

NOS PLANCHES à partager 9,90€

A partager à l'apéritif ou en entrée

Planche des meilleures cochonnailles artisanales

Terrine du chef cuite dans nos fours, rosette de Lozère et jambon cru de Pays

APERITIFS

Kir pétillant cassis, mûre, framboise ou pêche . . .	10cl	3,50€
Kir au vin blanc cassis, mûre, framboise ou pêche	14cl	4,50€
Kir au Bourgogne-aligoté aoc	14cl	5,50€
Kir Royal Cuvée du Bistrot	10cl	8,80€
Coupe de Champagne aoc H. Abelé	10cl	8,80€
Americano maison	10cl	8,00€
Ricard, Pastis 51	3cl	4,50€
Porto rouge ou blanc, Martini, Suze, Campari . .	7cl	5,00€
Martini Gin	7cl	7,00€
Gin, Vodka, Whisky, Rhum	4cl	7,00€
Campari orange ou soda	10cl	8,00€
Alcool + accompagnement		10,00€
Gin tonic, Whisky coca, Cuba libre, etc		

... LA ROUTE DES WHISKIES ...

Blue Night	4cl	6,90€
J&B, Jameson Irish Whiskey	4cl	8,00€
Jack Daniel's Sour Mach Bourbon	4cl	9,00€
Laphroaig Ile d'Islay 10 ans d'âge	4cl	10,00€
Single Malt Scotch		
Macallan Fine Oak Amber Single Malt Scotch . .	4cl	10,00€
Oban West Highlands 14 ans d'âge	4cl	10,50€
Single Malt Scotch		
Lagavulin Ile d'Islay 16 ans d'âge	4cl	11,00€
Single Malt Scotch		
Cardhu 12 ans	4cl	12,00€
Nikka	4cl	15,00€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

CLASSIQUES

Ti Punch	8,90€
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert	
Piña Colada	8,90€
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons	
Margarita	8,90€
Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, glaçons, sel fin	
Blue Champagne	8,90€
Champagne, vodka, curaçao bleu, jus de citron	

MOJITO

Mojito	8,90€
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse, glaçons	
Apple Mojito	8,90€
Liqueur de pomme, feuilles de menthe, jus de pomme, eau gazeuse	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	20cl	6,90€
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, glaçons, eau gazeuse		

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.

FORMULE PLAISIR

22,90€

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

au choix de la carte
hors plats à supplément
et hors boissons

MENU TOUT COMPRIS*

33,90€

Apéritif Maison offert
(kir pétillant ou cocktail sans alcool)

+ ENTREE + PLAT + DESSERT
+ Café + Boisson au choix**

au choix de la carte ou de l'ardoise avec supplément
*Hors plats à supplément et hors boissons énergisantes

**avec eau minérale 50cl OU bière Heineken 25cl OU Coca-Cola Light 33cl OU pot lyonnais de 23cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

CHANGEMENT DE BOISSON

POT DE 37,5CL AVEC ♥ (+2,50€/PERS.) POT DE 37,5CL AVEC ♦ (+5,50€/PERS.)

FORMULE GOURMANDE

28,90€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT

au choix de la carte
hors plats à supplément
et hors boissons

ENTREES - 7,90€

L'œuf « Parfait » à la crème de morilles

Terrine campagnarde cuite dans nos fours

Petit chèvre chaud rôti sur pain grillé,
confit de champignons et vinaigrette à la betterave

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux

Os à moelle au sel de Guérande et son pain grillé

Ravioles du Royans « Label Rouge » aux écrevisses

jus mousseux au piment d'Espelette

Planche apéritive seule ou à partager des meilleures cochonnailles
(terrines cuites dans nos fours, rosette de Lozère et jambon cru de pays) +2€

Salade mode Bistrot Mesclun de salades, gésiers confits,
foie gras de canard, jambon cru de Pays, copeaux de Grana Padano
et cerneaux de noix

