

notre

PLANCHE à partager

15,50 €

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

La mixte du « BDB »

A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif

APERITIFS

Kir	10cl	3,20€
Kir pétillant	10cl	4,00€
Cocktail sans alcool	12cl	4,00€
L'Americano maison	8cl	6,50€
L'anis	2cl	3,20€
Martini rouge ou blanc	5cl	4,00€
Pineau ou Porto "trouspinette"	5cl	4,00€
Le whisky	4cl	5,00€
Les longs drinks	10cl	5,50€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

Punch ou Sangria Maison	12cl	5,00€
MOJITO	18cl	6,90€
CAIPIRINHA	6cl	6,90€

LES CHAMPAGNES

Champagne "Laurent Perrier"	75cl	59,00€
Champagne Roederer Brut premier	75cl	59,00€
la coupe	12cl	9,50€
Cristal Roederer Cuvée 2006	75cl	250,00€

LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé	4cl	9,50€
Glenkinchie 10 ans arômes floraux	4cl	9,50€
Oban 14 ans parfums boisés	4cl	9,50€
J-Lagavulin 16 ans tourbé	4cl	9,50€

BIERES

AFFLIGEM (pression)	25cl	3,50€
---------------------	------	-------

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Calvados, Armagnac	4cl	6,00€
Get 27, Get 31	4cl	6,00€
Irish coffee		7,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola zero	33cl	3,00€
Orangina (bouteille)	25cl	3,00€
Jus de fruits	20cl	3,00€

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,00€
SPLENDORINO	100cl	4,50€
Perrier	75cl	5,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1,90€
Thé, infusion	2,20€
Café crème	2,00€

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 TOUT COMPRIS

Kir pétillant ou cocktail sans alcool

+ ENTREE + PLAT + DESSERT + Café + Boisson au choix*
au choix de la carte

29,50€

avec eau minérale (50cl) Vittel ou San Pellegrino

33,00€

Servi avec 37.5cl de Côte du Marmandais AOP
Blanc, Rouge ou Rosé servi en CARAFE (issu de bouteille)

ENTREES - 6,90€

Œuf mollet tiède à la crème de Noilly Prat,
compotée de courge aux noisettes

Cassolette de la mer aux pleurotes

Les 4 huîtres de Vendée

(la 1/2 douzaine supplément +3€)

Mi-cuit de foie gras cuisiné par nos soins **+4,00€**

Le verre de Coteaux du Layon pour accompagner votre foie gras 6cl (+ 3€)

Terrine de campagne aux foies de volailles, et ses pickles
de légumes

Salade d'Automne au Speck et copeaux de Pecorino,
fruits de saison

La "salade gourmande" du Bistrot

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, tomates, gésiers de volaille, noix,
copeaux de Grana Padano et foie gras mi-cuit maison

Les neuf escargots de Bourgogne

Escargots persillés, crème à l'ail doux et mouillettes

LA CUISINE DU BISTROT - 15,90€

Plancha de poisson du moment, crème de homard,
risotto aux légumes

Le Grand Tartare de Saumon mariné, pommes frites, salade

Cocotte de rognon de veau confit sauce secrète « BDB »

Filet de merlu en croûte d'agrumes, fondue de légumes
au citron confit

Burger au Curé Nantais, haché de boeuf, mâche, poitrine fumée,
compotée d'oignons

Filet de canard snacké, sauce vigneronne au poivre de Sichuan,
röstis de pommes de terre et panais

La Grande « salade gourmande » du Bistrot

Mesclun de salades, jambon d'Auvergne, tomates, gésiers de volaille, noix,
copeaux de Grana Padano, foie gras mi-cuit maison

Le Pavé de Bœuf « Viande de Race »*
grillé à la plancha

Le Pavé de Bœuf « Viande de Race Prestige »*, **+5,00€**
avec une tranche de foie gras poêlée, pommes grenailles
et salade, sauce au choix

