

## ENTRÉES à partager

12€50

### Les Cochonnailles :

assortiment de charcuterie à grignoter

### La mixte du Bistrot :

à mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot à consommer sans modération à l'apéritif

### Les tapas du Bistrot :

crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes, marinade de sot-l'y-laisse de volaille, Croc'fromage de chèvre rôti aux épices

## APÉRITIFS

Kir pétillant 10cl	3€60
Verre de Monbazillac AOC 15cl	4€90
Martini (rouge ou blanc) 6cl	3€90
Suze, Porto (rouge ou blanc) 6cl	3€90
Kir vin blanc du Bistrot (cassis, framboise, pêche, mûre ou violette) 10cl	3€80
Kir Royal 12cl	7€60
Ricard 2cl	3€00
Américano maison 12cl	7€50
Cocktail de fruits sans alcool 15cl	4€90

## LES CHAMPAGNES

La coupe de champagne brut de Castelnau 12cl	7€50
La bouteille de Castelnau 75cl	44€00

## LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky Le clan Campbell 4cl	6€00
La sélection de whiskies sur l'ardoise 4cl	7€50

(Jameson "select", Aberlour, Four Roses, Jack Daniels, Cardhu, Chivas Regal)

## BIÈRES

1664 blonde (pression) 25cl	3€20
Picon bière 25cl	5€00
Panaché 25cl	3€00
Grimbergen (pression) 25cl	4€20
Monaco 25cl	3€20

## Menu

**PLAISIR 18€90**

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE  
ET SUR L'ARDOISE  
HORS BOISSONS

## Menu

**TOUT COMPRIS**

25€90

\*\* avec eau minérale plate ou gazeuse (50cl)

APÉRITIF MAISON OFFERT  
(KIR CASSIS PÉTILLANT OU COCKTAIL  
SANS ALCOOL)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

+ BOISSON AU CHOIX\*\*

+ CAFÉ

29€90

\*\* avec 1/2 bouteille de vin de Bordeaux 37,5cl blanc ou rouge ou AOC Gaillac rosé

## LES ENTRÉES

6€70

Terrine du Bistrot aux foies de volailles

Œuf meurette, lardons, champignons de Paris grillés, oignons grelots, sauce vigneronne et croûtons

La planchette de cochonnailles : assortiment de charcuterie

L'assiette de tapas : crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes, marinade de sot-l'y-laisse de volaille, Croc'fromage de chèvre rôti aux épices

Salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, grana padano, bloc de foie gras et cerneaux de noix

Saumon Gravlax : saumon frais mariné à l'aneth

Longe d'os à moelle au gros sel de Guérande

Véritable ficelle picarde

Poêlon de 6 escargots, beurre à l'ail et anisé

Foie gras cuisiné par nos soins, brioche et chutney (suppl. 5€)

Entrée sur l'ardoise (selon disponibilité)

Assiette de frites ou de légumes (suppl. 3€50)

## LES PLATS

14€20

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Entrecôte grillée à la plancha 250 g, pommes frites fraîches et mée de salades (suppl. 5€)

Le Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix (Béarnaise, poivre, fromagère), pommes Bistrot

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Traditionnel Tartare de bœuf à la française : (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût, pommes frites

Tartare Caesar : Sauce Caesar, croûtons, tomates confites, oignons, grana padano

Trilogie de tartares : Traditionnel, Caesar, Aller-Retour

Duo de bœuf : pavé de bœuf grillé à la plancha et joue de bœuf confite au vin rouge, écrasé de pommes de terre

Joue de bœuf confite au vin rouge

### LA TRADITION A DU BON

Cocotte de rognons de veau façon « Grand-Mère » à la graine de moutarde

Magret de canard, sauce grand veneur, galette de légumes

Notre fameuse souris d'agneau confite, pomme au four, crème d'herbes (suppl. 5€)

Suprême de volaille jaune au Monbazillac

Salade de la mer : rouget grillé, saumon Gravlax, harengs, pommes à l'huile, huile au gingembre

Filet de rouget grillé en rosace, huile au gingembre, légumes à la provençale

Filet d'aile de raie aux câpres, pommes vapeur

Le poisson du jour sur l'ardoise (selon disponibilité)

### LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

6€30

Baba Bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly

Coupe souvenir aux parfums de mon enfance : glaces noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, crème chantilly

Café gourmand : déclinaison de mini-desserts gourmands accompagnés de son expresso ou thé

La planchette de fromages affinés et son mesclun de salades

Cromesquis au chèvre

Le fameux Puits d'Amour : pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone

Profiteroles à la vanille

Fondant au chocolat, cœur framboise (20 minutes de cuisson)

Traditionnelle crème brûlée

Trilogie de sorbet du moment

Coupe Colonel : sorbet citron vert, vodka (2cl)

Coupe Iceberg : glace menthe et pépite de chocolat, get 27 (2cl)