L'entrée du jour sur ardoise

Foie gras de canard cuisiné par nos soins +4€

Pour accompagner votre foie gras : verre de muscat de Mirval à 4€

LE COIN DU BOUCHER - 15,90€

Pavé de bœuf « le traditionnel »,

pommes confites, salade d'herbes, sauce au choix (béarnaise,
poivre, Roquefort)

Pavé de bœuf « Prestige » +4€

avec son escalope de foie gras de canard poêlé,
jus de viande aux condiments de truffe

Noix d'entrecôte d'Argentine (200g) +4€

pommes confites

Le Gourmet Burger façon Bistrot

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

Le Ch'ti Burger

Steak haché de boeuf, sauce secrète, Maroilles fondant, oignons rouges,
salade, buns toastés

Bavette « Irish Angus » +2€

aux échalotes confites, rösti de pommes de terre

Tartare de boeuf haché préparé à la commande, pommes Bistrot

Trilogie des tartares (200g) +2€

le Traditionnel, le Spécial Chef et le Provençal

Les sauces au choix : poivre, échalotes, béarnaise

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

LE COIN DU BISTROT - 15,90€

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

Cocotte de rognon de veau façon grand-mère

champignons de Paris, pommes confites

Paillard de veau plancha,

ravigote aux condiments de truffe, roquette et Grana Padano

Cuisse de canard confite sauce à l'orange, poêlée forestière

petite assiette de frites ou légumes ou pâtes : 3€50 • changement de garniture et supplément sauce : 1€

Souris d'agneau braisée dans son jus au thym, +2€

pommes baïtues

La grande salade à la mode Bistrot

Mesclun de salades, dés de foie gras de canard, jambon cru,
copeaux de Grana Padano, cerneaux de noix

DESSERTS - 7,90€

Grosse île flottante et ses amandes grillées

Traditionnelle crème brûlée

Le moelleux au chocolat et sa glace mangue

Fines crêpes caramélisées au coulis de mangue

glace fruit de la passion, crème glacée noix de coco

Prof'croustillante à la vanille,

sauce au chocolat chaud, crème chantilly

Baba bouchon au rhum et sa crème fouettée

Assiette de fromages de nos régions +2€

salade mêlée aux noix.

Rendez-vous au Café des gourmands

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

Les 500 feuilles au praliné feuilletine, caramel laitier

Le fameux Puits d'Amour Pomme caramélisée, caramel laitier,
biscuit sablé, glace vanille, Mascarpone au Calvados

Coupe « Souvenir aux parfums de mon enfance »

Glace praliné, caramel beurre salé et chocolat noir intense, crème fouettée,
caramel laitier

Le colonel (sorbet alcoolisé) +2€

Le dessert du jour sur ardoise

Irish coffee du Bistrot +2€

Toutes nos glaces sont artisanales

MIDI BONHEUR

SERVIS DU LUNDI AU SAMEDI, HORS JOURS FERIES

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE DIFFERENTE
A DECOUVRIR

DUO 14,90€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Hors boisson - Hors plat à supplément

BISTROT 17,90€

ENTREE + PLAT + BOISSONS
ou PLAT + DESSERT + BOISSONS

Hors plat à supplément

au choix par personne **pot de 23cl de rouge ou blanc ou rosé graves de Vayres
OU 1/2 eau ou 25cl bière Heinken ou 33cl coca cola light

LES BELLES PIECES SUR ARDOISE

BŒUF «PRESTIGE ET EXCELLENCE »

SELON ARRIVAGE VOUS
DEGUSTEREZ DES VIANDES SELECTIONNEES AU SEIN
DES MEILLEURS TERROIRS DE FRANCE ET DU MONDE

Simmental • Angus
et races françaises :
Salers • Limousine • Charolaise • Aubrac...

