

nos PLANCHES à partager

15,50€

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

Les Cochonnailles du Bistrot

Rosette, rillettes de porc, terrine campagnarde BDB, jambon d'Auvergne, foie gras de canard, cornichons, beurre ½ sel

APERITIFS

Pétillant crème de cassis	10cl	1,00€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)		
Kir vin rouge (cassis)	15cl	4,50€
Apéritifs divers : Martini, Porto, Suze, Muscat	7cl	5,50€
L'Americano Maison	10cl	7,50€
L'Anis	2,5cl	3,50€
Picon bière	25cl	5,50€
Picon vin blanc	10cl	5,50€
Vodka Orange	10cl	6,50€
Kir Royal	15cl	7,50€

... APERITIFS SANS ALCOOL ...

Cocktail de jus de fruits	20cl	4,50€
Pacific Aromatisé	2,5cl	3,00€

LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne	10cl	5,00€
	15cl	7,50€
Champagne brut F. Remy-Collard	75cl	42,00€
cuvée tradition		

LA ROUTE DES WHISKIES

Ballantines	4cl	7,00€
Bourbon four Roses	4cl	8,00€
Chivas Regal	4cl	8,00€

BIERES

Heineken (bouteille)	33cl	4,80€
Hoegaarden bière blanche (bouteille)	33cl	4,80€
Pelforth brune (bouteille)	33cl	4,20€
Sans alcool (bouteille)	25cl	3,30€
Kronenbourg Tigre bock (pression)	25cl	3,10€
	33cl	4,20€
	50cl	6,20€
Grimbergen (pression)	25cl	4,20€
	33cl	5,60€
	50cl	8,40€

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*

21,50€

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix de la carte

*Hors Boisson

MENU TOUT COMPRIS

35,00€

Au choix de la carte et de l'ardoise du jour
Apéritif Maison offert (avec ou sans alcool ou coupette de champagne 10cl +4 euros)

+ ENTREE + PLAT + DESSERT
+ Café ou thé + Boisson :

Un pot de 23cl de vin rouge ou rosé ou blanc ou une ½ eau minérale (50cl) ou une bière (25cl)

OFFRE TETE-A-TETE

pour 2 Menus tout compris commandés, la bouteille de vin 50cl à moins 50% en remplacement de vos boissons

MENU GOURMAND*

28,50€

ENTREE + PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte

*Hors Boisson

ENTREES

Traditionnelle quiche chicons au Maroilles fondant

Terrine campagnarde du Bistrot, chutney aux deux oignons

Os à moelle canoë et ses toasts de campagne

Planche des alpages, mesclun, saucisse fumée, pomme de terre tiède, croustini raclette

Ballottine de saumon fumé confit au citron

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail (la douzaine +3€)

Les Cochonnailles du Bistrot Rosette, rillettes de porc, terrine BDB, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre ½ sel

Salade à la mode Bistrot Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Cantal, foie gras, croûtons

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire-noisettes (+4€)

Le duo du Bistrot Terrine campagnarde et foie gras (+1,5€)

LE COIN DU BOUCHER

La tendre bavette d'ail à l'échalote de notre boucher

Le Gourmet Burger Steak haché de bœuf, sauce Maroilles, confit d'oignons, Maroilles fondant, buns toastés et pommes frites

Tartare de bœuf

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

Le Pavé de rumsteck traditionnel pommes frites : sauce au choix

Le Pavé de rumsteck gourmand gratiné au Maroilles, pommes frites, sauce au choix (+1,5€)

La fameuse andouillette d'ARRAS de chez VAURETTE, pommes frites au Maroilles

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

LE COIN DU BISTROT

La Planche des alpages du « BDB » faites-en tout un plat Cochonnailles, saucisse fumée, pommes de terre tièdes, croustini raclette

Dos de cabillaud crème de crustacés, risotto crevette-potimarron

Le traditionnel mijoté du Bistrot : « bœuf, veau, volaille, agneau, cochon... » A découvrir sur ardoise selon la sélection du Boucher

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

Cuisse de canard confite, persillade de légumes et crème de champignons aux giroles

La souris d'agneau à l'os longuement mijotée, écrasé de pommes de terre à l'ail (+1,5€)

La grande salade à la mode du Bistrot Croûtons, gésiers, lardons, Cantal, jambon et foie gras

L'assiette végétarienne, Pot-au-feu de légumes 10€

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante au caramel laitier et sa crème anglaise

Tiramisu poire-speculoos

Le « pas-tout-à-fait-cuit » chocolat Inaya, sorbet mangue

Fines crêpes caramélisées fruit de la passion-mangue, crème glacée lait de coco

Prof'croustillante à la vanille, sauce au chocolat, crème chantilly

Le baba au rhum ambré

La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Crumble pommes-poires au chocolat, sorbet cassis

Coupe saveurs de nos régions, crème glacée chicorée-rhubarbe, biscuit speculoos, caramel et chantilly

La Belle du Boucher Crème glacée lait de coco, glace banane flambée, Ti punch, baba au rhum et chantilly