Souris d'agneau confite au miel et thym, **+3,00€**
mouseline de légumes racines aux châtaignes

Le tartare de bœuf individuel au choix* :

Provençal : préparation classique aux tomates confites et tapenade

Spécial Chef : préparation classique avec aller-retour sur grill
et copeaux de Grana Padano

Classique : câpres, cornichons, persil et condiments

La trilogie de tartares* :

le Provençal, le Spécial Chef, le Classique

TRES BELLE COTE DE BŒUF « à partager » **59,00€**
race à viande de 1 Kg environ (Hors formules et menus)
accompagnée de pommes grenailles sauce au choix

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

*Accompagnements : pommes frites et salade

• Les sauces au choix : poivre vert au whisky, roquefort, béarnaise,
échalotes ou sauce secrète « BDB »

DESSERTS - 6,90€

Toutes nos glaces sont artisanales

Sablé Breton à la crème de citron, meringue et agrumes

Gourmandise poire-chocolat-Carambar

Gratin de fruits flambée au Calva, éclats de crumble,
glace vanille

Profiterole Royale du Bistrot,
arrosée de son coulis de chocolat chaud

Baba au rhum ambré,
minestrone d'Ananas, crème fouettée

Café Gourmand
café expresso servi avec des mignardises

Planche du Fromager : St Marcellin, Curé Nantais, Tête de Moine

GLACES

Soufflé Glacé au Grand Marnier

Vacherin Minute « Retour des Iles »

Sorbet passion, sorbet mangue, coulis noix de coco ananas,
crème fouettée, meringue

Coupe « Souvenir de notre enfance » :

Glace pain d'épices, glace vanille, glace caramel beurre salé, pommes
caramélisées, crème fouettée

Coupe Colonel : Sorbet citron et Vodka

FORMULE DEJEUNER

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FERIES

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE DIFFERENTE
A DECOUVRIR

MENU PLAISIR*

21,80€

Au choix de la carte - Hors boisson

ENTREE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

*Hors suggestions et hors suppléments

MENU GOURMAND*

26,80€

Au choix de la carte - Hors boisson

ENTREE + PLAT + DESSERT

*Hors suggestions et hors suppléments

LES SUGGESTIONS DU CHEF

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

HOMARD BLEU GRILLE, VIANDE DE RACE...

SALERS • AUBRAC • LIMOUSINE
CHAROLAISE • BLACK ANGUS • WAGYU...

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,30 €

Steak haché frais de bœuf, pommes frites
OU Poisson du moment
+ Coupe de glace « Guimauve et Barbe à papa »
OU Moelleux au Chocolat (servi chaud)
+ Une boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange)



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 ENTRE DEUX MERS CHATEAU LANDEREAU
Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée

IGP VAL DE LOIRE « OVNI » DOMAINE MOURAT
Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux

AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE
Le Chenin dans toute sa splendeur, fruité, mielleux et minéral (100% Chenin)

AOC MACON PRISSE EN CHAILLOUX « DOMAINE THIBERT »
Vin de plaisir, fruité, frais avec une belle matière et une belle profondeur

AOC HAUT MONTRAVEL MOELLEUX
Vin légèrement sucré, arôme mangue, papaye (sauvignon semillon)

AOC COTEAUX DU LAYON « DOMAINE SAINT-PIERRE »
Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles

AOC CONDRIEU DOMAINE JM GUERIN LA LOYE CONDRIEU
Les arômes d'abricot dominant, ensuite le gras et de subtiles saveurs de pêches prennent le relais, l'équilibre

Bouteille 75cl Pot 50cl Verre 15cl

22,50€ 15,00€ 4,50€

25,50€ 17,00€ 5,10€

36,80€ - 7,35€

29,90€ 19,95€ 6,00€

26,50€ - 5,30€

26,50€ - 5,30€

57,50€ - -

ROSES

AOC PROVENCE « BY OTT » (LE ROSE DES STARS)
Nez friand avec une jolie texture aux arômes de pêche

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL CHATEAU DE ROSNAY C. JARD
Un rosé tendre, charmeur et légèrement épicé

O.V.N.I. ROSE DE VENDEE « MAISON MOURAT » IGP VAL DE LOIRE
Vin original, notes de pêche brugnon, fruits exotiques très frais.

