

nos **PLANCHES** à partager

15,50€

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

Pétillant et crème de cassis	10cl	3,20€
Douceur des Dames	20cl	3,50€
Cocktail du moment	20cl	7,90€
Les anisés, Martini (rouge ou blanc), Suze	4cl	3,50€
Porto (rouge ou blanc)	6cl	3,50€
Campari	4cl	3,50€
Kir vin blanc	12cl	3,20€
Kir Royal	12cl	8,00€
Malibu, Pisang, Tequila, Vodka	4cl	6,00€
Picon bière	25cl	4,50€
Picon vin blanc	12cl	3,20€
L'Americano Maison	8cl	7,90€

LES CHAMPAGNES

Les Champagnes Rémy Collard :

> Cuvée Tradition .75cl	39,50€	12cl	8,00€	10cl	6,90€
> Rosé		75cl	43,00€		
> Cuvée Prestige		75cl	52,00€		
> Blanc de Blancs		75cl	69,00€		

LA ROUTE DES WHISKIES

Clan Campbell	4cl	5,90€
Cardhu	4cl	8,90€
Chivas Regal	4cl	8,90€
Oban	4cl	8,90€
Talisker	4cl	8,90€
Jack Daniels	4cl	8,90€

BIÈRES

Stella pression	25cl	3,70€	50cl	6,50€
Lefte pression	25cl	4,20€	50cl	7,90€
Bière du moment	25cl	4,20€	50cl	7,90€
Karmeliet	20cl	4,50€	50cl	8,90€
Stella Artois sans alcool bouteille	25cl	3,50€		

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

33,50€

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 25cl OU soda 33cl OU demi-bouteille de vin AOC Pichon Bellevue blanc rouge ou rosé ou une Stella 25cl

MENU GOURMAND*

27,00€

ENTREE + PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte

*Hors Boisson

ENTREES - 7,50€

L'œuf « Parfait » à la crème de morilles

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

Ravioles du Royans « Label Rouge » aux écrevisses,
jus mousseux au piment d'Espelette

Bruschetta gourmande du Boucher

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

Merlu fumé façon « haddock » et pommes tièdes à l'huile,
quenelle de crème fouettée aux graines de moutarde

« 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, Grana Padano,
foie gras, croûtons

Foie gras de canard mi-cuit (+4€)

LE COIN DU BOUCHER - 16,50€

Le Pavé de bœuf selon votre goût :

- le traditionnel : pavé grillé à la plancha, sauce au choix (poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère), pommes Bistrot
- le gourmand : servi émincé à la crème de morilles
- le prestige : avec son escalope de foie gras de canard poêlé, jus aux condiments de truffe (+3,5€)

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

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

La planche du cochon

Tournedos d'échine laqué d'épices, saucisse au couteau et araignée,
endives caramélisées aux noisettes

LE COIN DU BISTROT - 16,50€

Pot-au-feu de cabillaud aux légumes d'autrefois

Le plat du jour sur l'ardoise

Cocotte de rognon de veau façon grand-mère

à la graine de moutarde

Le traditionnel mijoté du Bistrot

« bœuf, veau, volaille, agneau, cochon... »

A découvrir sur ardoise selon la sélection du Boucher

L'agneau de « Sept heures » (+3€)

Souris d'agneau à l'os longuement mijotée aux gousses d'ail confites
et fleur de thym

Assiette landaise (+2€)

Demi magret rôti et son parmentier de canard confit, crème de morilles

La grande salade à la mode du Bistrot Mesclun de salades,

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

DESSERTS - 6,90€

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

Notre crème brûlée à la vanille bourbon

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

Les 500 feuilles au praliné feuilletine, caramel laitier

La planche de fromages affinés
et son mesclun de salades

Rendez-vous au café des gourmands (+1€)

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 DEJEUNER

TOUS LES MIDIS
DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FERIES

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE
DIFFERENTE
A DECOUVRIR

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE
SELON ARRIVAGE

- Bavette d'ailou • Canon d'onglet de bœuf
- Le chevillard de rumsteck • Côte de veau
- Faux-filet sur os mûré • Entrecôte du viandard
- Chateaubriand • Magret de canard servi entier

A PARTAGER A 2

- Le Maquignon'steak
- Le persillé de basse côte • Côte de bœuf
- La planche du Boucher :
la trilogie selon la sélection du Boucher

MENU P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) 8,00 €

Pavé de cabillaud,
pommes frites
ou Haché de bœuf,
pommes Bistrot

+ glace deux boules
ou crème caramel

+ sodas ou jus de fruit



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 !