Rendez-vous au café des gourmands

Déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé

L'irish coffee du Bistrot (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)

Coupe de sorbets arrosée à votre goût Citron/poire/cassis

MENUS BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS FERIES

SOLO 12,40€

PLAT UNIQUE

Hors boisson et café

DUO 15,40€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Hors boisson

TRIO 18,40€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Hors boisson

ENTREES

- Terrine campagnarde, chutney aux deux oignons
- Traditionnelle quiche chicons au Maroilles fondant
- L'assiette de jambon cru d'Auvergne
- L'entrée du jour sur l'ardoise

PLATS

- Tartare de bœuf, pommes frites
- Bavette d'ail à l'échalote, frites
- Cuisse de canard confite, crème de champignons aux giroles
- Les plats sur l'ardoise (hors Belles Pièces)

DESSERTS

- Grosse île flottante au caramel laitier et sa crème anglaise
- Crumble pommes-poires au chocolat, sorbet cassis
- Rendez-vous au café des gourmands (Déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé)
- La dame blanche (vanille, chocolat chaud)

+3€ pour le changement de dessert

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

Bavette d'ail à l'échalote • Canon d'onglet de bœuf
Le chevillard de rumsteck • Côte de veau
Faux filet sur os mûré • Chateaubriand

..... A PARTAGER A 2

Le Maquignon'steak • L'entrecôte du viandard
Le persillé de basse côte • Côte de bœuf mûrée

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,50 €

Dos de cabillaud, pommes frites
ou steak haché de bœuf, pommes frites
+ crêpe au sucre ou glace deux boules
+ sodas ou jus de fruit



ENTREES

7,50€

PLATS

16,00€

DESSERTS

7,50€

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

LES POTS DE VIN

VIN DU PAYS DU VAUCLUSE MONTENAC rouge,
VIN DU PAYS DU GARD DEMOISELLE rosé,
VIN DU PAYS DU GARD OPALIN blanc

Le Pot 23cl 4,90 € Le Pot 46cl 9,80 €

BLANCS

VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY AEGERTER
AOC BOURGOGNE ALIGOTE LA CHABLISIENNE
AOC COTE DE GASCOGNE UBY MOELLEUX
♥ AOC POUILLY-FUISSE «CUVEE LAURENT GERRA»
AOC CHABLIS LA CHABLISIENNE
AOC POUILLY-SUR-LOIRE

Bouteille 75cl	Bouteille 50cl	Verre 15cl
22,00 €	-	4,40 €
24,00 €	-	4,80 €
26,00 €	-	5,00 €
29,00 €	-	-
33,00 €	-	-
-	20,00 €	-

ROSES

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE CHATEAU PIGOUDET
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
AOC COTES DE PROVENCE ROMAIN DES BASTIDES

Bouteille 75cl	Bouteille 50cl	Verre 15cl
22,00 €	-	4,40 €
21,00 €	-	-
-	17,00 €	-

ROUGES

ALSACE
AOC PINOT NOIR KUENTZ

24,00 €	-	-
25,00 €	-	4,80 €
27,00 €	-	-
29,00 €	-	-
-	20,00 €	-

BEAUJOLAIS
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE CHANSON
AOC SAINT-AMOUR DOMAINE DES BILLARDS
♥ AOC MOULIN A VENT «CUVEE LAURENT GERRA»
AOC BROUILLY CHATEAU DES TOURS

VALLEE DE LA LOIRE
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL CUVÉE DU MOULIN NEUF
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR

24,00 €	-	4,80 €
-	18,50 €	-

BORDEAUX

♥ AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
AOC LUSSAC SAINT-EMILION ROC DE LUSSAC C. RICOMBRE
AOC COTES DE BOURG CHATEAU HAUT-LISCOUD
♥ AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU LA CROIX ST-ESTEPHE
AOC HAUT-MEDOC CHATEAU LE BOURDIEU-VERTHEUIL CRU BOURGEOIS
AOC COTES DE BOURG CHATEAU LA BARBE

21,00 €	-	4,20 €
27,00 €	-	-
24,00 €	-	4,80 €
40,00 €	-	-
-	25,00 €	-
-	17,50 €	-

VIN DU SUD-OUEST

AOC MADIRAN MAESTRIA

24,00 €	-	-
---------	---	---

BOURGOGNE

AOC MERCUREY GOICHOT

38,00 €	-	-
---------	---	---

COTES DU RHONE

♥ AOC COTES DU RHONE FERRATON «SAMORENS»

22,00 €	-	4,40 €
---------	---	--------

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola	33cl	3,50€
Orangina	25cl	3,30€
Jus de fruits en bouteille	25cl	3,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1,90€
Double.	3,50€
Cappuccino	3,00€
Thé, infusion	2,80€

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,50€
S.PELLEGRINO	100cl	4,80€
perrier	33cl	3,30€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac XO, Armagnac 12 ans	5cl	9,00€
Calvados hors d'âge	5cl	9,00€
Genièvre de "Houille"	5cl	7,00€
Liqueurs et alcools	5cl	7,00€
Irish (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)		8,00€

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