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 9,90€

Poisson du jour
ou Haché de bœuf, pommes Bistrot

+ glace deux boules
ou petite crème brûlée

+ coca cola
ou jus d'orange servi au verre



**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 DE PICHON BELLEVUE GRAVES DE VAYRES

EN ROUGE, ROSE OU BLANC LE VERRE DE 15CL 4,00€ • LE POT DE 23CL 5,90€ • LE POT DE 46CL 11,90€

BLANCS

	Bouteille 75cl	Pots 37,5cl	Verre 15cl
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE Robe pâle au nez de raisin mûr, une bouche acidulée et fraîche, équilibrée et plaisante.	19,90€	11,90€	4,00€
♦ AOC BOURGOGNE CHARDONNAY NOEL BRIDAY Vin tendre et frais, au nez de fleurs blanches et de cédrat.	25,90€	15,90 €	5,20 €
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET Nerveux et sec aux arômes de pamplemousse.	29,90€	-	6,00€
LE VERRE DE MUSCAT DE MIREVAL pour accompagner votre foie gras	-	-	4,00 € le verre 6 cl

ROSES

♥ AOC COTEAUX DU VENDOMOIS GRIS MONTAGNE BLANCHE Cépage Pineau d'Aunis, se caractérise par des notes poivrées et de fruits rouges.	19,90€	11,90€	4,00€
♦ COTÉS DE PROVENCE MINUTY COTE PRESQU'ILE Superbe vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.	26,90€	15,90€	5,50€
♥ COTEAUX AIX EN PROVENCE 2014 Fruité et délicat	29,90€	-	6,00€

ROUGES

♥ AOC TOURAINE GAMAY «LA JAVELINE» Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand.	19,90€	11,90€	4,00€
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.	19,90€	11,90€	4,00€
AOC COTES DU RHONE LES FOUQUIERES Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté.	19,90€	-	-
♥ IGP IBERIS DOMAINE DE BERENAS PAYS DE L'HERAULT Un vin fruité du soleil.	20,90€	-	4,20€
♦ AOC LUSSAC SAINT-EMILION LE GRAND RICOMBRE Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté.	25,90€	15,90€	-
AOC BROUILLY "DOMAINE DIT BARRON" Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges.	25,90€	15,90€	-
AOC VACQUEYRAS DOMAINE DES ONDINES 2014 Mis en bouteille à la propriété.	26,90€	-	-
AOC HAUT MEDOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du merlot.	26,90€	-	5,50€
AOC PINOT NOIR D'ALSACE "GISSELBRECHT" Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et girofles.	26,90€	15,90€	5,50€
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET Des notes de fruits rouges et de bigarreaux.	29,90€	-	6,00€

**ROUGES
DU
MONDE**

ARGENTINE - MELODIAS MALBEC Vin du soleil, couleur intense au parfum mûre-griotte.	25,90 €	-	-
---	---------	---	---

**GRANDS
VINS**

AOC IRANCY FUT DE CHENE DOMAINE VERRET 2011 Des arômes fumés de terroir, les premières notes succombent ensuite au fruité de la groseille et de la cerise. En bouche, vin tout en subtilité où le fruit et le terroir s'expriment.	35,00€	-	-
AOC PESSAC-LEOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION Second vin du grand cru Classé. Robe rubis profonde, nez animal, un peu fauve. Bouche ferme et structurée aux tanins serrés.	39,00€	-	-
AOC PAUILLAC L'HARMONIE DE FONBADET 2010 Rond, puissant et charpenté : les meilleures caractéristiques du Pauillac.	42,00€	-	-

LES BIERES

Heineken bouteille	25cl	4,50€
Fischer Tradition bouteille	33cl	5,00€
Bières spéciales	25cl	6,00€

NOUVEAU

Affligem PRESSION	25cl	4,90€	50cl	6,90€
-------------------	------	-------	------	-------

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola	33cl	3,90€
FANTA	20cl	3,90€
Ice Tea	25cl	3,90€
Jus de fruits Pago	20cl	3,90€
Orange ou Citron pressés		6,00€

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,80€
S.PELLEGRINO	75cl	4,80€
perrier	75cl	5,80€
CHATeldon		

LES CHAMPAGNES

Henri Abelé Brut	10cl	8,80€
Henri Abelé Brut	75cl	59,00€
Sélection du Boucher Brut	75cl	45,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca	7,00 €
Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle	8,50 €
Armagnac VSOP, Vieille prune	9,00 €
Irish coffee	10,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,40€
Thé, infusion	3,50€

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 ISSY-LES-MOULINEAUX