

MENUS BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS FERIES

MIDI EXPRESS 11,90€

PLAT + BOISSON*

*verre de F de Fred ou jus de fruits ou bière pression 25cl ou café

MIDI DUO 13,90€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

MIDI TRIO 16,90€

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

- Terrine au foie de volaille cuite dans nos fours
- Œuf parfait à la forestière
- Vinaigrette tiède de tendres poireaux d'Auvergne aux copeaux de jambon cru du pays
- Cappuccino de petits pois à la crème de lard
- L'entrée du jour

PLATS

- La pièce du Boucher (race à viande ≈ 160g), gratin dauphinois et sauce au choix, béarnaise ou poivre OU Bleu d'Auvergne
> Servie avec notre Truffade maison +3€
- Tartare de bœuf (race à viande ≈ 160g) Classique ou Aller-Retour et ses pommes Bistrot
- Notre Truffade maison et charcuteries de nos régions, mûlée de salades
- Risotto de volaille à la forestière
- Saumon, tombée de légumes de saison, sauce crustacés
- Le plat du jour

DESSERTS

- Finger au chocolat caramel et sa crème anglaise
- Carpaccio d'orange au caramel de rhum et son sorbet orange sanguine
- Café Douceur
- Mousse au chocolat, crunchy
- Le dessert du jour

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,90 €

Steak haché, frites
OU Truffade et jambon blanc
+ Coupe de glace
OU Mousse au chocolat et crunchy
+ Jus de fruits OU Verre de Coca OU Limonade



Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits locaux

notre **PLANCHE à partager**  **l'Assiette à partager**
Toasts de foie gras, saucisse et saucisson secs, chiffonnade de jambon, terrine maison **10,00 €**
Copieux et gourmand pour 2 personnes

ENTREES

Terrine au foie de volaille cuite dans nos fours	4,50 €	Salade du Bistrot	6,90 €
Vinaigrette tiède de tendres poireaux d'Auvergne aux copeaux de jambon cru du pays	4,90 €	Salade, foie gras, jambon de pays, gésiers de volaille confits, Cantal, oignon rouge	
Œuf parfait façon meurette, sauce vin rouge, oignon grelot, lardons et croûtons	5,90 €	Carpaccio de bœuf race à viande locale	6,90 €
Os à moelle gouttière gratiné	6,60 €	marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de Cantal)	
Tarte fine campagnarde	6,60 €	Planche de cochonnailles de la maison Laborie (15)	7,50 €
au Bleu d'Auvergne AOC et oignons confits		Terrine, jambon, saucisse et saucisson secs	
Risotto d'escargots, sauce forestière	6,90 €	Foie gras de canard du domaine de Limagne (63)	12,00 €
		cuit dans nos fours, chutney de saison	

LE COIN DU BOUCHER

SELECTION DE NOS MEILLEURES RACES A VIANDE LOCALES (SALERS, AUBRAC, CHAROLAISE, LIMOUSINE) MATUREES DE 2 A 3 SEMAINES PAR NOTRE BOUCHER YVES JOFFROIS

(la maturation d'une viande est un affinage élaboré par notre boucher afin de libérer des saveurs et une tendresse essentielle sur nos races à viande tout en conservant leur mâche)

Le pavé du Boucher, (race à viande ≈ 200g) gratin dauphinois et sauce au choix : béarnaise, poivre ou Bleu d'Auvergne > Servi avec notre truffade maison +3€	16,90 €	L'entrecôte du père Joffrois (race à viande ≈ 350g) et sa truffade	23,90 €
Le tartare de bœuf, (race à viande ≈ 200g) haché et préparé maison, accompagné de pommes Bistrot > Le Classique préparé dans la plus pure tradition > L'Aller-Retour rapidement saisi sur la plancha	16,90 €	La sélection du boucher (race à viande ≈ 200g) Voir ardoise : araignée, poire, onglet, bavette, faux-filet selon arrivage	19,50 €

