

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 ½ 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, Framboise, Cerise) . . .	10cl	4,50€
Kir Vin Rouge (Cassis)	10cl	4,50€
Kir Pétillant	12cl	5,00€
Kir Royal	12cl	8,00€
Ricard	2cl	5,00€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari	6cl	5,00€
Porto Rouge ou Blanc, Lillet Rosé	6cl	5,00€
Gin Gordon's	4cl	5,00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	7,50€
Vodka Eristoff	4cl	7,50€
Rhum Saint-James	4cl	7,50€

COCKTAILS
(4cl d'alcool)

Americano Maison	10cl	7,50€
Mojito	12cl	8,00€
Piña Colada	12cl	8,00€
Sex on the Beach	12cl	8,00€
Cocktail du Mois	12cl	8,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada	18cl	6,50€
Virgin Beach	18cl	6,50€
Cocktail du mois	18cl	6,50€

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky	2cl	3,50€
Blended Scotch Whisky	4cl	6,50€
Lagavullin	4cl	12,00€
Oban	4cl	12,00€
Cragganmore	4cl	12,00€
Talisker	4cl	12,00€
Dalwhinnie	4cl	12,00€
Jack Daniel	4cl	12,00€

BIERES

Heinken Pression	25cl	4,50€
	33cl	6,20€
	50cl	7,50€
Affligem Pression	25cl	5,00€
	33cl	6,50€
	50cl	8,00€

LES CHAMPAGNES

Champagne Goulard	37,5cl	28,00€
	75cl	40,00€
Champagne Nicolas Feuillate	la coupe	8,00€
Blanc ou rosé la bouteille	75cl	46,00€
Champagne Deutz	75cl	70,00€

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
33,50€

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 33cl OU soda 33cl OU pot lyonnais de 23cl de vin rouge ou blanc ou rosé

MENU GOURMAND*
28,50€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT
 au choix de la carte

*Hors Boisson

ENTREES

Terrine du Bistrot aux foies de volaille
 Traditionnelle marinade de harengs, pommes de terre tièdes à l'huile
 Royale d'écrevisses, sauce au piment d'Espelette
 Caquelon de Saint-Marcellin rôti, façon tartiflette et son mesclun de salades
 Poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail
 L'entrée du jour sur ardoise

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

Trilogie de Tartare (+5,50€)
 Le Normal, l'Aller-retour et le Provençal
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
 Les sauces au choix : poivre, échalotes, fromagère, béarnaise

Le Pavé de bœuf
 pommes Bistrot : sauce au choix
Paillard de veau à la plancha
 ravigote aux condiments de truffe d'été, feuilles de roquette et copeaux de Grana Padano
 L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

LE COIN DU BISTROT

Dos de cabillaud sur peau et ses légumes en pot-au-feu, sauce aioli
 Fricassée de rognon de veau façon « Grand-Mère »
 La Planche du « BdB » faites-en tout un plat
 assortiment de cochonnailles et de fromages affinés, salade et pommes frites
 La grande Salade au Saint-Marcellin,
 jambon d'Auvergne et son mesclun de salades

La grande salade à la mode du Bistrot
 Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons
 Cuisse de canard confite,
 pommes de terre façon sarladaise, sauce au poivre vert

DESSERTS
 Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
 Traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon
 Le « pas-tout-à-fait-cuit » chocolat Inaya et sa glace vanille
 Trilogie de profiteroles « Spéciale Bistrot »
 Glace Vanille, sauce chocolat chaud, glace caramel, sauce caramel laitier, glace chocolat blanc, sauce chocolat au lait
 Le baba au rhum ambré **SAINTE JAMES**
 La planche de fromages affinés et son mesclun de salades
 Rendez-vous au café des gourmands (+1,50€)
 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
 Coupe Digestive (+1,50€)
 Colonel, Normande, Iceberg, Williamine
 Fromage blanc battu et son coulis de fruits rouges, ou aux herbes, ou au sucre
 Coupe « Dame Blanche »
 Glace vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly

