

AUTOUR D'UN PLAT

Servis le midi sauf dimanche et fêtes
Only noon except Sundays and holidays

Apéritif maison offert avec ou sans alcool
Aperitif offered with or without alcohol

ENTREE + PLAT

Starter + Main Dish

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board
Except choices with extra charge

20,10€

ou PLAT + DESSERT

or Main Dish + Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise,
hors suppl.

In the choice of the menu or the board
Except choices with extra charge

17,90€

Hors boisson - Without drinks

MENU GOURMAND

Apéritif maison offert avec ou sans alcool
Aperitif offered with or without alcohol

ENTREE + PLAT + DESSERT

+ Starter + Main Dish + Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise, hors suppl.
in the choice of the menu or the board
Except choices with extra charge

27,40€

Hors boisson - Without drinks

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 13,90 €
MENU KIDS BUCHER (-12 YEARS)

Steak haché, pommes frites ou plat au choix
Ground steak, French fries or the choice on the main list
except choice with extra

+ Crème glacée
+ ice cream



+ verre de 15cl de Coca Cola, jus d'orange ou sirop
+ 15cl glass of coca, orange juice or syrup

L'ensemble des plats est servi en portion réduite

ENTREES - 9,90€

Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toast grillé
Pour accompagner votre bloc de foie gras, le verre de Monbazillac (10cl) +5,50€
Foie gras served on a bed of salad leaves

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne
6 burgundy snails (large snails served with melted garlic butter and parsley)

Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons
Chef's homemade pate

Chiffonnade de jambon de parme
Thin slices of parma ham

Flan de courgettes et queues d'écrevisses au beurre blanc
Zucchini tart, crayfish tails white butter

Salade de Crottin de chèvre rôti
Warm goat cheese with green salad

Planche de charcuterie +3€
Chorizo, rosette, rillettes, jambon de Parme et terrine BDB
Our delicatessen assortment (chorizo, dry sausage slices, pork rillettes, Parma ham and Bistro terrine)

Os à moelle au sel de Guérande
Marrow bone with Guérande salt

Gratiné de Saint-Jacques au Champagne +3€
Browned by St Jacques in Champagne

Six huîtres « Fine de Claire n°3 » (selon arrivage) +4€
Six oysters « Fine de Claire n°3 »

Soupe de poissons, rouille, croûtons et Gruyère
Fish soupe, rusts and croutons

L'entrée sur l'ardoise du jour
Starter of the day

LE COIN DU BOUCHER - 16,60€

Tartare de bœuf préparé au moment par le chef
dans le coeur de rumsteck
Fresh steak tartare prepared fresh in the heart of rumpsteak

Pièce d'entrecôte grillée béarnaise
Grilled rib steak with bearnaise sauce

Cœur de rumsteck, sauce roquefort ou poivre
Rump steak with Roquefort or pepper sauce

BDB Burger Rumsteck haché, pain buns, cheddar, oignons,
tomate, sauce secrète du chef
Rump steak, bread buns, cheddar, onions, tomato, secret sauce of the chef

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

Burger du Chef Rumsteck haché, pain buns, fromage
à raclette, oignons rôtis, bacon, sauce secrète du chef
Rump steak, bread buns, raclette cheese, roasted onions, bacon,
secret sauce of the chef

Belle entrecôte XXL +8€
pour 1 personne (500g environ)
XXL rib steak for 1 person 500g

Filet de bœuf sauce au choix +5€
(200g environ)
Beef tenderloin with your chosen sauce

LE COIN DU BISTROT - 16,60€

Andouillette Royale de Troyes
Royal andouillette of Troyes

Tête de veau sauce ravigote
Veal head with ravigote sauce

Foie de veau ou jeune bovin poêlé,
sauce crémée au vinaigre de framboise ou nature
Veal liver fried plain or in raspberry vinegar

Confit de canard, pommes grenailles
Preserved duck with garlic potatoes

Pied de cochon rôti dans son plat
Roasted pig's trotters

Civet de biche ou de cerf (selon arrivage), purée de céleri
Doe stew or hart (according to delivery) and mashed celery

Brandade de morue accompagnée de salade verte
Cod Brandade with green salad

Filet de daurade royale au beurre blanc +3€
Filet fish « Daurade » with white butter

Découvrez nos plats et poissons
sur l'ardoise du jour

DESSERTS - 8,70€

Assiette de fromages +2€
Selection of cheese

Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Soft white cheese in a red berry coulis

Panna Cotta au coulis de fruits rouges
Panna Cotta with red fruit coulis

Traditionnelle crème brûlée à la vanille
Cream flan with a caramelised topping

Mousse au chocolat à l'écorce d'orange
Orange peel chocolate mousse

Sorbet pomme Calvados ou citron vodka
Apple sorbet with Calvados or lemon vodka

Assiette Gourmande : mignardises du moment +3€
Gourmand dish : an assortment of little desserts

Baba artisanal arrosé ou pas et sa compotée de fruits rouges
Homemade rum baba with its red berry compote

Ile flottante
Floating island with custard

Café ou chocolat liégeois
Coffee or chocolate liegeois

Notre Tarte Tatin accompagnée de sa glace vanille ou crème fraîche
Upside down apple pie and vanilla ice cream