LE COIN DU BISTROT

Notre truffade maison accompagnée des cochonnailles de nos régions, mûlée de salades	14,90 €	Notre fameux agneau confit du Massif Central, gratin dauphinois et tombée de légumes de saison	16,90 €
Raviole de saumon ouverte, légumes de saison, sauce crustacés	15,90 €	Noix de Saint-Jacques, recette du moment sur l'ardoise	22,00 €
Fricassée de rognon de veau grand-mère (≈ 200g), sauce marchand de vin	15,90 €	NOS GRANDES ASSIETTES	
Le Ham'Bougnat au poulet « Notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate ». pain toasté, compote d'oignon rouge, poulet émincé, roquette, ravigote truffée, toast à la tome fraîche persillée, servi avec pommes Bistrot maison et mayonnaise	15,90 €	Grande salade du Bistrot Salade, foie gras, jambon de pays, gésiers de volaille confits, Cantal, oignon rouge, pommes Bistrot	13,90 €
Magret de canard émincé (domaine de Limagne ≈ 200g), sauce forestière, gratin dauphinois et tombée de légumes de saison	16,90 €	Double Carpaccio race à viande de bœuf marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de Cantal), pommes Bistrot (servi en 2 assiettes)	14,90 €

DESSERTS

Mousse au chocolat et son crunchy	4,50 €	Coupe « Souvenir d'enfance »	6,90 €
Pain perdu et poire caramélisée, glace lait d'amande	4,50 €	Glace caramel beurre salé, glace vanille, crunchy, brisures de speculoos, caramel laitier, coulis chocolat-noisette et Mascarpone	
Café douceur Expresso accompagné de mignardises	6,60 €	Le « Pas-tout-à-fait-cuit » au chocolat, sorbet fruit de la passion	6,90 €
Tiramisu Bueno Biscuit, Mascarpone, chocolat noisette, craquelin	6,60 €	Assiette de fromages de nos régions	7,00 €
Le choc ô caramel sur son biscuit sablé sur son carpaccio d'orange au caramel de rhum	6,60 €	Trilogie de profiteroles selon la recette de ma tante Louise	7,00 €
Le fameux Puits d'Amour Crumble, pommes caramélisées, glace vanille, caramel laitier et Mascarpone	6,60 €	Glace vanille et son chocolat chaud, glace caramel et son caramel laitier, glace café et sa crème anglaise	

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.

MENUS DU PATRON

PLAISIR 21,50€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

GOURMAND 26,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

TOUT COMPRIS 32,00€

Apéritif Maison offert avec ou sans alcool
+ ENTREE + PLAT + DESSERT
+ Café + Boisson au choix*

Avec pichet de vin 25cl de rouge OU rosé F de Fred OU avec un soda (33cl) OU une bière pression (25cl) ou 1/2 eau minérale (50cl)

ENTREES AU CHOIX

- Œuf parfait façon meurette
- Risotto d'escargots, sauce forestière
- Tarte fine campagnarde au Bleu d'Auvergne AOC et oignons confits
- Os à moelle gouttière gratiné
- Salade du Bistrot
- Carpaccio de bœuf (race à viande), marinade citron combava
- Planche de cochonnailles de nos régions
- Foie gras de canard du domaine de Limagne (63) cuit dans nos fours, chutney de saison +4€

PLATS AU CHOIX

- Le pavé du Boucher (race à viande ≈ 200g) gratin dauphinois et sauce au choix, béarnaise ou poivre ou Bleu d'Auvergne > Servi avec notre truffade maison +3€
- Tartare de bœuf (race à viande ≈ 200g) préparé par nos soins, Classique ou Aller-Retour
- Le Ham'Bougnat au poulet « Notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate ».
- Notre truffade maison et ses charcuteries de nos régions, mûlée de salades
- Notre fameux agneau confit du Massif Central
- Magret de canard émincé (domaine de Limagne ≈ 200g), sauce forestière
- Fricassée de rognon de veau grand-mère, sauce marchand de vin
- Raviole de saumon ouverte, légumes de saison, sauce crustacés

DESSERTS

- Café Gourmand
- Le fameux Puits d'Amour
- Coupe « Souvenir d'enfance »
- Tiramisu Bueno
- Trilogie de profiteroles
- Pain perdu et poire caramélisée, glace lait d'amande
- Le « Pas-tout-à-fait-cuit » au chocolat, sorbet fruit de la passion
- Le choc ô caramel sur son biscuit sablé, sur son carpaccio d'orange au caramel de rhum

Bistrot 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 !



