

nos **PLANCHES** à partager **12,50 €**

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

Pensez à partager notre planche de cochonnailles

APERITIFS

Kir Pétillant	10cl	3,50 €
Verre de Monbazillac AOC	15cl	4,90 €
Martini (rouge ou blanc)	6cl	3,90 €
Suze, Porto (rouge ou blanc)	6cl	3,90 €
Kir vin blanc du Bistrot (cassis, framboise, pêche, mûre ou violette)	10cl	3,80 €
Kir Royal	12cl	7,60 €
Ricard	2cl	3,00 €
Le Whisky Le clan Campbell	4cl	6,00 €
La sélection de whiskies sur l'ardoise (Jameson "select", Aberlour, Four Roses, Jack Daniels, Cardhu, Chivas Regal)	4cl	7,50 €
Américano maison	12cl	7,50 €
Cocktail de fruits sans alcool	15cl	4,90 €

LES CHAMPAGNES

La coupe de champagne brut de Castelnaud	12cl	6,90 €
La bouteille de Castelnaud	75cl	44,00 €
Taittinger Prestige	75cl	54,00 €

PLAISIRS DES GOURMETS

Liqueurs et alcools	4cl	6,80 €
Irish, French, Normand coffee		7,50 €

BIERES

1664 blonde pression	25cl	3,20 €
Picon bière	25cl	5,00 €
Panaché	25cl	3,00 €
Grimbergen pression	25cl	4,20 €
Monaco	25cl	3,20 €

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.

MENU PLAISIR*

18,90€

ENTREE + PLAT
OU

PLAT + DESSERT

*au choix sur la carte et sur l'ardoise

*boisson non comprise.

MENU TOUT COMPRIS

Apéritif Maison offert
(kir cassis pétillant ou cocktail sans alcool)
+ ENTREE + PLAT + DESSERT + Café
+ Boisson au choix**

25,90€

**avec eau minérale plate ou gazeuse (50cl)

29,90€

**avec 1/2 bouteille de vin de Bordeaux 37,5cl blanc, rouge ou rosé

ENTREES - 6,70€

Longe d'os à moelle au gros sel de Guérande, croûtons de pain grillé

Salade mode Bistrot (mêlée de salades, gésiers de canard confits, jambon cru, copeaux de Cantal, foie gras)

Foie gras de canard cuisiné par nos soins **+5,00€**
brioche et chutney de pommes et poires

Saumon fumé et sa crème de ciboulette

Supplément assiette de frites ou de légumes : 3,50 €

Terrine du Bistrot cuite dans nos fours
confiture d'oignons rouges et pain au levain grillé

La véritable Ficelle Picarde

Poêlon de 6 escargots, beurre à l'ail et anisé

Entrée sur l'ardoise (selon disponibilités)

Escargots à la crème d'ail et son toast grillé

LE COIN DU BOUCHER - 14,20€

Pavé de cœur de rumsteck, façon Rossini, **+7,00€**
gratin à la Tomme blanche et mêlée de salades

Pavé de cœur de rumsteck grillé à la plancha
pommes frites fraîches et mêlée de salades, sauce au choix : béarnaise, poivre, maroilles ou échalotes

Canon d'onglet aux échalions confits,
pommes frites fraîches et mêlée de salades

Entrecôte grillée à la plancha 250g, **+5,00€**
pommes frites fraîches et mêlée de salades

Les sauces au choix : poivre, échalotes, fromagère, béarnaise

Nos tartares (200g) :

> Le Classique pommes frites fraîches et mêlée de salades

> Aller-retour simplement cuit à la plancha, pommes frites fraîches et mêlée de salades

> Trilogie de Tartares : le classique, le provençal et l'aller-retour, pommes confites et mêlée de salades

Burger Ch't'i

steak haché à la commande, tomate fraîche, oignon rouge, échalotes confites, maroilles, frites fraîches et mêlée de salades

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

LE COIN DU BISTROT - 14,20€

Coquelet rôti et son jus, écrasé de panais aromatisé à l'arôme de truffe blanche, mêlée de salades

Cocotte de rognon de veau grand-mère flambé,
pommes grenailles confites

Filet d'aile de raie aux câpres, pommes vapeur

Le poisson du jour sur l'ardoise (selon arrivage)

Magret de canard acidulé aux pêches, sur son râpé de pommes de terre et courgettes, mêlée de salades

Jarret de « 7 heures » confit au thym, **+5,00€**
pommes battues, mêlée de salades

Plats sur l'ardoise (selon les disponibilités)

Grande salade mode Bistrot mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru Serrano, magret fumé, copeaux de Cantal, pommes confites

Salade de la mer

tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé et terrine de poisson

Pavé de saumon baron, sauce béarnaise,
sur son lit de fenouil confit et pommes vapeurs

DESSERTS - 6,30€

Toutes nos glaces sont artisanales

Croustillant de camembert

aux pommes caramélisées sur son lit de salade aux noix

Profiterole à la vanille ou au chocolat

Délice de Baba arrosé

au thum ambré et sa crème fouettée

Fondant chocolat cœur pistache

(20 minutes de cuisson)

Traditionnelle crème brûlée

à la vanille et cassonade

Mœlleux Speculoos

cœur fondant caramel (10 minutes de cuisson)