Le dessert sur l'ardoise du jour
Dessert of the day

MENU TOUT COMPRIS

ALL INCLUSIVE MENU

32,80€

Apéritif maison offert
avec ou sans alcool

Aperitif offered with or without alcohol

+ ENTREE
+ PLAT
+ DESSERT

+ Starter + Main Dish + Dessert

au choix de la carte
ou de l'ardoise, hors suppl.

in the choice of the menu or the board
Except choices with extra charge

+ CAFE TRADITIONNEL

+ Espresso

+ LE POT DE 23CL DE VIN
DE PAYS ROUGE OU ROSE*

ou 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino
ou 1/2 Eau de Perrier inclus

+ 23 cl of red wine or rose*
or the half bottle of sparkling/flat water

*Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé
*a merlot from Pays d'Oc and a Grenache from Catalan

MAIS AUSSI

IRISH COFFEE MAISON 9€
(Whisky)

IRISH COFFEE MAISON 9,50€
(COGNAC OU ARMAGNAC)

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.

**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

VIN DE PAYS D'OC MERLOT

ROUGE IGP OU VIN DE PAYS CATALAN ROSE IGP

• LE POT DE 23cl 6,40€ • LE POT DE 46cl 10,80€

	75cl	37,5cl	15cl
BLANCS*			
AOC CHABLIS « CUVÉE LA CHABLISIENNE »	32,90 €	17,40 €	6,40 €
AOC SANCERRE BLANC - S. LALOUE	31,00 €	17,70 €	-
AOC MONBAZILLAC « LES BRUMES »	-	-	5,50 €
AOC CHEVERNY TRADITION	23,00 €	12,60 €	-
ROSES*			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE CHATEAU PIGOUDET	22,00 €	12,30 €	4,10 €
AOC SAINT-TROPEZ « CUVÉE DU CEP D'OR »	25,00 €	15,50 €	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU MINUTY CUVÉE M	35,00 €	21,90 €	-
		50cl	
ROUGES*			
BEAUJOLAIS			
AOC BROUILLY	27,00 €	16,80 €	-
RHONE			
AOC COTES DU RHONE	24,50 €	13,50 €	-
AOC CROZES HERMITAGES DELAS	34,00 €	18,00 €	-
AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE « HAUTE PIERRE »	49,00 €	-	-
BORDEAUX			
AOC COTE DE BLAYE CHATEAU VIEUX CHARRON	23,00 €	13,70 €	4,90 €
AOC LUSSAC SAINT-EMILION « GRAND RICOMBE »	26,00 €	14,10 €	5,20 €
AOC PESSAC-LEOGNAN CHATEAU COUCHEROY	29,80 €	16,40 €	-
AOC BERGERAC « FRUISSANCE »	21,00 €	-	-
LOIRE			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « LA CROISEE »	27,20 €	16,20 €	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY « LES LONGES »	28,10 €	16,80 €	-
AOC SANCERRE ROUGE S. LALOUE	32,00 €	18,00 €	-
ATC GAMAY DE TOURAINE DOMAINE LES LARRIS	-	-	3,90 €
AOC CHINON « PIERRES CHAUDES »	29,00 €	16,00 €	6,10 €
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY	39,00 €	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN	52,00 €	-	-

* Millésime selon disponibilité

APERITIFS

Les apéritifs divers	6cl	4,90€
Kir vin blanc	10cl	4,90€
Kir Royal	10cl	8,20€
Crémant d'Alsace	10cl	5,00€
Americano « maison »	12cl	9,00€
Anis	4cl	4,20€
Whisky JB ou Jameson	4cl	7,00€
Whisky JB ou Jameson accompagné de coca	20cl	11,00€
Le whisky Jack Daniel's	4cl	9,00€
Coupe de Champagne	10cl	8,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys	4cl	8,00€
Marie Brizard, Cognac, Armagnac,		
Calvados, Gin		
Gin Tonic	20cl	12,00€
Vodka	4cl	8,00€
Vodka orange	20cl	12,00€
Alcools Vieux :		
Vieille Prune, Marc de Bourgogne	4cl	9,00€
Alcools Blancs :		
Poire, Framboise, Mirabelle	4cl	8,00€

BIERES

Heineken (pression)	25cl	4,00€
	50cl	7,80€
Hoegaarden blanche bouteille	33cl	4,70€
1664 bouteille	25cl	4,50€
Panaché	25cl	4,00€



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

LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Rémy Collard Brut	10cl	8,00€
	75cl	39,50€
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	49,00€
AOC Champagne Ruinart Blanc de Blanc	75cl	93,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

<i>Coca-Cola</i> ou <i>Coca-Cola light</i>	33cl	4,10€
Fanta	33cl	4,10€
Ice tea ou Orangina	33cl	4,10€
Limonade	20cl	3,10€
Jus d'orange ou jus de tomate	25cl	3,70€

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2,60€
Café crème	3,10€
Thé - infusion	2,70€
Cappuccino (chantilly)	4,00€
Irish Coffee Maison (whisky)	9,00€
Irish Coffee (Cognac ou Armagnac)	9,50€

LES EAUX MINERALES

Vittel	50cl	3,80€
S.PELLEGRINO	100cl	6,30€
Perrier		

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



Yv/Anik Conseils - 10/2016 - BDB VERSAILLES