



BOURG-EN-BRESSE

Antoine BERNASCONI, Gaël RENOUD-GRAPPIN  
et leur équipe vous remercient de votre confiance



*Du caractère  
et du goût*

Carte Automne-Hiver

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 !**



Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels. Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service. Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.

## FORMULE BISTROT

SERVIE TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

**DUO 14<sup>€50</sup>**  
ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT

**TRIO 16<sup>€50</sup>**  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

### ENTRÉES

- Entrée sur l'ardoise du jour
- Terrine maison

### PLATS

- Plat sur l'ardoise du jour
- Tartare de bœuf Aller-retour, pommes confites, salade verte

### DESSERTS

- Dessert sur l'ardoise du jour
- Fromage blanc d'Étrez (nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges)

### BOISSONS

- Côtes du Rhône AOC rouge (25 cl) 4<sup>€50</sup> (50 cl) 9<sup>€00</sup>
- Vaucluse IGP rosé (25 cl) 4<sup>€50</sup> (50 cl) 9<sup>€00</sup>

## APÉRITIFS | DIGESTIFS

### Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant	10cl	5 <sup>€50</sup>
Macvin du Jura	7cl	5 <sup>€90</sup>

### Sélection Whisky Aberlour

12 ans 4cl	8 <sup>€50</sup>	15 ans 4cl	10 <sup>€50</sup>	18 ans 4cl	12 <sup>€50</sup>
------------	------------------	------------	-------------------	------------	-------------------

### APÉRITIFS

♥ Apéritif maison : Crème de pêche et pétillant	10cl	5 <sup>€50</sup>
Kir crème de cassis	10cl	4 <sup>€50</sup>
Porto rouge ou blanc	7cl	4 <sup>€50</sup>
Ricard	2cl	4 <sup>€00</sup>
Martini rouge ou blanc	4cl	4 <sup>€00</sup>
Kir pétillant	10cl	5 <sup>€50</sup>
Whisky William Lawson	4cl	6 <sup>€00</sup>
Jack Daniel's	4cl	8 <sup>€50</sup>

### LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne Sélection BDB	10cl	7 <sup>€90</sup>
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75cl	49 <sup>€00</sup>
Roederer brut premier	75cl	69 <sup>€00</sup>

### LES GRANDS CHAMPAGNES

Louis Roederer rosé Millésimé	75cl	75 <sup>€00</sup>
Cristal Roederer blanc	75cl	195 <sup>€00</sup>

### LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise	4cl	8 <sup>€00</sup>
Get 31 ou Get 27	4cl	7 <sup>€00</sup>
Cognac, Armagnac	4cl	8 <sup>€00</sup>
Calvados	4cl	8 <sup>€00</sup>
Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne	4cl	8 <sup>€00</sup>
Chartreuse verte	4cl	8 <sup>€00</sup>
♥ Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France	4cl	9 <sup>€00</sup>
Rhum Diplomatico	4cl	9 <sup>€00</sup>

### LES BOISSONS FRAÎCHES ET BIÈRES

Stella Artois pression	25cl	3 <sup>€90</sup>
Leffe blonde pression	25cl	4 <sup>€90</sup>
Bière du moment	25cl	4 <sup>€90</sup>
<del>ou</del> ou <del>ou</del>	33cl	3 <sup>€50</sup>
Nestea	20cl	3 <sup>€50</sup>
Schweppes	25cl	3 <sup>€50</sup>
Schweppes Agrum	25cl	3 <sup>€50</sup>
Jus de fruits Pampryl	25cl	3 <sup>€50</sup>

### LES EAUX MINÉRALES

<del>ou</del> ou <del>ou</del> ou <del>ou</del>	50cl	3 <sup>€20</sup>	100cl	5 <sup>€50</sup>
♥ Chateldon	75cl	7 <sup>€50</sup>		
<del>ou</del> (bouteille)	33cl	3 <sup>€50</sup>		

### LES BOISSONS CHAUDES

Café	2 <sup>€20</sup>
Décaféiné	2 <sup>€20</sup>
Grand café	3 <sup>€50</sup>
Thé, infusion	3 <sup>€50</sup>
Café viennois (double espresso et crème fouettée)	5 <sup>€00</sup>
Cappuccino (double espresso et mousse de lait)	4 <sup>€00</sup>

## ENTRÉES à partager

12€90

### 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

## 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 à grignoter

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 et cerneaux de noix

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, confit de pétales de fleur et toasts de pain de campagne (suppl. 5€)

La suggestion du Sommelier :

Verre de Coteaux du Layon 12,5cl 4,90€.

