

**nos PLANCHES** à partager **15,50€**

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

**Les Cochonnailles du Bistrot**

Rosette, rillettes de porc, 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**

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	10cl	3,70€
Kir vin rouge (cassis)	10cl	3,70€
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€
Picon bière	4cl	4,00€
Kir Royal	14cl	7,50€
Coupe de Champagne	10cl	7,00€

**COCKTAILS**

<b>Américano Maison</b> (4cl d'alcool)	10cl	7,00€
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's		
<b>Tequila sunrise</b>	12cl	7,00€
Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine		
<b>Piña Colada</b>	12cl	7,00€
Rhum blanc Saint James, jus d'ananas ABC, lait de coco		
<b>Sex on the beach</b>	12cl	7,00€
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche		

**COCKTAILS SANS ALCOOL**

<b>Virgin Colada</b>	18cl	5,90€
Piña Colada		
<b>Virgin Beach</b>	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€
Dalwhinnie 15 ans	4cl	7,00€		
Talisker 10 ans	4cl	7,00€		
Cragganmore 12 ans	4cl	7,00€		
Glenkinchie 10 ans	4cl	7,00€		
Jack Daniels	4cl	7,00€		
Lagavulin 16 ans	4cl	9,50€		
Oban 14 ans	4cl	9,50€		

**BIERES**

HEINEKEN (pression) 15cl	2,60€	25cl	3,50€	50cl	6,00€
AFFLIGEM (pression) 15cl	3,10€	25cl	3,90€	50cl	7,00€
Hoeggarden	33cl	4,50€			
Kriek cerise	25cl	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\***

**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 pot lyonnais de 23cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

**MENU GOURMAND\***

**27,00€**

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

\*Hors Boisson

**ENTREES - 7,50€**

**Os à moelle** Du pain croustillant, du gros sel, un peu de salade et voilà pour les amateurs...

**Terrine du Bistrot** Toujours faite maison, un classique

**Poêlon d'escargots de Bourgogne** au beurre d'ail

**Salade à la mode Bistrot**

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons

**Foie gras de canard mi-cuit** Toujours fait maison aussi ! **+4€**

**Saumon mariné au pesto de tomates confites**, **+2€**  
mesclun de salades

**Toasts rôtis à la Tome de Cambrai et Maroilles**

sur son lit de salade et de lardons

**Nems maison à la sauce aigre douce** Recette au porc et au lapin pour régionaliser une des entrées préférées des français

**Brochette de gambas façon Tom Yam Kung**, **+2€**

Entrée aux saveurs thaïlandaises associant une brochette à un bouillon de coco aux parfums de citronnelle, coriandre et légèrement relevée d'un curry rouge

**LE COIN DU BOUCHER - 16,50€**

**Steak au poivre**, l'incontournable du Bistrot

**Notre carbonnade flamande**

servie à votre convenance avec des tagliatelles ou des frites

**Le Gourmet Burger**

Steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons rouges, cornichons, Cheddar fondant, salade, buns toastés

**Pavé de cœur de rumsteck**,

mesclun de salades, pommes frites, sauce au choix

**Notre sélection de tartares :**

Le tartare traditionnel,

le tartare grillé sur la plancha en aller et retour.

le Cambrésien à la fondue de maroilles

**La trilogie de tartares :**

Le traditionnel au Grana Padano,

l'aller et retour,

et le provençal à la tapenade et tomates confites **+2€**

**Les sauces au choix :** béarnaise, Maroilles, poivre vert.

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

**LE COIN DU BISTROT - 16,50€**

**Marmite de la mer** Saumon, cabillaud, fruits de mer accompagnés de poireaux, carottes, pommes de terre et son jus de crustacés

**Suprême de volaille à la forestière**, tagliatelles,

sauce crémeuse aux champignons

**Notre tagliatelle Carbonara**

La recette originale à base d'une Mimolette extra vieille Losfeld, de lardons, d'oignons et relevée d'une pointe de moutarde

**Cocotte de rognon de veau, moutardé à l'ancienne**

champignons de Paris, grenailles confites, lard fumé

**Tagliatelles de saumon et pesto au basilic**,  
copeaux de Grana Padano

**Tartiflette du Bistrot à la Tome de Cambrai**

**La grande salade à la mode du Bistrot**

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons

**Salade Caesar au poulet et au saumon**

Mesclun de salades, croûtons, tomates, oignons rouges, sauce cocktail et copeaux de Grana Padano

