

ENTRÉES à partager

15€

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

Pétillant crème de cassis 10cl	1€50
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 15cl	5€00
Kir vin rouge (cassis) 15cl	5€00
Apéritifs divers : Martini, Porto, Suze, Muscat 7cl	5€50
L'Americano Maison 10cl	7€50
L'Anis 2,5cl	3€50
Picon bière 25cl	5€50
Picon vin blanc 10cl	5€50
Vodka Orange 10cl	6€50
Kir Royal 15cl	7€50

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits 20cl	4€50
Pacific Aromatisé 2,5cl	3€00

LES CHAMPAGNES

La coupe de champagne blanc 10cl	5€00
15cl	7€50
Champagne brut F. Remy-Collard cuvée tradition 75cl	42€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Ballantines 4cl	7€00
Bourbon four Roses 4cl	8€00
Chivas Regal 4cl	8€00

BIÈRES

BOUTEILLE			
Heineken 33cl			4€80
Hoegaarden bière blanche 33cl			4€80
Pelforth brune 33cl			4€20
Sans alcool 25cl			3€30
PRESSION			
Kronenbourg			
Tigre bock 25cl	3€10	33cl 4€20	50cl 6€20
Grimbergen 25cl	4€20	33cl 5€60	50cl 8€40

Menu

PLAISIR 22€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

HORS BOISSONS

Menu

TOUT COMPRIS 35€

APÉRITIF MAISON
(AVEC OU SANS ALCOOL OU COUPETTE
DE CHAMPAGNE TOCL suppl. 4€)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE OU L'ARDOISE

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ OU THÉ

OFFRE TÊTE À TÊTE

pour 2 Menus

Tout Compris commandés,

la bouteille de vin 50cl

à moins 50% en

remplacement de vos boissons

* Un pot de 23cl de vin rouge
ou rosé ou blanc ou une 1/2 eau
minérale (50cl) ou une bière (25cl)

Menu

GOURMAND 29€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

HORS BOISSONS

LES ENTRÉES

7€50

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

Os à moelle gratiné, toast de campagne et sel de Guérande

Salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon sec,

gésiers confits, Grana Padano, foie gras et cerneaux de noix

Foie gras de canard mi-cuit, (suppl. 4€)

chutney d'oignons rouges

Ballotine de saumon, crème d'aneth

Flamiche traditionnelle au maroilles,

mesclun de salades

LES PLATS

16€

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

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 ou maroilles, salade, buns toastés

Traditionnel Tartare de bœuf à la française :

(câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine
à votre goût, pommes frites

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

Pavé de rumsteck gratiné au maroilles, pommes frites,
sauce maroilles (suppl. 2€)

Bavette d'ailloyau à l'échalotte de notre boucher,
pommes frites

LA TRADITION A DU BON

Cocotte de rognons de veau confits

façon « Grand-Mère » à la graine de moutarde

Grande salade à la mode du Bistrot : mesclun de salades,
gésiers confits, grana padano, jambon sec, foie gras et cerneaux de noix

Andouillette Chemynoise, écrasé de pommes de terre au
munster, sauce moutarde

Suprême de volaille rôtie, crème de morilles, gratin de
macaronis au comté

Cabillaud en crumble de grana padano,
et ses légumes façon pot-au-feu

L'assiette végétarienne (10€)

Les sauces au choix : poivre, échalotes, maroilles, béarnaise

Nos légumes et pommes de terre viennent de producteurs locaux

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise (hors formules).

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€50

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

Coupe de sorbets arrosés à votre goût : cassis, poire, citron

La planchette de fromages affinés

et son mesclun de salades

Le fameux Puits d'Amour : pommes caramélisées flambées au

Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et chantilly

Traditionnelles profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud
et crème chantilly

La Belle du Boucher : assortiment de sorbets et glaces à découvrir
tous les jours sur l'ardoise

Mousse au chocolat noir et sa madeleine au miel

Grosse île flottante, compotée de pommes au caramel laitier et sa
crème anglaise

Irish coffee du Bistrot (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)

Formule BISTROT

SOLO 12€60

PLAT UNIQUE
HORS BOISSONS ET CAFÉ

DUO 15€60

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
HORS BOISSONS

TRIO 18€60

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
HORS BOISSONS

ENTRÉES

- Terrine du Bistrot aux foies de volaille
- Flamiche traditionnelle au maroilles
- Terrine de poisson, crème d'aneth
- Entrée du jour sur l'ardoise

PLATS

- Bavette d'ailloyau à l'échalote, pommes frites
- Tartare de bœuf, pommes frites
- Jambon grillé, sauce moutarde, écrasé de
pommes de terre au munster ou frites
- Plat du jour sur l'ardoise (hors Sélection du Boucher)

