	-
CHATEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX «TERRES DE PROVENCE»	21,00 €	-	-	15,00 €	5,00 €
CUVÉE HENRI FABRE COTES DE PROVENCE	26,00 €	45,00 €	19,00 €	-	-
CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC	31,00 €	-	22,00 €	-	-
COTES DE PROVENCE MINUTY «PRESTIGE»	37,00 €	69,00 €	26,00 €	-	-
CHATEAU MINUTY «ROSE ET OR» COTES DE PROVENCE	45,00 €	-	-	-	-
BANDOL CHATEAU ROMASSAN «CŒUR DE GRAIN» DOMAINE OTT	45,00 €	-	-	25,00 €	-



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 !



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

Joyeux Anniversaire

*Uniquement pour adhérent au programme fidélité

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

NOUVEAU



Retrouvez-nous sur Facebook

TERRASSE D'ETE SALON PRIVE