

LES PLANCHES à partager

12,50€
Copieux et gourmand
pour 2/3
ou 4 personnes

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec « Le Poutou », saucisse sèche sur Perche, terrine BDB aux foies de volaille, jambon d'Auvergne, 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

APERITIFS

Coupe de champagne Haton et Fils « Carte Blanche » brut	12cl	6,00€
Kir Royal	10cl	7,00€
Kir vin blanc	10cl	3,00€
Kir pétillant	10cl	5,00€
Ricard	2cl	3,00€
Martini Rosso ou Bianco	6cl	3,50€
Muscat - Porto	4cl	3,00€
Gentiane Couderc vol'can	6cl	4,00€
Gin - Vodka - Rhum	4cl	6,50€

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne Haton et Fils « Carte Blanche » brut	12cl	6,00€
Kir Royal	10cl	7,00€
Champagne Haton et Fils « Carte Blanche » brut	75cl	39,00€
C'est le Champagne de tous les instants et toutes les circonstances.		
R de Ruinart	75cl	69,00€

...LA ROUTE DES WHISKIES...

Whisky Knockando 12 ans	4cl	7,50€
Whisky Cardhu 12 ans	4cl	8,50€
Whisky Lagavulin 16 ans	4cl	9,50€
Whisky Caol Ila 12 ans	4cl	8,50€
Whisky Talisker	4cl	8,50€
Whisky Singleton	4cl	7,50€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

Americano Maison	10cl	7,50€
Martini Rosso, Campari, Martini blanc, Gin		
Mojito	12cl	7,50€
Rhum blanc Saint-James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe		

...COCKTAIL SANS ALCOOL...

Virgin Beach	18cl	5,90€
------------------------	------	-------

BIERES

Paulaner Pression	25cl	3,50€	33cl	4,90€
Leffe Pression	25cl	3,90€	33cl	5,90€
Bière spéciale pression	25cl	4,50€	33cl	6,50€
Bière Artisanale aux céréales d'Auvergne			33cl	4,50€

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 33,00€

Apéritif Maison offert
avec ou sans alcool
+ ENTREE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise
avec supplément

+ Café ou Thé ou Infusion
+ Boisson au choix*

* BOISSONS

Eau minérale (50cl)
OU
Pot de 50cl (vin de pays
IGP du GARD « L'Instinct »)
OU
Bière Paulaner Pression
(25cl)

ENTREES

Bruschetta gourmande du boucher

Pain grillé, bœuf confit, champignons grillés, ravigote aux condiments de truffe, Tête de Moine et feuilles de roquette

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

Salade de chèvre rôti sur toast au miel et piment d'Espelette

« Duo » longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande
et persillade d'escargots de Bourgogne aux champignons grillés

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec « Le Poutou », saucisse sèche sur Perche, terrine BDB aux foies de volaille, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

Salade à la mode Bistrot

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras, croûtons

Foie gras de canard mi-cuit (+4€)

LE COIN DU BOUCHER

Le Pavé de bœuf selon votre goût :

- le tradition: grillé à la plancha, sauce au poivre, Pommes Bistrot
- le prestige : avec son escalope de foie gras de canard poêlé, jus aux condiments de truffe, pommes Bistrot (+3,5€)

Sauces au choix : Bleu d'Auvergne, Poivre, Echalotes, Béarnaise

Changement de garniture : Frites, Pommes Bistrot, Poêlée de légumes, Salade verte (+2,5€)

Le Gourmet Burger

Steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons frits, Cheddar fondant, salade, buns toastés, pommes frites

Tartare de bœuf

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

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

LE COIN DU BISTROT

Pavé de cabillaud façon Rossini,
mouseline de panais (Suppl. menu +2,5€)

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

Truffade du Bistrot

accompagnée des cochonnailles du Bistrot, mêlée de salades

Cuisse de canard confite, pommes Bistrot en persillade

L'agneau de « Sept heures »

Souris d'agneau à l'os longuement mijotée aux gousses d'ail confites et fleur de thym (+2,5€)

La grande salade à la mode du Bistrot

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras, croûtons

DESSERTS


Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

Moelleux au chocolat, 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 

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

La planche de fromages affinés
et son mesclun de salades

Rendez-vous au café des gourmands

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

FORMULE BISTROT

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE DIFFERENTE
A DECOUVRIR

TOUS LES JOURS
HORS WEEK-END ET JOURS FERIES

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE
SELON NOTRE SELECTION

Boeuf
Agneau
Veau
Canard
Volaille
Cochon

MENU P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) 8,00 €

Petit Burger,
pommes frites
ou nuggets,
pommes Bistrot

+ glace deux boules
ou crêpe au sucre
+ sodas ou sirop à l'eau



Un **MENU P'TIT BOUCHER offert** les week-ends et vacances scolaires pour 1 REPAS ADULTE acheté (voir cond. en restaurant)

ENTREES - 6,90€

PLATS - 15,90€

DESSERTS - 6,90€

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 LYONNAIS IGP du Gard L'INSTINCT
Rouge, Blanc ou Rosé le pot de 50 cl 7,90 €

ROSES

LANGUEDOC ROUSSILLON L'ORANGERAIE ROSE IGP D'OC
Au cœur du sud de la France, ce vin composé de cépages locaux, vous offre toute
sa saveur croquante de fruits mûrs. Dégustez ce vin en toute simplicité !