DESSERTS

- Grosse île flottante, compotée de pommes au
caramel laitier et sa crème anglaise
- Mousse au chocolat noir et sa madeleine au miel
- Rendez-vous au café des gourmands :
déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés
de son expresso ou thé
- Dessert du jour sur l'ardoise
(+3€ pour le changement de dessert)

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FÉRIES

-12 ANS

Menu

9€

P'TIT GARNEMENT

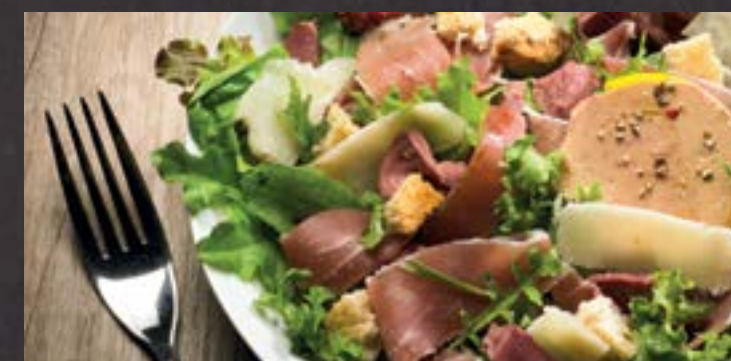
Cabillaud ou steak haché de bœuf ou jambon grillé

+ Pommes frites ou légumes

+ Glace deux boules

ou Mousse au chocolat

+ Soda ou jus de fruit



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.bistrotduboucher.fr

 BistrotDuBoucher

LA CARTE DES VINS

POTS DE VIN	POT 23 CL	POT 46 CL	
VIN DU PAYS DU GARD MONTENAC rouge	4€90	9€80	
VIN DU PAYS DU GARD DEMOISELLE rosé	4€90	9€80	
VIN DU PAYS DU GARD OPALIN blanc	4€90	9€80	
BLANC	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 50 CL	VERRE 15 CL
VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY AEGERTER	22€00	-	4€40
AOC BOURGOGNE ALIGOTE LA CHABLISIENNE	24€00	-	4€80
AOC COTE DE GASCOGNE UBY MOELLEUX	26€00	-	5€00
☛ AOC POUILLY-FUISSE CUVÉE LAURENT GERRA	29€00	-	-
AOC CHABLIS LA CHABLISIENNE	33€00	-	-
ROSÉS			
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE CHATEAU PIGOUDET	22€00	-	4€40
☛ AOP COTES DE PROVENCE VILLAGE DE CARGES CUVÉE LAURENT GERRA	26€00	-	-
AOC COTES DE PROVENCE ROMAIN DES BASTIDES	-	17€00	-
ROUGES			
ALSACE			
AOC PINOT NOIR KUENTZ	24€00	-	-
BEAUJOLAIS			
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE CHANSON	25€00	-	4€80
AOC SAINT-AMOUR DOMAINE DES BILLARDS	27€00	-	-
☛ AOC MOULIN A VENT «CUVÉE LAURENT GERRA»	29€00	-	-
AOC BROUILLY CHATEAU DES TOURS	-	20€00	-
AOC MORGON LA CROIX GAILLARD DOMAINE PARDON ET FILS	26€00	-	5€00
VALLEE DE LA LOIRE			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL CUVÉE DU MOULIN NEUF	24€00	-	4€80
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR	-	18€50	-
BORDEAUX			
☛ AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE	21€00	-	4€20
AOC LUSSAC SAINT-EMILION ROC DE LUSSAC C. RICOMBRE	27€00	-	-
AOC COTES DE BOURG CHATEAU HAUT-LISCOUD	24€00	-	4€80
☛ AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU LA CROIX ST-ESTEPHE	44€00	-	-
AOC COTES DE BOURG CHATEAU LA BARBE	-	17€50	-
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
AOC SAINT CHINIAN CHATEAU DE CIFFRE	25€00	-	-
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY GOICHOT	40€00	-	-
COTES DU RHONE			
COTES DU RHONE SAINT ESPRIT MAISON DELAS	22€00	-	4€40
☛ AOC VINSOBRES COTES DU RHONE CUVÉE LAURENT GERRA	29€00	-	-

☛ 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




Cognac XO, Armagnac 12 ans, Calvados hors d'âge
Genièvre de "Houlle", Liqueurs et alcools
Irish (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)

5 cl 9€00
5 cl 7€00
5 cl 8€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 33 cl	3€50
Orangina, Ice Tea 25 cl	3€30
Jus de fruits en bouteille 25 cl	3€50

LES EAUX MINÉRALES

 50 cl	3€50
 100 cl	4€80
 33 cl	3€30

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€90
Double	3€50
Cappuccino	3€00
Thé, infusion	2€80

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère
et du goût

Carte Automne-Hiver