

Bistrof du Boucher

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

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

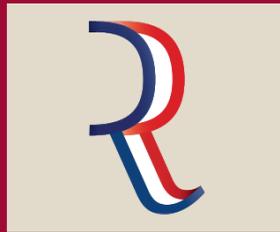
Le goût de la qualité !

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 !

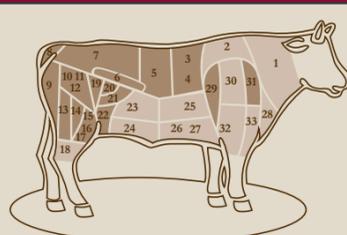
Bistrof du Boucher





Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels. Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service. Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.



■ Cuisson rapide ■ Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendron	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

Le bœuf au Bistrot du Boucher

Dégustez le meilleur du bœuf !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.

MIDI BONHEUR

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

EXPRESS 12,90€

PLAT AU CHOIX + CAFE DOUCEUR
(café + mignardises)

BISTROT 14,90€

ENTREE + PLAT
ou PLAT + DESSERT
+1 BOISSON

ENTREES

- L'entrée du jour sur ardoise
- Assiette de saumon mariné en « gravlax »
- Terrine du Bistrot cuite dans nos fours et ses condiments
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de Cantal jeune
- Le potage du jour

PLATS

- Suprême de pintade aux champignons des bois, gratin de macaroni
- Le poisson du jour sur ardoise
- Le plat du jour sur ardoise
- Pièce du boucher sauce aux choix : béarnaise, poivre ou roquefort, pommes frites et mûlée de salades
- Tartare de bœuf (180 g) pommes frites et mûlée de salades
- Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de Cantal jeune, servi avec pommes frites
- La grande salade mode Bistrot
- Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

DESSERTS

- Le dessert du jour sur ardoise
- Faisselle de fromage blanc aux fruits rouges
- Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon
- Coupe de glace du moment
- Café douceur (café expresso et assortiment de desserts)
- Tiramisu Speculoos

BOISSONS

un pot de 23cl de vin* rouge ou rosé ou Heineken pression (25cl)
ou 1/2 eau minérale (50cl) ou café

Sylvie PROUTEAU,
Emmanuel VILLIERE
et leur équipe
vous remercient
de votre confiance

POITIERS



Maître Restaurateur

LE GOUT DE LA QUALITE

Automne
hiver

- 2016 -



Maître Restaurateur

ENTREES 7,50€

Longe d'os à moelle rôtie au gros sel de Guérande, toasts grillés

Carpaccio de bœuf, copeaux de Cantal jeune

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, gelée de coing +4€

Assiette de saumon mariné en « gravlax », espuma d'asperges

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux tranché

Terrine du Bistrot, cuite dans nos fours et ses condiments

Gratiné de fruits de mer à la bretonne

Salade à la mode Bistrot

Mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal, foie gras

La planche de cochonnailles de la maison « Laborie » :

Jambon de pays, corne de Salers, terrine de foie de volaille, poutou et saucisse de canard

Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins, mêlée de salades

Risotto aux champignons des bois, ciboulette et échalotes, tuiles au parmesan

Cappuccino de potimarron aux éclats de foie gras et de noix

Huîtres (selon arrivage) fines de claire n°3 par 6 +3€
par 9 +6€

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 6,90 €

Steack haché frais de bœuf ou poisson du jour et ses légumes ou purée de légumes du moment

+ coupe de glace ou crème brûlée ou moelleux au chocolat

+1 boisson au choix (coca-cola ou jus d'orange 20cl)



MENU PLAISIR*

22,90€

ENTREE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix de la carte

*Hors Boisson

MENU GOURMAND*

27,50€

ENTREE + PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte

*Hors Boisson

LE COIN DU BOUCHER 15,50€

Le pavé du Boucher « coeur de rumsteck » à votre convenance

Pavé grillé à la plancha, pommes frites et mêlée de salades, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

L'entrecôte (300g), sauce au choix +4€

poivre, roquefort ou béarnaise, pommes frites et mêlée de salades

Le pavé prestige au foie gras poêlé, pommes confites et mêlée de salades +4€

Pavé Bistrot cuit à la plancha servi escalopé sauce secrète BDB, cocotte de pommes sautées en « coin de rue » et bouquet de salades fraîches

Nos tartares de bœuf hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût :

> Le Classique : pommes frites et mêlée de salades

> L'Aller-retour : simplement cuit à la plancha, pommes frites et mêlée de salades

