

MENUS BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

DUO 15,90€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT
Hors boisson

TRIO 18,90€

ENTREE + PLAT + DESSERT
Hors boisson

ENTREES

- Terrine du Bistrot
- Cœur de sucrine façon Caesar
- Velouté du moment

PLATS

- Le steak du boucher, sauce Bistrot, pommes frites
- Confit de canard, pommes Bistrot
- Pavé de cabillaud au jus crémeux de cresson, mousseline de patate douce

DESSERTS

- Riz au lait au caramel beurre salé
- Tarte fine aux pommes, glace vanille
- Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

Bavette d'aloïau
Canon d'onglet de bœuf
Le chevillard de rumsteck
La belle entrecôte

..... A PARTAGER A 2

Côte de bœuf

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,00 €

Pavé de cabillaud, pommes frites
ou Haché de bœuf, pommes Bistrot
+ glace deux boules ou tarte fine aux pommes
+ sodas ou jus de fruit



MENU GOURMAND

30,00€

ENTREE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte

Hors boissons - Hors belles pièces
Suppl. 4€ pour le foie gras.

MENU TOUT COMPRIS

38,50€

Apéritif Maison offert
+ ENTREE + PLAT + DESSERT + Café
+ Boisson au choix*

au choix de la carte ou de l'ardoise hors belles pièces. Suppl. 4€ pour le foie gras.

*avec eau minérale 50cl OU bière 25cl OU soda 33cl OU ¼ de vin
AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

ENTREES

L'œuf « Parfait » à la crème de morilles	7,50€	Les Cochonnailles du Bistrot	7,90€
Terrine du Bistrot aux foies de volaille	7,50€	Rosette, rillettes de porc, terrine BDB aux foies de volaille, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre ½ sel	
Ravioles du Royans aux écrevisses	7,50€	Salade à la mode Bistrot	8,50€
Velouté de légumes du moment	6,50€	Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons	
Croustillant de chèvre et miel, mesclun de salade	7,50€	Foie gras de canard mi-cuit	12,50€

LE COIN DU BOUCHER

La sélection du boucher	13,50€	Tartare de bœuf	16,90€
sauce au choix, pommes frites		préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites	
Cuisse de canard confite,	16,50€	Le pavé de bœuf gourmand	20,50€
pommes Bistrot en persillade		avec sa tranche de foie gras, jus aux condiments de truffe	
Le Gourmet Burger	16,90€	Fricassée de ris et rognon de veau	21,50€
Steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons frits, Cheddar fondant, salade, buns toastés		sauce aux morilles	
Les sauces au choix : poivre, échalotes, fromagère, béarnaise		L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.	

LE COIN DU BISTROT

Pavé de cabillaud,	14,50€	La grande salade à la mode du Bistrot	15,90€
jus crémeux de cresson, mousseline de patate douce		Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, Grana Padano, foie gras, croûtons	
Le plat du semainier sur l'ardoise	15,50€	La Planche du « BDB » faites-en tout un plat	15,90€
Risotto crémeux aux écrevisses,	18,90€	assortiment de cochonnailles et de fromages affinés, salade et pommes frites	
et son bouquet de feuilles de roquette			

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Riz au lait d'Antan	6.50€	Dame blanche,	5,50€
aux pommes et caramel beurre salé		Glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly	
Crumble de fruits de saison	6.50€	Rendez-vous au café des gourmands	7,90€
à la cannelle, glace à la confiture de lait		Déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son espresso ou thé	
Tiramisu au pain d'épices	7.00€	Coupe « Souvenir aux parfums de mon enfance »	7,50€
et poires caramélisées		Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly	
Le « pas-tout-à-fait-cuit » chocolat Inaya,	6.90€	L'irish coffee du Bistrot	8,50€
glace vanille		Café, whisky, sucre de canne, chantilly	
Le baba au rhum ambré	7,00€		
La planche de fromages affinés	7,90€		
et son mesclun de salades			

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)	10cl	3,70€
Ricard	2cl	4,00€
Martini Rosso, Bianco - Campari	6cl	5,00€
Porto rouge ou blanc	6cl	5,00€
Gin	4cl	6,00€
Vodka	4cl	6,00€
Rhum	4cl	6,00€
Kir Royal	14cl	7,50€
Coupe de Champagne	10cl	8,50€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

