

nos PLANCHES à partager

14,00 €

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes

La Planche du Ripailleur :

Une sélection des meilleures cochonnailles lyonnaises de chez Bobosse

APERITIFS

Ricard	2cl	4,90€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, fraise, violette)	10cl	4,30€
Kir vin rouge (cassis)	10cl	4,30€
Birlou - la saveur de la pomme, le mystère de la châtaigne	10cl	4,30€
Martini Rosso, Bianco - Campari	6cl	6,10€
Porto blanc / rouge, Salers.	6cl	6,10€
Gin Larios - Rhum blanc	4cl	6,90€
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise, fraise)	10cl	4,30€

COCKTAILS

(4cl d'alcool)

Americano maison (Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin)	10cl	7,80€
Campari orange	12cl	7,50€
Mojito	19cl	7,80€
Aperol Spritz	19cl	7,80€

LES CHAMPAGNES

Champagne sélection du Bistrot Blanc	75cl	51,00€	15cl	9,10€
Champagne Laurent Perrier - le Brut Blanc	75cl	70,00€	15cl	12,50€

LA ROUTE DES WHISKIES

Whisky blend	4cl	6,70€
Whisky Laphroaig - Connemara - Distillers Edition	4cl	9,50€
Macallan Amber, Glent Grant 16 ans, Highland park	4cl	10,50€
Bourbon	4cl	9,90€

BIERES

Pelfort pression	25cl	4,30€	50cl	8,30€
Affligem pression	25cl	3,30€	50cl	4,50€
Desperados	33cl	6,30€		
Corona	33cl	5,30€		
Heineken	33cl	5,00€		
Picon bière	25cl	4,60€		

... PLAISIRS DES GOURMETS ...

Cognac VSOP - Armagnac XO	4cl	8,50€
Calvados 10 ans		
Vieille prune - Chartreuse	4cl	8,50€
Eau de vie Morand « Poire, Framboise ou Abricotine »	4cl	9,90€
Mandarine Napoléon	4cl	7,10€
Pippermint Get 27 - Get 31 - Cointreau - Grand-Marnier		
Cordon Rouge - Herry Cherry Liqueur - Baileys		

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 PLAISIR*

31,00€

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise

*Valable 7/7 déjeuner et dîner accompagné de 37,5cl de vin de pays blanc, rouge ou rosé ou 1/2 eau minérale
Hors supplément - Café non inclus

MENU TOUT COMPRIS

38,00€

Cocktail maison avec ou sans alcool

+ ENTREE + PLAT + DESSERT
+ Boisson au choix*

au choix de la carte ou de l'ardoise

*Valable 7/7 déjeuner et dîner accompagné de 37,5cl de vin de pays rouge, blanc ou rosé ou 1/2 bouteille d'eau minérale
Café inclus

MENU GOURMAND*

34,00€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise

*Hors supplément

ENTREES

9,00€

Tarte fine aux poireaux, pétoncles simplement snackées
Tartare de saumon fumé, guacamole crémeux
Mikado de pommes fruits
Longes d'os à moelle rôties, gros sel des Salins de Guérande et toast de pain Poilâne
Œufs cocotte forestière

Poêlon de 6 escargots de Radinghem, au beurre d'ail doux (la douzaine +6€)
Terrine de campagne aux noisettes cornichons au sel et petits oignons
St-Marcellin rôti petit mesclun d'automne
Salade à la mode du Bistrot jambon de montagne, gésiers de canard, copeaux de Cantal, croûtons et foie gras

SUGGESTIONS DU CHEF 17,00€
+8€ dans le menu

Foie gras de canard fait maison chuiney de fruits au poivre de Sichuan et briochette toastée
Saumon fumé maison au bois de hêtre beurre 1/2 sel et pain toasté
Gambas flambées au Bourbon et mangue caramélisée
6 huîtres fines de claires du bassin d'Oléron

LE COIN DU BOUCHER 19,50€

Pièce du boucher cuite sur la plancha (200g)