> Le Provençal : assaisonné à la tapenade, accompagné de pommes confites

> Trilogie de tartares (200g) : le classique, le provençal, l'aller-retour, accompagnés de pommes confites et mêlée de salades

> Le tartare « Café de Paris » +4€ poêlé avec une tranche de foie gras, accompagné de pommes confites et mêlée de salades

> Le Truffon tartare de bœuf assaisonné à la ravigote de truffe d'été, salade de jeunes pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano et pommes « en coin de rue »
L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

LE COIN DU BISTROT 15,50€

Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

Magret de canard rôti sur peau aux figues, mousseline de panais et fagot de haricots verts

Suprême de pintade aux champignons des bois, gratin de macaroni

Pavé de persillé « Angus » émincé, sauce tigre, gratin dauphinois

Pavé de cabillaud à l'émulsion de chorizo, lentilles du Puy

Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes, risotto crémeux et brocolis +4€

Marmite de lotte et saumon au safran, lutté de pâte feuilletée et riz pilaf (15 minutes d'attente) +4€

Souris d'agneau confite dans son jus, mitonnée de moquettes au lard paysan +3€

LES GRANDES ASSIETTES

Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de Cantal jeune, servi avec pommes frites

La grande salade mode Bistrot. Mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

MENU TOUT COMPRIS

32,90€

Servi avec apéritif (cocktail de fruits sans alcool ou apéritif maison)

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

au choix de la carte

*avec eau minérale 50cl OU 1/2 bouteille de vin 37,5cl de vin
OU bière Heineken pression 25cl

DESSERTS 7,50€

Baba artisanal arrosé de rhum

La profiterole dans tous ses états

glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, nappées de chocolat chaud et éclats de noisette

Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon

Puits d'Amour

Pommes caramélisées au calvados, fruits rouges, arrosés de caramel laitier, crible, sorbet au cidre et mousse Mascarpone

Moelleux au chocolat de Tanzanie (75 % cacao), sorbet caramel bonbon

Les 500 feuilles au praliné feuilletine, caramel laitier

Tiramisu Speculoos

Tarte fine aux pommes, glace vanille noix de pécan (à commander en début de repas)

Faisselle fruits rouges

Douceur Mango

Crémeux fromage blanc vanillé, amande et mangue

Café doux

café servi avec un assortiment de mignardises

La tentation du pâtissier

mini Puits d'Amour, mini moelleux et mini crème brûlée

COUPES DE GLACE

Coupe colonel : Sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Coupe chocolat liégeois : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly et tuile aux amandes

Coupe souvenir d'enfance : Glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly

Coupe café liégeois : Glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

Coupe belle du boucher : Assortiment de glaces ou sorbets

La ballade d'automne/hiver

Sorbet poire, glace pain d'épices, poires confites, crème de marrons au whisky, sauce chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs

L'assiette de fromages affinés du moment

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

CARTE DES VINS

Les pots de vin sélectionnés Haut Poitou et de Loire
rouge ou rosé
le pot de 23 cl 4,00 € • le pot de 46 cl 7,50 €

Les coups de cœur du moment

BLANCS

AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON

Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités.

AOC GRAVES BLANC CHATEAU LUDEMAN LA COTE

Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple.

AOC MACON VIEILLES VIGNES JACQUES DEPAGNEUX

Le plus vieux domaine de Bourgogne tout en fraîcheur, note citronnée et florale de fleurs blanches.

AOC POUILLY FUME «LES PIERRES FINES» DE CHEZ BALLAND CHAPUIS

Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

Le verre de Vin De Pays des Côtes de Gascogne

ROSES

AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE

Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre.

AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE

Élégant, une robe couleur pétales de roses, un nez de fleurs et de fruits frais.

AOC CHINON ROSE «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» PHILIPPE PAIN

Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie.

AOC TAVEL CHATEAU CORRENSON

ROUGES

AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS

Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles.

BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE»

Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.

AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE»

Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants.

AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAUX «LES RAMBAUDS»

AOC COTE DE BOURG CHATEAU HAUTE LIBARDE

Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent.

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC «PIC SAINT-LOUP» G. BERTRAND

Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.

AOC SAUMUR CHAMPIGNY «DOMAINE DE NERLEUX»

Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire.

AOC MADIRAN CHATEAU LAFFITTE TESTON

Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges.

AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES»

Vin vif, fin et équilibré.