APERITIFS

Coupe de Champagne Rémy Collard	10cl	7,00€
Kir Royal	10cl	7,50€
Kir vin blanc	10cl	3,30€
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5cl	4,80€
Maury Mas Amiel vin doux naturel rouge	8cl	4,80€
Ricard	3cl	4,00€
Whisky	4cl	5,50€
Whisky Balwhinnie 12 ans d'âge	4cl	7,90€

COCKTAILS (4cl d'alcool)

Mojito	5,90€
Rhum, citron vert, feuilles de menthe et Perrier	
Piña Colada	5,90€
Rhum blanc et rhum ambré, sirop de coco, jus d'ananas	
Zombie	5,90€
Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, sirop de pêche et de fraise, citron vert	
Americano Maison	5,90€
Martini blanc et rouge, Campari, trait de Perrier	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocolada	4,50€
Sirop de coco et jus d'ananas	
Le Girly Jus exotique et orange, fraise, pêche, jus exotique et orange	4,50€
Aloe des îles	4,50€
Aloe Vera, orange, ananas, raisin blanc et citron vert	
Virgin Mojito fraise Citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, sirop de fraise, Perrier	4,50€

LES CHAMPAGNES

Sélection Bistrot du Boucher : Brut Rémy Collard	75cl	35,00€
Champagne Deutz	75cl	49,00€
Equilibré, rond, délicat, ce champagne est un plaisir		

BIERES

Heineken pression	25cl	3,70€
Bières artisanales locales « Cantal »	33cl	5,50€
- bière des druides « Blanche »		
- La planète « Blonde »		
- Antidote « Ambrée »		

LES EAUX MINERALES

Vittel S. PELLEGRINO	50cl	3,00€
	100cl	5,00€
Chateldon	75cl	6,50€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Perrier ou Nestlé, Orangina,	33cl	3,00€
Limonade	25cl	3,00€
Jus de fruits orange, ananas, exotique	25cl	3,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Thé, infusion	2,20€
Cappuccino	2,50€
Irish coffee	6,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac,	4cl	6,00€
Armagnac,	4cl	6,00€
Calvados,	4cl	6,00€
Poire Williams,	4cl	6,00€
Get 27,	4cl	6,00€
Liqueur de verveine artisanale,	4cl	6,00€
Baileys	4cl	6,00€

CARTE DES VINS

BLANCS

	15cl Verre	25 cl Pot lyonnais	50 cl Pot lyonnais	75 cl Bouteille
COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE - VIOGNIER Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes	4,60€	7,50€	14,80€	22,00€
VILLA CHAMBRE D'AMOUR Vin tendre et moelleux	4,80€	7,80€	15,50€	23,00€

ROSÉS

AOC BORDEAUX - F DE FRED Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand	3,60€	5,90€	11,50€	17,00€
COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE Beau rosé avec du corps	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
AOC COTES DE PROVENCE M DE MINUTY Rose pâle de la presqu'île de St-Tropez	5,80€	9,50€	17,50€	28,00€

ROUGES

AOC GRAVE DE VAYRES - F DE FRED Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche	3,60€	5,90€	11,50€	17,00€
COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE Vin fruité avec du caractère	4,60€	7,50€	14,80€	22,00€
AOC SAUMUR CHAMPIGNY - LA SOURCE DU RUALT Bonne longueur en bouche rond équilibré avec des notes de framboise et de mûre	4,80€	8,20€	16,20€	24,00€
IGP PUY-DE-DOME « LA CERISE SUR LE GATEAU » 100 % Pinot noir, léger et fruité note de fruits rouges	4,80€	8,20€	16,20€	24,00€
AOC COTE D'AUVERGNE « LES AMANDIERS » Assemblage de gamay et pinot noir, vin puissant et équilibré notes poivrées et épicées	5,20€	8,80€	17,40€	26,00€
AOC PIC-ST-LOUP - BONNE PIOCHE - DOMAINE CLAVET Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie	5,80€	9,50€	18,70€	28,00€
AOC HAUTES COTES DE NUITS Vin léger et fruité aux arômes de framboise	6,00€	10,00€	20,10€	30,00€
AOC SAINT-JOSEPH RO-REE DOMAINE LOUIS CHEZE La finesse des vins du Rhône	6,90€	11,80€	22,90€	36,00€



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.

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