CARTE DES VINS

BLANCS

- IGP VIN DE PAYS D'OC LE SUDISTE CHARDONNAY
Frais et aromatique, au nez de poire et de fleurs blanches avec une note de miel.
- BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
Vin sec, acidulé, frais et équilibré.
- COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE
Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits
mûrs associés au miel, à la cire. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.
- ♥ CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY
Sec, vif et droit en bouche, offre une belle minéralité.
- JURANÇON DOUX AOC DOMAINE LASSERRE VERRE 6CL
Ce vin blanc riche et équilibré a tout pour plaire.

ROSES

- IGP VIN DES PAYS DE MEDITERRANEE "CAVE DE ST-TROPEZ"
Tendre et fruité, avec une agréable fraîcheur.
- BORDEAUX ROSE AOC
Typique bordeaux rosé, couleur foncée comme les rosés d'antan.
- COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC CHATEAU PIGOUDET
Rosé pâle, délicat et rafraîchissant, aux saveurs de pêche, litchi et pomme verte.
- COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE
D'une couleur rose pâle, ce rosé révèle un généreux fruité capiteux
avec une finale vive souple et pure.
- ♥ COTES DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE
Vin cristallin à la teinte rose pâle et aux reflets saumon. Nez très aromatique,
dominé par la fraîcheur du fruit et des arômes de grenadine.

ROUGES

- BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE
Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.
- COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE
D'une couleur cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait.
Doté d'un fruité mûr accompagné de tannin souple et rond.
- ♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC DOMAINE OLIVIER
D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges,
une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.
- PINOT NOIR AOC KUENTZBAS
Robe grenat. Arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Vin fruité et léger.
- BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE
Souple, gourmand et bien mûr au nez de baies rouges. Un joli cru du Beaujolais.
- ♥ COTES DE BEAUNE VILLAGES AOC DOMAINE ROUX
Ce vin possède une robe rubis claire, des arômes de petits fruits rouges
acidulés ainsi que des notes sauvages à l'ouverture.
- LUSSAC SAINT-EMILION AOC GRAND RICOMBE
Nez boisé, une mise en bouche épicée qui se termine sur des notes animales.

GRANDS VINS

- ♥ GIVRY AOC MICHEL SARRAZIN "LES GROGNOTS"
Élégant et de belle fraîcheur, des notes de citron confit et une finalité boisée.
- BANDOL ROSE AOC DOMAINE D'OTT CHATEAU ROMASSAN "COEUR DE GRAIN"
Souple, plein et harmonieux, aux arômes délicats de fruits de la passion et d'abricot,
à la finale épicée.
- ♥ SAINT-JULIEN AOC "LES FIEFS LAGRANGE"
Second vin du Château Lagrange, finesse et subtilité avec des tanins
tendres et beaucoup de charme.
- ♥ MARGAUX AOC CHATEAU PAVEIL DE LUZE
Vin soyeux, subtil et bien équilibré avec de la truffe, des fruits rouges
et une finale tout en longueur.
- CROZES HERMITAGE AOC E. GUIGAL
Souple, plein et épicé, aux tanins fondus, au nez de cuir et fève de cacao.
- ♥ SAINT ESTEPHE AOC HERITAGE LE BOSCO

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light	33cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Schweppes	20cl	3,90€
NESTLÉ	25cl	3,90€
Jus de fruits	25cl	3,90€

LES EAUX MINERALES

Vittel	S.PELLEGRINO	50cl	3,50€	100cl	4,90€
Perrier		50cl	3,90€	100cl	5,50€
Perrier		33cl	4,50€		

LES BOISSONS CHAUDES

Chti' coffee, Genièvre, café expresso,	6,90€
crème fouettée	
Irish coffee	6,90€
Thé, infusion	2,70€
Café, décaféiné	2,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Poire Williams	2cl	3,00€
Armagnac, Cognac, Calvados	4cl	6,00€
Liqueurs Get 27, Manzana, Baileys.	4cl	5,00€

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 DOUAL