Trilogie de sorbets du moment

avec sa tuile maison et crème sucrée

Le fameux Puits d'Amour du Bistrot

Sablé croustillant, pommes caramélisées, glace vanille et sa crème mascarpone à la cannelle

Desserts sur l'ardoise (selon les disponibilités)

Coupe colonel : sorbet citron vert et vodka (2cl)

Café ou thé gourmand servi avec un assortiment de mignardises

Coupe iceberg

Glace menthe, pépites de chocolat, et Get 27 (2cl)

Tiramisu au pain d'épices aux poires caramélisées

MIDI BONHEUR

SERVI LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FERIES

LES ENTREES AU CHOIX **3,80€**

- L'entrée sur l'ardoise du jour
- Tartare de saumon à l'aneth
- Petite assiette de cochonnailles et ses condiments
- Croustillant de camembert aux pommes caramélisées sur son lit de salade aux noix

LES PLATS AU CHOIX **9,00€**

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Le poisson sur l'ardoise du jour
- Fricassée de volaille à la crème
- Tartare de bœuf (150g) haché à la commande et préparé par nos soins, salade et pommes frites fraîches
- Véritable steak haché à la commande cuit à la plancha, sauce au poivre, salade et pommes frites fraîches

LES DESSERTS AU CHOIX **3,80€**

Supplément de 1 euro pour thé ou café plaisir

- Le dessert sur l'ardoise du jour
- Ile flottante
- Coupe de glaces ou sorbets du moment (2 boules et tuile maison)
- Café ou Thé Plaisir (café et duo de mignardises)

LES BOISSONS AU CHOIX **3,20€**

Pot de vin de pays blanc, rosé ou rouge (23cl)
ou une bière pression 1664 (25cl)
ou 1/4 Vittel 2,50€ Café 1,80€

MENU BELLES PIECES

LE PLAT SEUL **22,80€**

ENTREE au choix + PLAT **26,80€**
OU PLAT + DESSERT au choix

Tartare «Café de Paris»,
280g de viande poêlée avec une tranche de foie gras
Côte de bœuf 450g (pour 1 personne),
sauce au choix, mêlée de salades et frites fraîches
Entrecôte XXL (350g),
sauce au choix, mêlée de salades et frites fraîches

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,20 €

Steak haché frais de bœuf, pommes frites fraîches
ou Blanc de volaille, pommes frites fraîches
+ Coupe de glace ou île flottante
+ Une boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange)



L'ensemble des plats est servi en portion réduite

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

POTS
DE VIN
AU
CHOIX

BLANC, ROSE, ROUGE

LE VERRE DE 15cl 2,40 €

LE POT DE 23cl 3,20 € • LE POT DE 46cl 5,90 €

BLANCS

	Bouteille 75cl	Bouteille 37,5cl	Verre 15cl
BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE	16,50 €	9,50 €	-
ALSACE RIESLING AOC	23,00 €	14,50 €	-
SAINT-POURÇAIN AOC	19,50 €	-	4,00 €
COTES DE BLAYES AOC "LA ROSE BELLEVUE"	18,50 €	10,00 €	3,80 €
CHARDONNAY L'ARTISAN	19,50 €	-	4,00 €
CHEVERNY AOP "LE PETIT CHIEN"	19,50 €	-	4,00 €

ROSES

BORDEAUX ROSE AOC CHATEAU PICHON-BELLEVUE	16,50 €	9,50 €	-
COTES DE PROVENCE AOC CRU CLASSE CHATEAU DE L'AUMERADE	24,50 €	-	-
LANGUEDOC AOP "LA VILLA BLANCHE"	23,00 €	-	4,80 €

ROUGES

BORDEAUX AOC GRAVES	16,50 €	9,50 €	-
ALSACE PINOT NOIR AOC	23,00 €	-	-
BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE	23,00 €	-	4,80 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOC "LES CHANTERAINES"	18,50 €	11,20 €	3,80 €
COTES DU RHONE AOC NOEL BRIDAY	18,00 €	10,00 €	3,70 €
HAUT MEDOC AOC VICTORIA II	26,00 €	-	-
COTES DE BLAYES AOC "LA ROSE BELLEVUE"	18,50 €	10,00 €	3,80 €
SAINT-EMILION AOC CHAPELLE DE LA TRINITE	29,00 €	16,80 €	-
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "DOMAINE DE LA CABERNELLE"	23,50 €	-	-
POMEROL COUVENT DE L'EGLISE	32,50 €	-	-
SAINT-JULIEN LE CLOCHER	30,00 €	-	-
♥ PESSAC LEOGNAN AOC "L'ESPRIT DE CHEVALIER" SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER	29,50 €	-	-
♥ HAUT MEDOC AOP CHATEAU DE PALOUMEY "LES AILES DE PALOUMEY" SECOND VIN DU CHATEAU	29,50 €	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola light ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola	33cl	3,30€
Schweppes Tonic	20cl	3,30€
NESTLE ou Orangina	20cl	3,30€
Fanta Orange bouteille	33cl	3,30€
Diabolo	25cl	3,20€
Jus de fruits	25cl	3,30€

• LES BOISSONS CHAUDES •

Café, décaféiné	1,80€
Thé, infusion	3,00€
Crème	3,00€
Noisette	2,00€

LES EAUX MINERALES

Vittel S.PELLEGRINO perrier	50cl	2,90€
	100cl	4,60€
perrier	33cl	3,30€
1/4 de Vittel		2,50€

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

