

nos PLANCHES  **15,50€**
à partager Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

Les Cochonnailles du Bistrot
Rosette, rillettes de porc, terrine BDB aux foies de volaille, jambon Serrano, foie gras de canard, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du « BDB »
A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif

MENU PLAISIR*
22,50€

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
au choix de la carte

*Hors Boisson

MENU TOUT COMPRIS
33,00€

Apéritif Maison offert (kir pétillant ou Virgin Beach sans alcool)
+ ENTREE + PLAT + DESSERT
+ Café + Boisson au choix*
au choix de la carte ou de l'ardoise avec supplément

*avec eau minérale 50cl OU bière 25cl OU soda 33cl
OU 1/2 bouteille de vin 37.5cl/pers AOC Luberon-Vignoble de Marrenon rouge ou rosé.

MENU GOURMAND*
27,00€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT
au choix de la carte

*Hors Boisson

FORMULE DEJEUNER

.....
TOUS LES MIDIS
DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FERIES
.....

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE
DIFFERENTE
A DECOUVRIR

APERITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 10cl 3,70€
Kir vin rouge (cassis) 10cl 3,70€
Kir Royal 14cl 7,50€
Ricard 2cl 4,00€
Martini Rosso, Bianco ou Dry – Campari 6cl 4,50€
Porto rouge ou blanc  6cl 4,50€
Gin  4cl 6,00€
Vodka  4cl 6,00€
Rhum  4cl 6,00€
Coupe de Champagne 10cl 7,00€

COCKTAILS
(4cl d'alcool)

Americano Maison 10cl 7,50€
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's

Mojito 12cl 7,50€
Rhum blanc Saint-James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe

Piña Colada  12cl 7,50€
Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco

Sex on the beach  12cl 7,50€
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada  18cl 5,90€
Piña Colada

Virgin Beach  18cl 5,90€
Sex on the beach

LES CHAMPAGNES

Champagne « Sélection du Bistrot »
Rémy Collard Brut 75cl 39,00€
Champagne « Sélection du Bistrot »
Rémy Collard Rosé 75cl 43,00€

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 2cl 3,50€ 4cl 6,00€
Notre sélection de Single Malt 4cl 9,70€

BIERES

BOUTEILLE

Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl 3,40€
Grimbergen Double Ambrée 33cl 4,50€

PRESSION

CARLSBERG 25cl 3,40€ 33cl 4,00€ 50cl 6,00€
GRIMBERGEN 25cl 4,10€ 33cl 4,90€ 50cl 8,00€
BIERE DE SAISON 25cl 4,30€ 33cl 5,10€ 50cl 8,10€

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENTREES - 7,50€

L'œuf « Parfait » à la crème de morilles
Terrine du Bistrot aux foies de volaille
Ravioles du Royans « Label Rouge » aux écrevisses, jus mousseux au piment d'Espelette
Bruschetta gourmande du Boucher
Pain grillé, bœuf confit, champignons grillés, ravigote aux condiments de truffe, Tête de Moine et feuilles de roquette
Merlu fumé façon « haddock » et pommes tièdes à l'huile, quenelle de crème fouettée aux graines de moutarde

« Duo » longe d'os à moelle rôti à la fleur de sel de Guérande et persillade d'escargots de Bourgogne aux champignons grillés
Les Cochonnailles du Bistrot
Rosette, rillettes de porc, terrine BdB aux foies de volaille, jambon Serrano, cornichons, beurre 1/2 sel
Salade à la mode Bistrot
Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons
Foie gras de canard mi-cuit (+4€)

LE COIN DU BOUCHER - 16,50€

Le Pavé de bœuf selon votre goût :

- le traditionnel : pavé grillé à la plancha, sauce au choix (poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère), pommes Bistrot
- le gourmand : servi émincé à la crème de morilles
- le prestige : avec son escalope de foie gras de canard poêlé, jus aux condiments de truffe (+3,5€)

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

Le Gourmet Burger
Steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons frits, Cheddar fondant, salade, buns toastés

Tartare de bœuf
préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites

La planche du cochon
Tournedos d'échine laqué d'épices, saucisse au couteau et araignée, endives caramélisées aux noisettes

LE COIN DU BISTROT - 16,50€

Pot-au-feu de cabillaud aux légumes d'autrefois
Le plat du jour sur l'ardoise
Cocotte de rognon de veau façon grand-mère à la graine de moutarde
Le traditionnel mijoté du Bistrot
« bœuf, veau, volaille, agneau, cochon... »
A découvrir sur ardoise selon la sélection du Boucher

L'agneau de « Sept heures » (+2,50€)
Souris d'agneau à l'os longuement mijotée aux gousses d'ail confites et fleur de thym
Cuisse de canard confite, pommes Bistrot en persillade
La grande salade à la mode du Bistrot
Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons

DESSERTS - 6,90€
Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
La crème caramel de ma tante Louise
Le « pas-tout-à-fait-cuit » chocolat Inaya, sorbet mangue
Pain perdu brioché aux pommes et poires caramélisées, crème glacée au lait d'amande
Traditionnelles profiteroles à la vanille, sauce au chocolat chaud, crème chantilly
Le baba au rhum ambré 
Les 500 feuilles au praliné feuilletine, caramel laitier
La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Rendez-vous au café des gourmands (+1€)
Déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé

Le fameux Puits d'Amour
Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de Mascarpone

Coupe « Souvenir aux parfums de mon enfance »
Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly

La Belle du Boucher
Crème glacée Rhum Raisins, glace banane flambée, sorbet ananas, arrosé au Ti punch, baba au rhum, chantilly

LES BELLES PIECES
A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

.....

- Bavette d'ailoyau
- Canon d'onglet de bœuf
- Le chevillard de rumsteck
- Côte de veau
- Faux-filet sur os mûré
- Entrecôte du viandard
- Chateaubriand
- Magret de canard servi entier

.....

A PARTAGER A 2

- Le Maquignon'steak
- Le persillé de basse côte
- Côte de bœuf
- La planche du Boucher : la trilogie selon la sélection du Boucher

MENU P'TIT BOUCHER
(-12 ANS) 8,00 €

Pavé de cabillaud, pommes frites ou Haché de bœuf, pommes Bistrot

+ glace deux boules ou crème caramel
+ sodas ou jus de fruit



Bistrof du Boucher

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 !



CARTE DES VINS

	Bouteille 75cl	Bouteille 50cl	Verre 12,5cl
BLANCS			
AOC BOURGOGNE ALIGOTE « BUISSONNIER » Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	24,70 €	-	4,20 €
AOC PETIT CHABLIS « SAVARY » Sec, nerveux et minéral, à la bouche vive et citronnée.	29,40 €	19,80 €	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » Un nez d'agrumes et une bouche toute en fraîcheur.	19,50 €	-	-
ROSES			
IGP MEDITERRANEE « LA DEMOISELLE SANS GENE » Aux notes de figue et de fruits rouges.	19,90 €	-	-
AOC COTES DE PROVENCE « CAVE DE ST-TROPEZ » R.DESBASTIDES Couleur marquée avec une bouche fruitée et épicée.	23,10 €	18,00 €	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » Une couleur prononcée annonçant un vin généreux.	19,50 €	-	3,30 €
ROUGES			
AOC PINOT NOIR DOMAINE HANS SCHAEFFER La robe est violine, le nez est mûre et la bouche gourmande.	25,50 €	-	-
♥ AOC BROUILLY « CHATEAU DES TOURS » Un des grands vignobles du Beaujolais.	26,10 €	18,80 €	-
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « CUVEE DU VIEUX PRESOIR » Un vin reconnu pour sa fraîcheur et son fruité.	23,60 €	18,20 €	4,60 €
AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE N.POTEL L'élégance de la Bourgogne et du Pinot Noir.	31,10 €	-	-
AOC HAUT MEDOC CHATEAU LE BOURDIEU-VERTHEUIL CRU BOURGEOIS Merlot et Cabernet pour le plaisir des papilles.	33,80 €	23,20 €	-
AOC COTES DE BOURG CHATEAU DE BARBE Vin de Bordeaux souple et parfumé.	23,90 €	15,60 €	4,60 €
AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS D.DUBAND Vin de Bourgogne tout en rondeur et en délicatesse.	29,80 €	-	-
AOC COTES DU RHONE VILLAGES « COSTE-CLAVELLE » Aux notes de soleil et de garrigue.	25,60 €	18,30 €	-
AOC MARGAUX BARON DE BRANNE CRU BOURGEOIS Une appellation reconnue de par ses grands vins.	56,60 €	-	-
GRANDS VINS			
AOC SAINT-EMILION GRAND CRU FRANC PIPEAU Velouté et généreux, marqué par une bouche ronde et racée.	39,70 €	-	-
♥ AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION CHATEAU DU ROY Le Merlot en habit de soirée.	25,60 €	18,20 €	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola light	33cl	3,80€
Schweppes	25cl	3,80€
Sprite	33cl	3,80€
NESTLE Jus de fruits	20cl	3,80€
Mimato Maité	20cl	3,80€

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,80€
SPELLEGRINO	100cl	4,50€
perrier	33cl	3,80€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Thé, infusion	2,50€
Cappuccino	3,80€
Irish coffee	6,90€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams,	
Get 27, Vieille prune, Bailey's	4cl 6,50€
Rhum ambré Saint-James	4cl 6,00€

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

♥ Les coups
de cœur
du patron

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

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