Pièce du boucher, à consommer de bleu à saignant pour les amateurs.
Sauces au choix : roquefort, tartare, morilles ou moutarde à l'ancienne.
Frites Bistrot et mûlée de salades. Selon arrivage et indiqué sur l'ardoise : poire, merlan, bavette, hampe, pavé

Tartare de rumsteck, frais et haché à la commande pommes frites et mûlée de salades. Assaisonné par nos soins ou par vous-même ou juste cuit en Aller-Retour

Tartare saveurs d'automne, cru ou poêlé, quelques champignons et noix

Trilogie de tartares +3€

Le classique, l'aller-retour et le saveurs d'automne, pommes frites et mûlée de salades

Les sauces au choix : béarnaise, poivre vert, échalotes, roquefort, tartare
L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

LE COIN DU BISTROT 19,50€

Filet mignon de porc rôti au miel, pommes lyonnaises

Cocotte de rognon de veau au vinaigre de Xérès

pommes grenailles et champignons de saison

Suprême de poulet mariné au thym citron,

pommes paillason

Gigot d'agneau de 7 heures, lentilles vertes du Puy

Osso bucco de veau à la milanaise, spaghetti al dente

Risotto au confit de canard

Dos de cabillaud en écailles de chorizo, risotto crémeux

St Jacques rôties, beurre blanc, fondue de poireaux

DESSERTS 8,50€

Assiette de fromages affinés du moment

Baba arrosé au Rhum ambré, crème chantilly

Fondant au chocolat**, crème glacée noisette

Le Mille-feuille Tradition**, crème à la vanille de Madagascar

Les profiteroles maison du Bistrot, sauce chocolat amer

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Brioche façon pain perdu, crème glacée caramel

Tarte du jour

Balade des sous-bois Assortiment de sorbets (fraise des bois, fruits rouges, mirabelle, coulis de fruits rouges et crème chantilly)

Sorbets arrosés Assortiment de sorbets (fraise des bois, fruits rouges, mirabelle, coulis de fruits rouges), arrosé de Mandarine Napoléon ou Vodka ou Calvados

Rendez-vous au café des gourmands

Café expresso ou infusion ou thé accompagné de ses gourmandises

** Certains desserts demandent une préparation longue et doivent être commandés en début de repas

MENU BISTROT

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

LUNCH 19,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

LES POTS DE VINS DE PAYS IGP Rouge, rosé ou blanc
Le verre de 12,5cl 3,50€ - Le pot de 23cl 5,50€
le pot de 46cl 8,50€

ENTREES

- Merlu fumé façon Haddock et pommes tièdes à l'huile
- Marbré de cochon aux champignons, cornichons au vinaigre et petits oignons
- Œuf mimosa
- Bruschetta gourmande du Bistrot
- Entrée du jour

PLATS

- Aiguillette de rumsteck grillée (160gr), frites et salade
- Côte de cochon fermier à la moutarde, endives braisées
- Tartare de bœuf haché (150gr), préparé ou en aller-retour, frites et salade
- Filet de merlu au beurre blanc, fricassée de légumes de saison

DESSERTS

- Coupe de sorbets
- Crème caramel
- Café Douceur (Café expresso mignardises)
- Dessert du jour

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

Côte de bœuf (1Kg), 66,00€

beurre aux échalotes et au persil, pommes grenailles persillées et mûlée de salades

Formidable filet de bœuf (220g), 29,00€

crème de morilles pommes frites et mûlée de salades

+9,50€

dans le menu

Belle entrecôte Maître d'Hôtel (300g), 27,00€

pommes grenailles, mûlée de salades

+7,50€

dans le menu

Accompagné d'un mesclun de salades et au choix de frites maison, pommes grenailles, écrasée de pommes de terre, haricots verts ou gratin dauphinois. Sauce au choix : roquefort, échalotes, poivre vert, moutarde de Meaux.