« Duo » de longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande, toast de pain grillé (suppl. 2€)

Cappuccino de potiron et potimarron, royale de cèpes et cantal AOP

Tarte fine au chèvre rôtie au miel, confiture d'oignons rouges, mêlée de salades

Croustilles de gambas à la coriandre, guacamole d'avocat (suppl. 1€50)

## Menu PLAISIR

22€50

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

(HORS SUPPLÉMENTS  
ET HORS BOISSONS)

## Menu GOURMAND

27€50

ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE  
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

## LES PLATS

17€50

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Gourmet Burger (200 g de viande de bœuf savoureuse) : poitrine grillée, comté 8 mois d'affinage, tomate confite et sauce tartare, accompagné de 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

Bavette d'ailou Simmental (200g) aux échalotes confites, pommes confites, avec ses fibres longues et peu serrées, tendre et goûteuse, c'est le morceau des connaisseurs

#### LE PAVÉ DU BOUCHER SELON VOTRE GOÛT :

- 👉 le Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix (tartare, poivre, fromagère), pommes frites
- 👉 le Gourmand à la crème de morilles, gratin dauphinois (suppl. 7€)
- 👉 le Prestige avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes confites (suppl. 7€)

#### NOS TARTARES DE BŒUF :

hachés et préparés à la commande en cuisine (200g), pommes confites et salade mêlée

- 👉 Traditionnel tartare de bœuf à la Française : (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût, pommes confites
- 👉 L'Aller-retour : simplement grillé à la plancha
- 👉 Le Trappeur : inspiré des sous-bois avec une note de condiments de truffes et champignons, pignons de pin, graines de moutarde et Grana Padano
- 👉 Le « Café de Paris » : poêlé avec une tranche de foie gras (suppl. 4€50)
- 👉 La Trilogie de tartares (300g) : Classique, Aller-retour et Trappeur, pommes confites et salade (suppl. 4€)

#### LA TRADITION A DU BON

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

Pot-au-feu de cabillaud et saumon aux légumes d'autrefois

Noix de Saint-Jacques, risotto crèmeux aux cèpes, tuile de Comté (suppl. 5€)

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz sauvage

Belle côte de cochon Rhône-Alpes basse température, laque d'épices, persillade de pommes Bistrot et champignons de Paris

Grande salade à la mode Bistrot : mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, foie gras de canard, gésiers, noix, copeaux de Grana Padano et pommes confites

## LA SÉLECTION DU BOUCHER

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

ONGLET DE BŒUF ANGUS (200G), 25€00  
pommes purée truffée et méli-mélo de salades

LA BELLE ENTRECÔTE (350G) 25€00  
pommes frites, mêlée de salades

LA TENDRE ET SAVOUREUSE CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (1 KG) 59€00  
pommes confites, mêlée de salades

PAVÉ PRESTIGE (200G) FAÇON ROSSINI 24€50  
avec sa tranche de foie gras poêlé et accompagné de pommes confites

Nos sauces au choix : tartare, poivre, fromagère

## COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET  
DE BRESSE AOP,

gratin dauphinois

à la crème 21€ • aux morilles 27€

Hors formules et menus



## LES DESSERTS 7€50

Fromage blanc d'Étrez moulé à la louche :

Nature, à la Crème ou au Coulis de fruits rouges

La planchette de fromages affinés et son mesclun de salades

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 espresso ou thé

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

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pain perdu brioché aux pommes et poires caramélisées, glace vanille Bourbon

La grosse île flottante, pépites de praline rose, crème anglaise à la vanille Bourbon

Moelleux au chocolat Caramélia praliné, glace vanille

Trilogie de profiteroles : Glace à la vanille et chocolat chaud, glace caramel beurre salé, caramel laitier, glace noisette, crème anglaise noisette, crème fouettée (suppl. 1€)

Carpaccio d'ananas frais et son sorbet ananas, brisures de framboises et noisettes caramélisées

Minestrone de fruits infusés aux épices, glace thé vert Matcha du Japon, crème fouettée

Coupe Colonel : sorbet citron de Sicile et vodka (suppl. 1€)

Panna Cotta à la vanille Bourbon, coulis mangue-passion, brunoise de mangue fraîche

## NOS SORBETS ET GLACES



vanille Bourbon, caramel beurre salé de Guérande, noisette, café 100% Arabica, chocolat de Guanaja Valrhona, spéculoos, fraise Sengana, citron de Sicile, ananas, cassis noir de Bourgogne, barbe à Papa, thé vert Matcha du Japon, Rhum raisin Saint-James

- 12 ANS

## Menu

10€90

## P'TIT GARNEMENT



Steak haché du boucher  
ou Suprême de volaille à la crème,  
pommes frites  
ou légumes de saison



+ Fromage blanc ou Glace à la barbe à Papa

+ Coca-cola ou Jus de fruits ou Diabolo

## LA CARTE DES VINS

### CHAMPAGNES

	75 CL
CHAMPAGNE BRUT SELECTION BISTROT DU BOUCHER	49€00
ROEDERER BRUT PREMIER	69€00
<b>LES GRANDS CHAMPAGNES</b>	
LOUIS ROEDERER ROSE MILLESIME	75€00
CRISTAL ROEDERER BLANC	195€00