Americano Maison	10cl	7,50€
Martini Rosso, Campari, Martini Bianco, Gin Gibson's		
Mojito	12cl	7,50€
Rhum blanc Saint James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe		
Sex on the beach	12cl	7,50€
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche		

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Beach	18cl	5,90€
Sex on the beach		

LES CHAMPAGNES

Champagne «Sélection du Bistrot»		
Victor Lejeune Brut	75cl	45,00€
Champagne «Sélection du Bistrot»		
Nicolas Feuillatte Brut	75cl	52,00€

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky	2cl	3,50€	4cl	6,00€
Bourbon Four Roses	4cl	6,50€		
Cardhu 12 ans	4cl	8,50€		
Cragganmore 12 ans	4cl	9,00€		
Knockando 12 ans	4cl	9,00€		
Lagavulin 16 ans	4cl	9,50€		
Oban 14 ans	4cl	9,50€		
NIKKA whisky japonais	4cl	10,00€		
Glenlivet 12 ans	4cl	9,50€		
Chivas 12 ans	4cl	9,00€		
Talisker	4cl	9,50€		

BIERES

HEINEKEN (pression)	25cl	3,90€	50cl	6,00€
AFFLIGEM (pression)	25cl	4,50€	50cl	7,00€

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.

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

- AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE
Vin équilibré, charmeur et envoûtant.
- IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES
Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.
- ♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC
Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.

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.
- AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD
Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.

ROUGES

- AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE
Merlot plein de fruits rouges et noirs.
- ♥ IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE
Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.
- AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON 
Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.
- AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC
Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.
- ♥ AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE
Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.
- AOC BROUILLY RESERVE DE BEAUVOISIE
Une robe violine, un nez de plaisir et une bouche vive.
- AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS
Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.
- ♥ AOC SAINT ESTEPHE CHATEAU MOUTINOT
Robe fruits rouges aux intonations de vanille et de bois.
- AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS
Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.

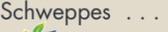
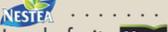
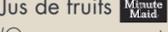
ROUGES DU MONDE

- CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»
La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.

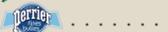
GRANDS VINS

- AOC LANDE DE POMEROLE CHATEAU LA CROIX CHAIGNEAU
Velouté aux expressions de vanille et d'épices douces.
- AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUIERE
D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...
- ♥ AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE
Icône de Chateaufort du Pape.
- AOC SAINT ESTEPHE LES ORMES DE PEZ CRU BOURGEOIS
Vin élégant, plein et velouté.

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

-  ou  33cl 3,90€
-  25cl 3,90€
-  20cl 3,00€
-  20cl 3,90€
(Orange, pomme, tomate, ananas)

LES EAUX MINÉRALES

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

LES BOISSONS CHAUDES

- Café, décaféiné 2,50€
- Thé, infusion 3,00€
- Noisette 3,00€
- Irish coffee 6,90€

PLAISIRS DES GOURMETS

- Cognac, Armagnac, Calvados, Poire william,
Get 27, Vieille prune, Bailey's 4cl 6,50€
- Rhum ambré Saint James 4cl 6,00€

Bouteille 75cl Pot 46cl Verre 15cl

Bouteille 75cl	Pot 46cl	Verre 15cl
22,50 €	13,80 €	4,50 €
22,50 €	-	4,50 €
24,00 €	-	4,80 €
22,50 €	13,80 €	4,50 €
29,00 €	17,80 €	5,80 €
32,00 €	19,00 €	5,60 €
22,50 €	13,80 €	4,50 €
22,50 €	13,80 €	4,50 €
32,00 €	-	6,40 €
29,50 €	17,70 €	5,90 €
38,50 €	22,50 €	7,70 €
34,50 €	-	6,90 €
38,50 €	-	7,70 €
45,50 €	-	9,10 €
45,50 €	-	9,10 €
29,00 €	-	5,90 €
48,50 €	-	-
55,50 €	-	-
63,00 €	-	-
78,00 €	-	-

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



♥ Les coups
de cœur
du patron

Prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Yv'Anik Conseils - 10/2016 - BDB GENÈVEVILLIERS