ENTRÉES *à partager* 12€90

Les Cochonnailles :
assortiment de charcuterie à grignoter

Les tapas du Bistrot :
crémeux d'avocat et croustilles de crevettes, marinade de sot-l'y-laisse de volaille, Croc'fromage de chèvre rôti aux épices

Seul ou à partager :
petit camembert rôti

APÉRITIFS

Kir vin blanc ou rouge	10cl	3€50
Kir royal	14cl	7€00
Ricard	2cl	3€00
Martini rosso ou bianco	6cl	3€50
Muscat - Porto	4cl	3€00
Gentiane ou Salers	6cl	4€00
Gin - Vodka - Rhum	4cl	6€00
Coupe de champagne	12cl	7€00

LES CHAMPAGNES

Champagne Haton et Fils
« Carte Blanche » brut 75 cl ..... 39€00
C'est le Champagne de tous les instants et toutes les circonstances

LA ROUTE DES WHISKIES

Knockando 12 ans	4cl	7€50
Cardhu 12 ans	4cl	8€50
Lagavulin 16 ans	4cl	9€50
Caol Ila 12 ans	4cl	8€50
Talisker	4cl	8€50
Singleton	4cl	7€50

COCKTAILS

Americano Maison 10cl ..... 7€50
(Martini Rosso, Campari, Martini blanc, Gin)

Mojito 12cl ..... 7€50
(rhum blanc Saint James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe)

Spritz 12cl ..... 7€50
(Aperol, vin pétillant, eau gazeuse)

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Beach	18cl	5€90
Virgin Mojito	18cl	5€90

BIÈRES

Paulaner (pression)	25cl	3€50	33cl	4€90
Leffe (pression)	25cl	3€90	33cl	5€90
Bière spéciale (pression)	25cl	4€50	33cl	6€50
Bière Artisanale aux céréales d'Auvergne	33 cl	4€50		

Menu PLAISIR 21€50

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE**

Menu TOUT COMPRIS 33€

APÉRITIF MAISON
(AVEC OU SANS ALCOOL)
+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE OU DE L'ARDOISE**
+ BOISSON AU CHOIX*
+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

*Avec Eau minérale (50cl)
OU Pot de 50cl (vin de pays IGP du GARD « L'Instinct »)
OU Bière Paulaner Pression (25cl)

**Hors suppléments de prix

Menu GOURMAND 27€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE**

LES ENTRÉES 6€90

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 : crémeux 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 et cerneaux de noix, bloc de foie gras

Poêlon de 6 escargots **(La douzaine suppl. 2€50)**

Trio d'os à moelle gratinés au cantal et croûtons **(suppl. 1€50)**

«Boco» d'avocat, crevettes, sauce cocktail et roquette

LES PLATS 15€90

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 au bleu, poitrine fumée et truffade

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

LA TRADITION A DU BON

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

Souris d'agneau confite au jus, mitonné de mogettes au lard paysan **(suppl. 2€50)**

Truffade ou Aligot du Bistrot, accompagnée des cochonnailles du Bistrot, mêlée de salade

Grande salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, grana padano, bloc de foie gras, cerneaux de noix, pommes Bistrot

Nage de poissons et légumes façon pot-au-feu (selon arrivage)

LA SÉLECTION DU BOUCHER — À découvrir sur l'ardoise.

LES DESSERTS 6€90

Toutes nos glaces sont artisanales.

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

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

Trilogie de profiteroles

Carpaccio d'ananas frais et son sorbet noix de coco

Poire Belle-Hélène revisitée : poire au sirop, sablé breton, glace vanille, sauce chocolat

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE	4€
PLAT	9€90
DESSERT	4€

SERVIE LES MIDIS, DU LUNDI
AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

- 12 ANS *Menu* 9€

P'TIT GARNEMENT

Petit burger, pommes frites
ou Poisson pané, pommes frites
+
Glace 2 boules
ou Crêpe au chocolat
+
Soda ou Sirop à l'eau

Un MENU P'TIT BOUCHER OFFERT
les week-ends et vacances scolaires pour 1 REPAS ADULTE acheté
(voir cond. en restaurant).