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 12,50 €

Le « Burger du Bistrot » accompagné de pommes frites (pain brioché toasté, steak haché de bœuf 90g, tomate, oignons)

OU Filet de saumon poêlé servi avec des frites + Mini profiteroles OU 2 boules de glace + Boisson au choix

(verre de 15cl de Coca Cola ou Fanta ou jus de pomme ou jus d'orange)



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

	Bouteille 75cl	Bouteille 37cl	Verre 15cl
ALSACE			
PINOT GRIS - CHRISTIAN DOCK	23,00 €	-	6,50 €
BOURGOGNE ET MACONNAIS			
POUILLY FUISSE, GRANDS CLIMATS - ROLLET	38,00 €	22,00 €	8,50 €
VIRE CLESSE, DOMAINE DE LA VERPAILLE	36,00 €	-	-
CHABLIS - LOUIS LATOUR	41,00 €	-	-
SANTENAY VILLAGES - LOUIS LATOUR	49,00 €	-	-
VALLEE DU RHONE			
VIOGNER - DOMAINE DU GRANGEON	32,00 €	-	7,00 €
BORDEAUX			
SAUTERNES - CHATEAU DE ROLLAND	49,00 €	-	9,40 €
VALLEE DE LA LOIRE			
QUINCY - DOMAINE PORTIER	29,00 €	18,50 €	7,50 €
MENETOU SALON - LAPORTE	30,00 €	-	-
SANCERRE - LE ROCHOY - LAPORTE	39,00 €	21,00 €	-

ROSES

PROVENCE			
CHATEAU LACOSTE - FRIGOUSSE	25,00 €	-	7,00 €
COTE DE PROVENCE - CHATEAU PIGOUDET	22,00 €	13,50 €	6,00 €

ROUGES

ALSACE			
ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS	28,00 €	16,00 €	7,00 €
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS			
MORGON - GRAND CRAS - TERROIRS ORIGINEL	27,00 €	-	-
BROUILLY - LA CHAPELLE DE VENENGE	29,00 €	18,00 €	6,00 €
BOURGOGNE - SAVIGNY LES BEAUNE - LOUIS LATOUR	39,00 €	-	-
BOURGOGNE - POMMARD - LOUIS LATOUR	85,00 €	-	-
BOURGOGNE - GEVREY CHAMBERTIN LES PERRIERES	75,00 €	-	-
VALLEE DU RHONE			
SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ	42,00 €	23,00 €	-
CROZES HERMITAGE - CUVÉE CAPRICE DOMAINE BETTON	34,00 €	-	-
LANGUEDOC ET PROVENCE			
PIC ST LOUP - GRAND TERROIR - GERARD BERTRAND	31,00 €	-	-
BORDEAUX			
COTES DE BLAYE - CHATEAU MAISON NEUVE ALEXIA AYMAS	29,00 €	18,00 €	6,00 €
GRAVES - CHATEAU BEAUREGARD LAGUPEAU	28,00 €	19,00 €	8,00 €
PESSAC LEOGNAN - L DE LA LOUVIERE	45,00 €	-	9,00 €
SAINT JULIEN - AMIRAL DE BEYCHEVELLE	75,00 €	-	-
SAINT-ESTEPHE - LES PELERINS DE LAFON ROCHET	57,00 €	-	-
SAINT EMILION - CHATEAU CORBIN	66,00 €	37,00 €	-
PAUILLAC - FLEUR DE PEDESCLAUX	53,00 €	-	-
VALLEE DE LA LOIRE			
COTES DU FOREZ AOP - CUVÉE LES LOGES - GAMAY	18,00 €	9,50 €	4,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE DU MOUCHARD	28,00 €	16,00 €	5,50 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE AUDEBERT	29,50 €	16,00 €	5,50 €
SANCERRE - LES GRANDMONTAINS - LAPORTE	39,50 €	22,00 €	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola light ou Coca-Cola zero ou FANTA . . .	33cl	4,20€
Schwepes	25cl	4,00€
NESTLE	20cl	3,90€
Jus de fruits	20cl	4,10€

(Orange, pomme, tomate, abricot, ananas ou multivitaminé)

• LES BOISSONS CHAUDES •

Café Florio Maison Richard, Décaféiné	2,90€
Double café	5,10€
Thé, infusion	3,70€

LES EAUX MINERALES

Vittel S.PELLEGRINO Perrier	50cl	4,10€
	100cl	5,80€
Perrier	33cl	5,30€
CHATELDON	75cl	8,50€

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