**DESSERTS - 6,90€**

Toutes nos glaces sont artisanales

**Grosse île flottante** sur son lit de crème anglaise

**Crème brûlée** au Carambar

**Crêpe fourrée à la crème d'amandes** crème anglaise à l'orange et glace ananas

**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

**Rendez-vous au café des gourmands**

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

**Le fameux Paris Brest du Bistrot.**

**Coupe « Souvenir aux parfums de mon enfance »**

Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly

**Les incontournables coupes glacées du Bistrot...**

Dame blanche, Dame noire, Café et Chocolat liégeois

**L'irish coffee du Bistrot**

Café, whisky, sucre de canne, chantilly

**FORMULE DEJEUNER**

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU SAMEDI  
HORS JOURS FERIES

**FORMULE DINER**

TOUS LES SOIRS, DU LUNDI  
AU VENDREDI HORS JOURS FERIES

**CHAQUE JOUR  
UNE ARDOISE  
DIFFERENTE  
A DECOUVRIR**

**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 • 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) 8,00 €

Dos de merlu,  
pommes frites  
ou Haché de bœuf,  
pommes Bistrot

+ glace deux boules  
ou crème brûlée

+ 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**

**BLANCS**

IGP OC CHARDONNAY HERITAGE DU CONSEILLER  
Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits  
à chair blanche comme la pêche.  
IGP COTES DE GASCOGNE BLANDINE LE BLANC  
Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.  
♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC  
Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.

Bouteille 75cl Pot 46cl Verre 15cl

18,20 € 11,30 € 3,20 €  
19,50 € - 3,50 €  
24,00 € - 4,80 €

**ROSES**

AOC BORDEAUX LES MERCADIERES  
Fruité et très souple, une vraie découverte.  
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES  
Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.

19,50 € 12,00 € 3,90 €  
24,50 € 15,00 € 4,90 €

**ROUGES**

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE  
Merlot plein de fruits rouges et noirs.  
IGP COTES DU LOT MARCEL MALBEC  
Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.  
AOC BERGERAC CHATEAU TOUR DES GENDRES  
50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise  
et d'épices douces...  
AOC CORBIERES DOMAINE GEORGE BERTRAND  
Ample en bouche et élégant à la fois, une promesse évidente vers le plaisir.  
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC  
Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.  
♥ AOC BROUILLY CHATEAU DE BRIANTE  
Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).  
♥ AOC COTEAUX BOURGUIGNONS LA CLE SAINT-PIERRE  
Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torrefiée.  
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET  
Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.  
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS  
Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.

19,90 € 12,20 € 4,00 €  
19,90 € - 4,00 €  
24,50 € - 4,50 €  
27,00 € - 5,40 €  
27,50 € 16,50 € 5,50 €  
28,50 € 17,80 € 5,35 €  
29,90 € 18,50 € 5,50 €  
29,50 € - 5,90 €  
31,00 € - 6,20 €

**ROUGES  
DU  
MONDE**

CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»  
La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.  
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL  
Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices. Un vin de caractère qui ne manque pas de charme.

25,00 € 16,00 € 5,00 €  
29,00 € 19,00 € 5,80 €

**GRANDS  
VINS**

♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE  
Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.  
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET  
Un vin harmonieux et tout en finesse.  
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIERE  
D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...  
AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE  
Icône de Châteauneuf-du-Pape.

38,00 € - 8,00 €  
38,00 € - 8,00 €  
42,00 € - 9,00 €  
46,00 € - 9,50 €

**LES SODAS ET JUS DE FRUITS**

Coca-Cola zero ou Coca-Cola 33cl 3,80€  
Schweppes 25cl 3,80€  
Sprite 33cl 3,80€  
Nestlé Minute 20cl 3,80€  
Jus de fruits Minute Maid 20cl 3,80€  
(Orange, pomme, tomate, abricot)

**• LES BOISSONS CHAUDES •**

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

**LES EAUX MINERALES**

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

**— PLAISIRS DES GOURMETS —**

Cognac, Calvados, Poire william,  
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



Yv/Anik Conseils - 10/2016 - BDB CAMBRAI