## Formule BISTROT

ENTRÉES

3€80

- L'entrée sur l'ardoise du jour
- Salade de harengs, pommes à l'huile
- Petite assiette de cochonnailles et ses condiments
- Croustillant de camembert aux pommes caramélisées sur son lit de salade aux noix

PLATS

9€00

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Le poisson sur l'ardoise du jour
- Fricassée de volaille à la crème
- Tartare de bœuf (150 g) haché à la commande et préparé par nos soins, salade et pommes frites fraîches
- Véritable steak haché à la commande cuit à la plancha, sauce au poivre, salade et pommes frites fraîches

DESSERTS

3€80

- Le dessert sur l'ardoise du jour
- Moelleux parfait au chocolat
- Coupe de glaces ou sorbets du moment (2 boules et tuile maison)
- Café ou Thé Plaisir (suppl. 1€) (café et duo de mignardises)

BOISSONS

3€20

- Pot de vin de pays blanc, rosé ou rouge (23cl)
- Bière pression 1664 (25cl)
- 1/4 Vittel 2,50€

CAFÉ

1€80

SERVIE LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS

## Menu BELLES PIÈCES

LE PLAT SEUL 22€80

ENTREE au choix + PLAT  
OU PLAT + DESSERT au choix 26€80

Côte de bœuf 450 g (pour 1 personne), sauce au choix, mée de salades et frites fraîches

Entrecôte XXL (350 g), sauce au choix, mée de salades et frites fraîches



-12 ANS

## Menu

8€20

## P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf, pommes frites fraîches ou Cabillaud, tagliatelles

+ Coupe de glace ou Moelleux parfait au chocolat

+ Une boisson au choix (Coca-Cola ou jus d'orange ou 1/4 Vittel)



PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

LES

Moments

VRAIS

Être *passionné*

C'est avant tout, l'envie de faire partager une cuisine à son image...

Une cuisine simple, authentique et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai, du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes choses et permettent vraiment de *se régaler* dans la bonne humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer des moments forts, des moments savoureux, **DES MOMENTS D'EXCEPTION !**

www.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

## LA CARTE DES VINS

POTS DE VIN	VERRE 15 CL	POT 23 CL	POT 46 CL
BLANC, ROSÉ, ROUGE	2€60	3€20	5€90

BLANC	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 37,5 CL	VERRE 15 CL
BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE	16€50	-	-
ALSACE RIESLING AOC	23€00	14€50	-
SAINT-POURÇAIN AOC	19€50	-	4€00
AOC COTES DE BLAYES « CHATEAU DES TOURTES »	20€00	12€50	4€20
CHARDONNAY IGP « SOLAS »	19€50	-	4€00
AOC CHEVERNY « LES BORDERIES »	22€00	13€00	4€60

### ROSÉS

BORDEAUX ROSE AOC CHATEAU PICHON-BELLEVUE	16€50	-	-
COTES DE PROVENCE AOC CRU CLASSE CHATEAU DE L'AUMERADE	24€50	-	-

### ROUGES

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE	16€50	-	-
ALSACE PINOT NOIR AOC	23€00	-	-
BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE	23€00	-	4€80
SAUMUR CHAMPIGNY AOC « LES CHANTERAINES »	19€50	11€50	4€00
COTES DU RHONE AOC NOEL BRIDAY	19€50	11€00	4€00
HAUT MEDOC AOC VICTORIA II	26€00	-	-
AOC COTES DE BLAYES « CHATEAU DES TOURTES »	20€00	12€50	4€20
MONTAGNE SAINT EMILION AOC « CHATEAU LA CROIX BONNEAU »	28€00	-	-
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL « DOMAINE DE LA CABERNELLE »	23€50	-	-
LALANDE DE POMEROL AOC « CHATEAU FLEUR DE JEAN GUE »	32€00	-	-
CASTILLON COTES DE BORDEAUX AOC CHATEAU D'AIGUILHE QUERRE VICTORIA	31€00	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN « DOMAINE DE GRAND MAISON »	29€50	-	-
BORDEAUX AOC « JAMES DESCHARTRONS »	-	9€50	-
CASTILLON COTES DE BORDEAUX AOC « CHATEAU MAYNE VIEUX »	19€50	-	-

 VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !



VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

A.O.P. Appellation d'Origine Protégée - A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - I.G.P. Indication Géographique Protégée

### AVIS AUX AMATEURS

Liqueurs et alcools  
Irish, French, Normand coffee



4 cl

6€80  
7€50

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou 	33 cl	3€40
Schweppes Tonic	20 cl	3€40
 , Orangina	20 cl	3€40
Fanta Orange bouteille	33 cl	3€40
Diabolo	25 cl	3€20
Jus de fruits	25 cl	3€40

### LES EAUX MINÉRALES

 S.PELLEGRINO	50 cl	2€90
	100 cl	4€60
	33 cl	3€30
1/4 Mittel		2€50

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€80
Thé, infusion	3€00
Crème	3€00
Noisette	2€00

Du caractère  
et du goût

Carte Automne-Hiver