### BLANCS

	75 CL	150CL	50 CL	37,5 CL	12,5 CL
BUGEY CHARDONNAY TRADITION "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	15€00	4€20
VIIGNIER PAYS D'OC "ROUQUET'S"	25€00	-	-	-	4€70
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	-	-	4€90
MACON-LUGNY "LES CHARMES"	29€00	-	-	-	5€00
SAINT-VERAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN	31€00	-	-	20€00	5€20
MAISON TRIBOULET					
PETIT CHABLIS "LA CHABLISIENNE"	33€00	-	-	22€00	-
POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON	39€90	-	-	-	-
DOMAINE LASSARAT					
CONDRIEU "LES TERRASSES DU PALAT" DOMAINE F. VILLARD	49€90	-	-	-	-

### ROUGES

#### BUGEY / JURA

BUGEY GAMAY "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES "CAVEAU BUGISTE"	26€00	-	-	-	-
ARBOIS TROUSSEAU CHATEAU BETHANIE	31€00	-	-	-	-

#### BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

BROUILLY CHATEAU DU BLUIZARD	25€00	-	-	-	4€70
MOULIN-A-VENT "4 TERRES" ROGER LASSARAT	31€00	-	-	-	-
MERCUREY CHATEAU DE CHAMIREY	45€00	-	-	25€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNES MAISON DECELLE-VILLA	50€00	-	-	-	-
NUITS SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES DOMAINE MICHELOT	59€00	-	-	-	-

#### VAL DE LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES ECHAILLONS	30€00	-	-	-	-
---	-------	---	---	---	---

#### BORDELAIS

BORDEAUX SUPERIEUR - CHATEAU DAVID BEAULIEU	21€00	-	-	15€00	4€20
CANON-FRONSAC CHATEAU BARRABAQUE CUVÉE "ANTOINE"	27€00	-	-	-	-
MONTAGNE SAINT-EMILION	31€00	-	-	-	-
CHATEAU LA FLEUR GRANDS LANDES					
ST-EMILION GRAND CRU CHATEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	-	-	23€00	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER	70€00	-	-	-	-

#### LA VALLÉE DU RHONE

COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT-PRIVAT	21€00	-	-	-	3€70
COTES DU RHONE DELAS FRERES	25€00	49€00	-	17€00	-
COTES DU RHONE GUIGAL	30€00	-	-	-	-
BEAUMES DE VENISE "DOM VENITIA"	35€00	-	-	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE DE L'ATELIER	39€00	-	-	-	-
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS VIN BIO	40€00	-	-	23€00	6€50
SAINTE-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS	40€00	-	-	23€00	-
COTE ROTIE "BRUNE ET BLONDE" GUIGAL	59€00	-	-	29€00	-

#### LANGUEDOC

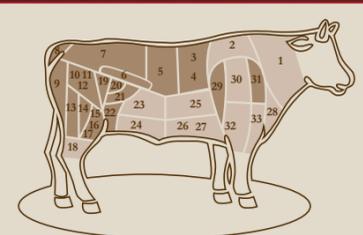
SAINTE-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT	21€00	-	-	-	-
PIC SAINT-LOUP "SAINT-HUBERT"	30€00	-	-	-	-
CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE	38€00	-	27€00	-	-

**VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !**

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

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

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



■ Cuisson rapide □ Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-Filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendron	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

## Le bœuf au Bistrot du Boucher

### DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.



La carte de fidélité nationale "Privilège"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher... Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux...

**1 € dépensé = 1 point fidélité**

N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !



Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus **tout compris** à vos proches, amis ou collègues, **demandez nos Chèques-Cadeaux !**



\*Uniquement pour adhérent au programme fidélité

C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !

Menu

35€

**TOUT COMPRIS**

APÉRITIF

KIR OU COCKTAIL SANS ALCOOL

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ

\* Eau minérale (50cl) ou Verre de Côtes du Rhône ST Privat

### ROSES

	75 CL	150CL	50 CL	37,5 CL	12,5 CL
BUGEY GAMAY "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	-	-
CHATEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX "TERRES DE PROVENCE"	22€00	-	-	16€00	5€00
CUVÉE HENRI FABRE COTES DE PROVENCE	27€00	49€00	20€00	-	-
CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE	32€00	-	-	-	-
COTEAUX DU LANGUEDOC					
BANDOL CHATEAU ROMASSAN "CŒUR DE GRAIN"	46€00	-	-	26€00	-
DOMAINE OTT					

www.bistrotdeboucher.fr

BistrotDuBoucher

**TERRASSE D'ETE  
SALON PRIVE**