

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

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	10cl	3,70€
Kir vin rouge (cassis)	10cl	4,00€
Ricard	6cl	4,50€
Martini Rosso, Bianco ou Dry – Campari	2cl	4,50€
Porto rouge ou blanc	6cl	4,50€
Gin	4cl	6,00€
Vodka	4cl	6,00€
Rhum	4cl	6,00€
Kir Royal	14cl	7,50€
Coupe de Champagne	10cl	7,00€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada	18cl	5,90€
Piña Colada		
Virgin beach	18cl	5,90€
Sex on the beach		

LES CHAMPAGNES

Champagne «Sélection du Bistrot»		
Rémy Collard Brut	75cl	39,00€
Champagne «Sélection du Bistrot»		
Rémy Collard Rosé	75cl	43,00€

LA ROUTE DES WHISKIES

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

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.

MENU TOUT COMPRIS

35,00€

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 pot lyonnais de 46cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue rouge ou Bordeaux rosé AOC OU IGP OC Chardonnay Héritage du Conseiller blanc

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

Poêlon d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail et beurre persillé

Longe d'os à moelle rôtie au gros sel de Guérande, toasts 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 - 15,50€

Pavé de bœuf

pommes frites, sauces au choix

Pavé de bœuf Prestige, (+3€)

avec son escalope de foie gras poêlée, pommes grenailles

Bavette aux échalotes confites,

écrasé de pommes de terre

Noix d'entrecôte d'Argentine (+6€)

(environ 300g), pommes grenailles, sauce au choix

Les sauces au choix : poivre, échalotes, fromagère, béarnaise

Le Gourmet Burger

Steak haché de bœuf, sauce cocktail, oignons frits, Cheddar fondant, salade, buns toastés

Tartare de bœuf :

le Traditionnel ou l'Aller/Retour

préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites, mesclun de salades

La planche de cochon

Assortiment de cochonnailles et de charcuterie de la maison Laborie, servi avec pommes grenailles

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

LE COIN DU BISTROT - 15,50€

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

Salade végétarienne

Ravioles d'écrevisses, parmesan, tomates, pesto, oignons rouges, avocat, pommes grenailles

Souris d'agneau braisée au thym et son écrasé de pommes de terre

Cuisse de canard confite, pommes Bistrot en persillade

La grande salade à la mode du Bistrot

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

DESSERTS - 7,00€

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

La crème brûlée de ma tante Louise

Moelleux au 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

Coupe « Dame Blanche »

Glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs

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

MENUS BISTROT

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

DUO 15,90€

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

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

ENTREES

- Terrine du Bistrot
- Salade folle aux copeaux de Grana Padano, bœuf confit et noix
- L'œuf « Parfait » à la crème de morilles
- L'entrée du jour sur l'ardoise

PLATS

- Le steak du boucher, sauce au poivre, pommes frites
- Cuisse de canard confite, persillade de pommes Bistrot
- Pot-au-feu de cabillaud aux légumes d'autrefois
- Le plat du jour sur l'ardoise
- Tartare de bœuf : le Traditionnel ou l'Aller/Retour (160g), pommes frites, mesclun de salades

DESSERTS

- Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
- La crème caramel de ma tante Louise
- Coupe Dame Blanche
glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs
- Café gourmand (+1€)

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

Bavette d'aloïau • 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) 9,00 €

Pavé de cabillaud, pommes frites
ou Haché de bœuf, pommes Bistrot
+ glace deux boules ou crème caramel
+ sodas ou jus de fruit



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

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.
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU
Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.

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.
AOC COTE DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSE
D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.



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 CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC
Un mélange de fruits et d'épices.
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON 
Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.
AOC CORBIERES CHATEAU AIGUES VIVES
Ample en bouche et élégant à la fois, une promesse évidente vers le plaisir.
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 CHATEAU DES TOURS
Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS
Il marie fruit et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET
Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.
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.
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL
Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices. Un vin de caractère qui ne manque pas de charme.
- GRANDS VINS
- ♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE
Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET
Un vin harmonieux et tout en finesse.
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIERE
D'une grande élégance c'est un vin plein de promesses...
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE
Icône de Chateauneuf du Pape.
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIELLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN
Un Pinot noir musclé, croustillant et racé.

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

-  ou  ou  33cl 3,80€
Schweppes 25cl 3,80€
 20cl 3,80€
Jus de fruits  20cl 3,80€
(Orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES EAUX MINÉRALES

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

LES BOISSONS CHAUDES

- Café, décaféiné 2,00€
Thé, infusion 2,50€
Cappuccino 3,80€
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 6,50€

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.

Bouteille 75cl Pot 46cl Verre 15cl

	Bouteille 75cl	Pot 46cl	Verre 15cl
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE	19,90 €	12,20 €	4,00 €
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES	20,50 €	-	4,10 €
♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC	24,00 €	-	4,80 €
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU	28,00 €	17,00 €	5,20 €
AOC BORDEAUX LES MERCADIERES	19,50 €	12,00 €	3,90 €
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES	24,50 €	15,00 €	4,90 €
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD	29,00 €	17,80 €	5,80 €
AOC COTE DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSE	34,00 €	-	-
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE	19,90 €	12,20 €	4,00 €
♥ IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE	21,50 €	13,20 €	4,30 €
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC	22,50 €	-	4,50 €
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON	24,00 €	-	4,80 €
AOC CORBIERES CHATEAU AIGUES VIVES	27,00 €	-	5,40 €
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC	27,50 €	16,50 €	5,50 €
♥ AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE	28,00 €	17,20 €	5,60 €
AOC BROUILLY CHATEAU DES TOURS	28,00 €	-	5,60 €
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS	29,00 €	-	5,80 €
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET	29,50 €	-	5,90 €
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS	31,00 €	-	6,20 €
CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»	25,00 €	-	5,00 €
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL	29,00 €	-	5,80 €
♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE	38,00 €	-	-
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET	38,00 €	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIERE	42,00 €	-	-
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE	46,00 €	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIELLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN	58,00 €	-	-

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