AOC CHINON «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» CUVÉE SELECTION

D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux.

♥♥ AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU GERMAN MARBUZET

♥♥ AOC MARGAUX JACQUES BOYD

♥♥ MERCUREY 1ER CRU CLOS DU PARADIS

Vous ne consommez pas la bouteille
en entier ? Repartez avec elle !



Bouteille 75cl	Bouteille 37,5cl	Verre 12,5cl
-------------------	---------------------	-----------------

15,90 €	9,50 €	3,00 €
---------	--------	--------

19,50 €	10,50 €	3,50 €
---------	---------	--------

25,90 €	-	4,50 €
---------	---	--------

28,00 €	-	5,00 €
---------	---	--------

-	-	4,00 € (6 cl)
---	---	------------------

15,90 €	9,50 €	3,00 €
---------	--------	--------

19,90 €	12,90 €	4,00 €
---------	---------	--------

22,50 €	15,90 €	-
---------	---------	---

23,90 €	13,90 €	-
---------	---------	---

15,90 €	9,50 €	3,00 €
---------	--------	--------

17,00 €	-	-
---------	---	---

17,50 €	11,00 €	3,50 €
---------	---------	--------

18,50 €	-	4,00 €
---------	---	--------

19,90 €	12,50 €	-
---------	---------	---

26,90 €	-	-
---------	---	---

21,00 €	12,50 €	-
---------	---------	---

23,00 €	-	4,50 €
---------	---	--------

27,00 €	-	-
---------	---	---

23,90 €	17,90 €	4,50 €
---------	---------	--------

39,50 €	-	-
---------	---	---

49,00 €	-	-
---------	---	---

49,00 €	-	-
---------	---	---

APERITIFS | DIGESTIFS

APERITIFS

Kir pétillant au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne	10cl	3,30 €
Kir vin blanc du Bistrot au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne	10cl	2,90 €
Kir Royal au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne...	10cl	6,50 €
Pineau des Charentes (blanc ou rouge)	6cl	3,70 €
Martini (Rosso ou Bianco)	4cl	3,70 €
Suze, Porto (rouge ou blanc)	6cl	3,70 €
Les anisés	2cl	3,20 €

COCKTAILS (4cl d'alcool)

Americano	10cl	6,50 €
Cocktail de fruits sans alcool	20cl	4,00 €
Alcools 4cl et soda (Vodka orange, whisky Coca, gin Tonic.)		5,50 €

LES CHAMPAGNES

♥ Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	10cl 75cl	6,50 € 46,00 €
♥ Champagne Mumm « Cordon Rouge »	75cl	59,00 €

LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky	4cl	5,00 €
Le baby	2cl	3,00 €
La sélection de whiskeys au choix :	4cl	6,50 €
> Four Roses Bourbon		
> Jack Daniels		
> Ballantines pur malt 12 ans		
> Aberlour 10 ans et 15 ans		

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac XO, Armagnac 12 ans	4cl	8,10 €
Calvados hors d'âge	4cl	7,50 €
Liqueurs et alcools sélectionnés (Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, eaux de vie fruits, Get 27)	4cl	5,90 €
Irish Coffee		7,50 €

BIERES

Heineken pression	15cl 25cl 50cl	2,20 € 3,00 € 5,80 €
Grimbergen blonde pression	15cl 25cl 50cl	2,50 € 3,60 € 6,30 €
Hoegaarden bière blanche bouteille	33cl	4,90 €

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola light ou Coca-Cola zero ou Coca-Cola	33cl	3,20 €
Orangina bouteille	25cl	3,20 €
Jus de fruits	20cl	3,00 €
Cocktail de fruits	25cl	4,00 €

LES EAUX MINERALES

Vittel S.PELLEGRINO perrier	50cl	2,70 €
	100cl	3,90 €
	33cl	3,20 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décafeiné	1,90 €
Thé, infusion	2,30 €
Double café, Cappuccino	3,40 €
Irish coffee	7,50 €
Sélection de cafés grands crus à partir de	2,70 €



La carte de fidélité nationale "Privilage"
Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher...
Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux...

1€ dépensé = 1 point fidélité
N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !



Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus
Tout Compris à vos proches, amis ou collègues, **Demandez nos chèques-cadeaux !**



*Uniquement pour adhérent au programme fidélité
C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !



Retrouvez-nous sur Facebook

**TERRASSE D'ETE
SALON PRIVE**