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée.

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

POT LYONNAIS

	POT 50 CL
COTEAUX DU LANGUEDOC, CHATEAU LASCAUX ROUGE OU ROSÉ Produit au pied du Pic St-Loup dans le Languedoc, ce vin vous comblera par sa richesse aromatique et sa grande buvabilité.	9€90

ROSÉS

	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 37,5 CL	VERRE 15 CL
AUVERGNE			
PUY-DE-DOME « GROSEILLE » Assemblage de Gamay et Pinot Noir. Ce rosé d'Auvergne vous comblera par sa fraîcheur et son originalité.	19€90	-	4€90
PROVENCE			
AOC COTE DE PROVENCE MAS DE PAMPELONNE «VIGNERONS ST-TROPEZ» Un rosé frais aux notes de fleurs et d'agrumes.	22€90	17€00 50cl	5€00

ROUGES

LANGUEDOC			
L'ORANGERAIE ROUGE IGP D'OC Au cœur du sud de la France, ce vin composé de cépages locaux, vous offre toute sa saveur croquante de fruits mûrs. Dégustez ce vin en toute simplicité !	17€90	-	4€80
CHATEAU DE LASCAUX PIC SAINT-LOUP AOC 2014 Un bel équilibre avec de la rondeur et des tanins fins se dégage de ce vin. La finale est immédiatement séduisante, ce vin est une valeur sûre de l'appellation.	27€00	19€00 50cl	5€00
BORDELAIS			
CHATEAU RECOUGNE BORDEAUX SUPERIEUR AOC 2013 Reconnu comme l'un des meilleurs de l'appellation, ce vin concentré et équilibré aux tanins fins accompagnera parfaitement la cuisine locale.	26€00	19€00	5€00
SAINT-EMILION GRAND CRU CHATEAU LE COUVENT Belle appellation de la rive droite de Bordeaux, robe intense et profonde, bouquet complexe révélant des arômes de fruits mûrs, la bouche est ample et pleine de finesse... Un grand vin !	35€00	-	-
AUVERGNE			
AOC SAINT-POURÇAIN «PETILLAT» Fin et léger avec des arômes de fruits secs.	23€00	14€00	5€00
PINOT NOIR « CERISE » Ce 100% Pinot Noir cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde. Couleur pourpre, notes de cerise, bouche poivrée... Idéal pour la gastronomie Auvergnate.	19€90	-	4€90
LA LEGENDAIRE ROUGE 2014 Véritable référence du vignoble Auvergnat, ce vin issu d'un subtil assemblage de gamay et pinot noir à des notes épicées et volcaniques, après 12 mois de barrique il est affiné dans les caves d'un buron à 1200 m d'altitude pendant 8 mois, à découvrir sans hésitation !	26€00	16€00	5€00
COTES DU RHONES			
AOP COTE DU RHONE, «PAROLE DE FEMME» Un vin tout en finesse et en rondeur produit sur les beaux terroirs de Châteauneuf du pape par une vigneronne passionnée.	26€00	15€00	5€00
AOC COTE-ROTIE BRUNE ET BLONDE E.GUIGAL Du caractère et de l'élégance en flacon.	55€00	-	-
VAL DE LOIRE			
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL, LA CHEVALLERIE Ideal pour les amateurs de vin clair, léger et peu puissant, aux arômes de fruits rouges, il accompagnera idéalement tous les plats de la carte, salade, poissons et viandes.	26€00	15€00	5€00