29,50€ - -

16,90€ 11,30€ 3,40€

25,50€ 17,00€ 5,10€

ROUGES

AOC MAREUIL COLLECTION J. MOURAT
Assemblage de Pinot et de Cabernet pour le plaisir

AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DES CORDELIERS
Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne

COTES DE BLAYES CHATEAU BERTINERIE ROUGE
Robe rouge rubis et des arômes délicats de fruits rouges (framboise, cerise, etc.) 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc

AOC CORBIERES « CHATEAU LASTOURS »
Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.

IGP GASCOGNE « DOMAINE MAGE ROUGE » VINIFICATION « TARIQUET »
Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins

AOC CAHORS DOMAINE PIGMENTUM
(Malbec) fruité, gourmand, chatoyant avec de fins tanins

AOC MADIRAN « DOMAINE MOUREOU »
Palette aromatique de fruits rouges et épices douces

22,70€ 15,10€ 4,55€

25,10€ 16,75€ 4,90€

29,10€ 19,40€ 5,90€

27,90€ 18,60€ 5,60€

19,50€ 13,00€ 3,90€

23,20€ 15,50€ 4,65€

23,90€ 15,95€ 4,80€

GRANDS VINS

VINS DE BOURGOGNE

AOC NUITS ST-GEORGES DOMAINE PIERRE MARCHAND
Le Domaine Marchand nous propose une fois de plus un très grand vin. Sa robe est intense et sombre, son nez est puissant, sur les fruits rouges bien mûrs et les épices.

AOC ALOXE CORTON 1ER CRU CLOS DU CHAPITRE PINOT NOIR
Bouche d'une superbe élégance avec de la profondeur.

VALLEE DU RHONE ET LANGUEDOC

AOC CROZE HERMITAGE DOMAINE DES REMIZIERES
Bouche ample avec arômes de fruits rouges

VDP MAS KAROLINA « L'ENVERRE » COTES CATALANES
La robe profonde révèle un nez intense sur les arômes de fruits mûrs, d'épices (poivre, réglisse) et de vanille. Finesse et élégance sont de mise pour ce vin d'une extrême rondeur.

AOC LANGUEDOC « VILLA SYMPOSIA » L'EQUILIBRE
la minéralité fait en sorte que l'on a vraiment envie de se resservir. Les arômes de fruits noirs se mêlent aux épices et à la finale réglissée.

AOC GIGONDAS DOMAINE DES BOSQUETS
un nez de baies noires, de cassis, de réglisse, de garrigue et de violette mêlés.

VINS DE BORDEAUX

AOC POMEROL « CHATEAU TAILLEFER »
Belle concentration sans lourdeur, fruité, chaleureux et charnu, équilibre avec suavité. L'allonge est d'épices et d'iris.

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU « CHATEAU BERNATEAU »
Arômes café étoffés par des tanins marqués, Merlot, Cabernet, Petit Verdot.

AOC SAINT-JULIEN « DULUC DE BRANNAIRE DUCRU »
C'est un vin souple, plein de fraîcheur, avec des notes de fruits rouges et noirs, où l'on retrouve les arômes d'épices et de cacao, cabernet-sauvignon.

AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU SEGUR DE CABANAC
Vin puissant avec des arômes de fruits noirs, Cabernet Sauvignon.

58,90€ - -

76,60€ - -

34,70€ - -

41,90€ - -

34,50€ - -

44,50€ - -

49,90€ - -

39,00€ - -

49,90€ - -

44,80€ - -

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