♥ AUVERGNE 7EME CIEL VDP PUY-DE-DOME

A vous le 7ème ciel, avec ce rosé issu du cépage Gamay récolté sur nos terroirs volcaniques uniques au monde.

PROVENCE AOC COTE DE PROVENCE MAS DE PAMELONNE
«VIGNERONS ST-TROPEZ»

Un rosé frais aux notes de fleurs et d'agrumes.

BLANCS

AUVERGNE LE CHARDONNAY VDP DU PUY-DE-DOME

Voici un vin d'Auvergne véritable ! 100% Chardonnay, ce vin cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde.

♥ AUVERGNE 809 COTES D'AUVERGNE AOC

Le chardonnay 809 est une variété réputée pour ses côtes aromatiques puissants et sa fragrance « muscatée » toute singulière.

♥ AUVERGNE LA LEGENDAIRE BLANC 2013

Véritable référence du vignoble Auvergnat, ce vin issu d'un subtil assemblage de gamay et pinot-noir a des notes épicées
et volcaniques, après 12 mois de barrique il est affiné dans les caves d'un buron à 1200 m d'altitude pendant 8 mois, à découvrir sans hésitation !

GASCOGNE AOC COTES DE GASCOGNE TARIQUET

Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.

ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON L'ORANGERAIE ROUGE IGP D'OC

Au cœur du sud de la France, ce vin composé de cépages locaux, vous offre toute
sa saveur croquante de fruits mûrs. Dégustez ce vin en toute simplicité !

♥ LANGUEDOC ROUSSILLON HELEDUS MINERVOIS AOC 2013

Après 12 mois d'élevage en caves, ce vin typique du Languedoc développe des arômes
de fruits noirs et de réglisse, il vous enchantera par sa souplesse et son élégance.

♥ LANGUEDOC ROUSSILLON CHATEAU DE LASCAUX

PIC SAINT-LOUP AOC 2014 BIO

Un bel équilibre avec de la rondeur et des tanins fins se dégage de ce vin. La finale
est immédiatement séduisante, ce vin est une valeur sûre de l'appellation.

LANGUEDOC ROUSSILLON CHATEAU FABRE-GASPARETS BOUTENAC AOC 2012

Le nez est franc, épicé, avec de fins arômes de griotte. Une belle matière en bouche avec une grande complexité aromatique.
Ce grand cru des corbières est un incontournable, à découvrir absolument !

BORDELAIS CHATEAU RECOUGNE BORDEAUX SUPERIEUR AOC 2013

Reconnu comme l'un des meilleurs de l'appellation, ce vin concentré et équilibré
aux tanins fins accompagnera parfaitement la cuisine locale.

BORDELAIS SAINT-EMILION GRAND CRU CHATEAU LE COUVENT

Belle appellation de la rive droite de Bordeaux, robe intense et profonde,
bouquet complexe révélant des arômes de fruits mûrs, la bouche est ample et pleine de finesse... Un grand vin !

BORDELAIS LALANDE DE POMEROL CHATEAU MOULIN A VENT

Vin rouge puissant aux notes de réglisse, fruité et vanillé, la bouche est souple et agréable
aux tanins fondus. Il accompagnera à merveille les viandes rouges et plats en sauce.

AUVERGNE PINOT NOIR « CERISE »

Ce 100% Pinot Noir cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde.
Couleur pourpre, notes de cerise, bouche poivrée... Idéal pour la gastronomie Auvergnate.

AUVERGNE AOC SAINT-POURÇAIN «PETILLAT»

Fin et léger avec des arômes de fruits secs.

♥ AUVERGNE LA LEGENDAIRE ROUGE 2013

Véritable référence du vignoble Auvergnat, ce vin issu d'un subtil assemblage de gamay et pinot-noir à des notes épicées
et volcaniques, après 12 mois de barrique il est affiné dans les caves d'un buron à 1200 m d'altitude pendant 8 mois, à découvrir sans hésitation !

COTES DU RHONE AOC COTES DU RHONE GUIGAL

Un rouge sec possédant une agréable fraîcheur et muni de tanins charnus.

COTES DU RHONE AOC COTE-ROTIE BRUNE ET BLONDE E.GUIGAL

Du caractère et de l'élégance en flacon.

VAL DE LOIRE SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL «LES HAUTS DE LA GARDIERE»

Vin rouge léger aux notes de petits fruits rouges et violets, idéal avec les viandes blanches et plats peu relevés.

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola zero 33cl 3,00 €
Jus de fruits, Limonade, Finley 20cl 3,00 €
Orangina, Nestea 25cl 3,00 €

LES EAUX MINERALES

Vittel S.PELLEGRINO 50cl 3,50 € .. 100cl 6,00 €
Chateldon 75cl 6,50 €
perrier 33cl 3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné 1,80€
Thé, Infusion 2,80€
Irish coffee 7,50€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, 4cl 6,50€
liqueur de verveine, Poire Williams, Get 27,
Marc d'Auvergne
Coupe glacée alcoolisée 7,50€

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.

♥ Les coups de cœur du moment

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

