

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

COCKTAILS (4cl d'alcool)

Americano 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 CARAIRES	12cl	7,50€
Rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, lait de coco		
Sex on the beach CARAIRES	12cl	7,50€
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche		

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant	75cl	39,00€
--------------------------	------	--------

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky LABEL 5	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 PLAISIR*
22,50€

ENTREE + PLAT
OU
 PLAT + DESSERT
 au choix de la carte

*Hors Boisson

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

MENU GOURMAND*
27,00€

ENTREE + PLAT
+ DESSERT
 au choix de la carte

*Hors Boisson

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

« Duo » longe d'os à moelle rôti à la fleur de sel de Guérande et persillade d'escargots de Bourgogne aux champignons 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 - 16,50€

Le Pavé de bœuf selon votre goût :

- le traditionnel : pavé grillé à la plancha, sauce au choix (poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère), pommes Bistrot
- le gourmand : servi émincé à la crème de morilles
- le prestige : avec son escalope de foie gras de canard poêlé, jus aux condiments de truffe (+3,5€)

Le Gourmet Burger
 Steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons frits, Cheddar fondant, salade, buns toastés

Tartare de bœuf
 préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites

La planche du cochon
 Tournedos d'échine laqué d'épices, saucisse au couteau et araignée, endives caramélisées aux noisettes

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

LE COIN DU BISTROT - 16,50€

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
 Le traditionnel mijoté du Bistrot
 « bœuf, veau, volaille, agneau, cochon... »
 A découvrir sur ardoise selon la sélection du Boucher

L'agneau de « Sept heures » (+2,50€)
 Souris d'agneau à l'os longuement mijotée aux gousses d'ail confites et fleur de thym
 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 - 6,90€
 Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
 La crème caramel de ma tante Louise
 Le « pas-tout-à-fait-cuit » 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 **SAINTE JAMES**
 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
 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 14,90€
 ENTREE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT
 Café inclus - Hors boisson

TRIO 17,90€
 ENTREE + PLAT + DESSERT
 Hors boisson

- ENTREES**
- Terrine du Bistrot
 - Salade folle aux copeaux de Grana Padano, bœuf confit et noix
 - 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


- 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

LES BELLES PIECES
 A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

- Bavette d'ailloyau
 - 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) 8,00 €

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

	Bouteille 75cl	Pot 46cl	Verre 15cl
IGP OC CHARDONNAY HERITAGE DU CONSEILLER Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.	18,20 €	11,30 €	3,20 €
IGP COTES DE GASCOGNE BLANDINE LE BLANC Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.	19,50 €	-	3,50 €
♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT-LUC Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	24,00 €	-	4,80 €

ROSES

IGP COROLLE - COTE DE GASCOGNE	19,50 €	12,00 €	3,90 €
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.	24,50 €	15,00 €	4,90 €

ROUGES

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	19,90 €	12,20 €	4,00 €
IGP COTES DU LOT MARCEL MALBEC Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.	19,90 €	-	4,00 €
AOC BERGERAC CHATEAU TOUR DES GENDRES 50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces...	24,50 €	-	4,50 €
AOC CORBIERES CHATEAU AIGUES VIVES Ample en bouche et élégant à la fois, une promesse évidente vers le plaisir.	27,00 €	-	5,40 €
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27,50 €	16,50 €	5,50 €
♥ AOC BROUILLY CHATEAU DE BRIANTE Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).	28,50 €	17,80 €	5,35 €
♥ AOC COTEAUX BOURGUIGNONS LA CLE SAINT-PIERRE Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.	29,90 €	18,50 €	5,50 €
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.	29,50 €	-	5,90 €
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31,00 €	-	6,20 €

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.	25,00 €	-	5,00 €
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.	29,00 €	-	5,80 €

GRANDS VINS

♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38,00 €	-	-
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse.	38,00 €	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE « L » DE LA LOUVIERE D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...	42,00 €	-	-
AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE Icône de Châteauneuf-du-Pape.	46,00 €	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE « VIEILLES VIGNES » DOMAINE MAGNIEN Un Pinot noir musclé, croustillant et racé.	58,00 €	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola light ou Coca-Cola zero	33cl	3,80€
Schweppes	25cl	3,80€
Sprite	33cl	3,80€
NESTLE	20cl	3,80€
Jus de fruits Minute Mat	20cl	3,80€

(Orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,80€
S.PELLEGRINO	100cl	4,50€
perrier	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 Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's	4cl	6,50€
Rhum ambré Saint James	4cl	6,00€



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