BLANCS

AUVERGNE			
LE CHARDONNAY VDP DU PUY DE DOME «POIRE» Voici un vin d'Auvergne véritable ! 100% Chardonnay, ce vin cultive sa personnalité sur une terre volcanique unique au monde.	19€90	-	4€80
LA LEGENDAIRE BLANC 2013 Véritable référence du vignoble Auvergnat, ce vin issu d'un subtil assemblage de gamay et pinot noir a des notes épicées et volcaniques, après 12 mois de barrique il est affiné dans les caves d'un buron à 1200 m d'altitude pendant 8 mois, à découvrir sans hésitation !	29€00	-	6€00
GASCOGNE			
AOC COTES DE GASCOGNE TARIQUET Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.	25€00	-	6€00

VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !

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

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

AVIS AUX AMATEURS			
Cognac, Armagnac, Calvados, liqueur de verveine, Poire Williams, Get 27, Marc d'Auvergne	4 cl	6€50
Coupe glacée alcoolisée		7€50

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zero	33 cl	3€00
Jus de fruits, Limonade	20 cl	3€00
Orangina, Ice Tea	25 cl	3€00

LES EAUX MINÉRALES

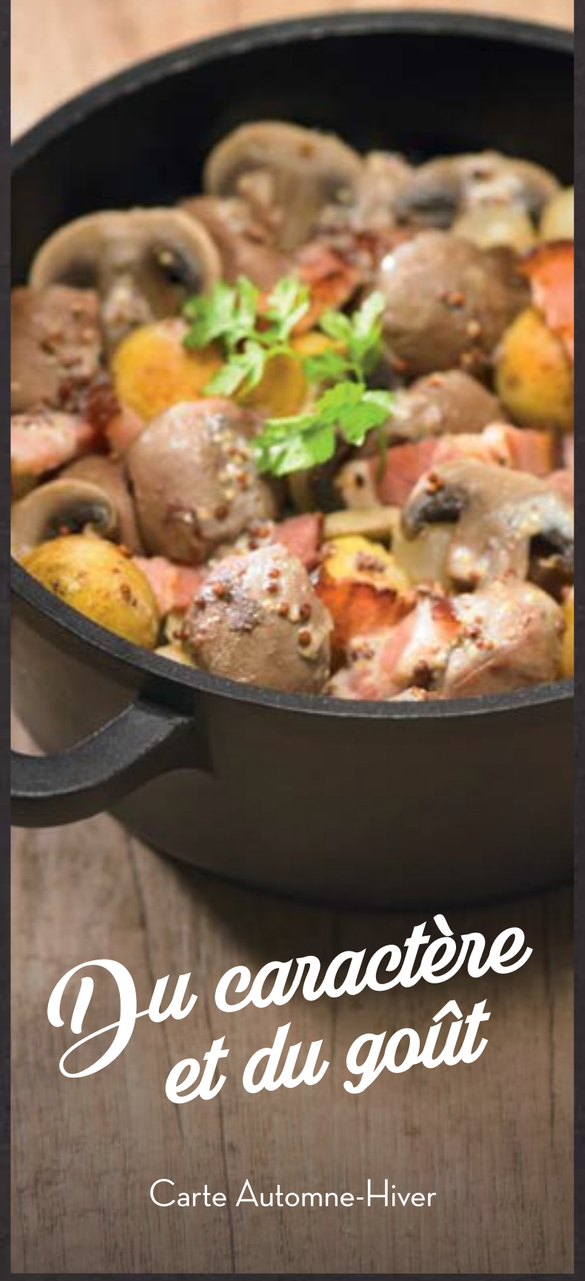
Vittel S.Pellegrino	50 cl	3€50
	100 cl	6€00
Chateldon	75 cl	6€50
Perrier	33 cl	3€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€80
Thé, infusion	2€80
Irish coffee	7€50

BDB AURILLAC - 10/2017 - ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IMP YYANIK - RCS B 330 792 789 - Photos non contractuelles

BISTROT DU BOUCHER



Du caractère et du goût

Carte Automne-Hiver

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.