MENUS BISTROT
 TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

TRIO
16,90€

ENTREE + PLAT + DESSERT
 sur l'ardoise du jour - Hors boisson

LES BELLES PIECES

- A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE
- Bavette d'aloiau
 - Onglet de Bœuf
 - Le chevillard de rumsteck
 - Côte de veau
 - Faux-filet sur os maturé
 - Magret de canard rôti entier
- A PARTAGER A 2
- Le Maquignon'steak
 - L'entrecôte du viandard
 - Côte de bœuf maturée

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 9,00 €

Dos de merlu, pommes frites ou Haché de bœuf, pommes Bistrot + glace deux boules ou crème brûlée + sodas ou jus de fruit



ENTREES	8,00€	PLATS	16,50€	DESSERTS	7,00€
----------------	--------------	--------------	---------------	-----------------	--------------

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 DES VIGNERONS DU PAYS D'OC rouge et rosé

Le Pot 23cl 4,50 € Le Pot 46cl 9,00 €

BLANCS

CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY

Robe brillante, note de fruits jaunes et d'amande, belle nervosité.

SANCERRE

GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE

Robe pâle, au nez de raisin mûr, bouche acidulée et fraîche. Equilibre plaisant

VIN MOELLEUX NATUREL - POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

IGP COTES DE GASCOGNE - ELIXIR GROS MANSENG

Equilibre surprenant entre sucre et fraîcheur, contrasté et tonique, au nez exotique

ROSES

COTEaux D'AIX EN PROVENCE AOC DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES

Belle fraîcheur racée avec des notes de groseille

GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE

Robe soutenue mais légère, nez de fruits souple

COTES DE PROVENCE AOC COTE PRESQU'ILE « MINUTY »

Prestigieux vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault

ROUGES

GRAVES DE VAYRES - CHATEAU PICHON BELLEVUE

Merlot plein de fruits rouges, vin rond, belle finale en bouche

COTES DU RHONE AOC RESERVE HONORE LAUBANEL

Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse, un velouté

SAUMUR CHAMPIGNY AOC LES CHANTERAINES

Gourmand, gouleyant, fruité, tannins fins et souples

BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE

Bouquet fruité aux arômes d'agrumes et fruits rouges

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE AOC

Vin souple et soyeux, au nez de violette épicée

LUSSAC SAINT-EMILION AOC CHATEAU LA CLAYMORE

Charnu, avec des notes boisées de chêne et d'épices

HAUT MEDOC AOC VICTORIA II - SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA

Des tannins soyeux avec des notes grillées de bois et une chair fruitée du Merlot

GRANDS VINS

SAINT-EMILION GRAND CRU AOC CHATEAU BELLEROSE FIGEAC

Charnu et bien enrobé, au nez d'épices douces et de torréfaction

MOULIS AOC LA SALLE DE CHATEAU POUJEAUX - SECOND VIN DU CHATEAU

Une belle charpente, des tannins bien racés, un nez d'épices et clou de girofle

CHASSAGNE - MONTRACHET AOC VIEILLES VIGNES - VINCENT GIRARDIN

Intense, charnu et plein, tannins bien enrobés, au nez de baies mûres et fruits noirs

PESSAC LEOGNAN AOC SECOND VIN DU CHATEAU - CHATEAU TOUR LEOGNAN

Second de Carbonnieux, long et ciselé, avec des notes de violettes et de cèdre

SAINT-ESTÈPHE AOC CRUS BOURGEOIS CHATEAU BEAU SITE HAUT VIGNOBLE

Puissance et souplesse, bouche agréable avec des tannins bien fondus et des notes de cuir

MARGAUX AOC CRUS BOURGEOIS CHATEAU PAVEIL DE LUZE

Vin soyeux, subtil et bien équilibré

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

(Orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES EAUX MINERALES

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

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,20€
Thé, infusion	3,50€
Cappuccino	4,50€
Irish coffee	7,50€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams,	
Get 27, Vieille prune, Bailey's	4cl 7,50€
Rhum ambré Saint-James	4cl 7,50€

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

