

ENTRÉES à partager

15€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

APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, cerise) 10cl	4€50
Kir vin rouge (cassis) 10cl	4€50
Kir Pétillant 10cl	5€00
Kir Royal 10cl	8€50
Ricard 2cl	5€00
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari 6cl	5€00
Porto rouge ou blanc, Lillet Rosé 6cl	5€00
Gin Gordon's 4cl	5€00
Gin Bombay Sapphire 4cl	7€50
Vodka Eristoff 4cl	7€50
Rhum Saint-James 4cl	7€50

COCKTAILS

Americano Maison 6cl	7€50
Mojito 12cl	8€00
Piña Colada 12cl	8€00
Sex on the beach 12cl	8€00
Cocktail du mois 12cl	8€00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl	6€50
Virgin Beach 18cl	6€50
Cocktail du mois 18cl	6€50

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby 2cl	3€50
Blended Scotch Whisky 4cl	6€50
Lagavullin 4cl	12€00
Oban 4cl	12€00
Cragganmore 4cl	12€00
Talisker 4cl	12€00
Dalwhinnie 4cl	12€00
Jack Daniels 4cl	12€00

BIÈRES

Heineken (pression) 25cl	4€50	33cl	6€50	50cl	7€50
Affligem (pression) 25cl	5€00	33cl	6€50	50cl	8€00

LES CHAMPAGNES

Champagne Goulard 75 cl	42€00
Champagne Goulard La coupe 10 cl	8€50
Ruinard 75 cl	80€00

Menu

PLAISIR 23€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE
HORS BOISSONS

Menu

TOUT COMPRIS 34€

APÉRITIF MAISON

(KIR PÉTILLANT OU VIRGIN BEACH
SANS ALCOOL)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE OU DE L'ARDOISE
AVEC SUPPLÉMENT

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

* Avec eau minérale 50cl OU bière 33cl OU soda 33cl
OU pot lyonnaise de 23cl de vin rouge ou blanc ou rosé

Menu

GOURMAND 29€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE
HORS BOISSONS

LES ENTRÉES

8€50

Terrine du Bistrot aux foies de volailles

Œuf meurette, lardons, champignons de Paris grillés,
oignons gelots, 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

LES PLATS

17€00

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, 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

LA TRADITION A DU BON

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

La grande salade de chèvre

La grande salade à la mode du Bistrot

Poisson du jour sur l'ardoise

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€50

Baba Bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly

Coupe souvenir aux parfums de mon enfance :
glace 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

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

La grosse île flottante

La traditionnelle crème brûlée

Coupe digestive

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

SOLO 10€90

DUO 14€90

TRIO 18€00

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

-12 ANS

Menu

9€

P'TIT GARNEMENT

Petit pavé de saumon, pommes frites
ou Haché de bœuf, pommes frites



+
Glace deux boules
ou Crème brûlée
+
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.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

LA CARTE DES VINS

POTS DE VIN	POT 23 CL	POT 46 CL	
VIN DES VIGNERONS DU PAYS D'OC ROUGE ET ROSÉ	4,50	9,00	
BLANCS	BOUTEILLE 75 CL	POT 37,5 CL	VERRE 12,5CL
CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY Robe brillante, note de fruits jaunes et d'amande, belle nervosité.	32€00	-	6€00
SANCERRE	35€00	-	-
 GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE Robe pâle, au nez de raisin mûr, bouche acidulée et fraîche. Equilibre plaisant. VIN MOELLEUX NATUREL - POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS	22€00	12€50	4€00
IGP COTES DE GASCOGNE - ELIXIR GROS MANSENG Equilibre surprenant entre sucre et fraîcheur, contrasté et tonique, au nez exotique.	26€00	-	5€00
ROSES			
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES Belle fraîcheur racée avec des notes de groseille	24€00	14€00	5€00
GRAVES DE VAYRES AOC - CHATEAU PICHON BELLEVUE Robe soutenue mais légère, nez de fruits souple.	22€00	12€50	4€00
 COTES DE PROVENCE AOC COTE PRESQU'ILE «MINUTY» Prestigieux vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.	31€00	-	5€50
ROUGES			
GRAVES DE VAYRES - CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges, vin rond, belle finale en bouche.	22€00	12€50	4€00
COTES DU RHONE AOC RESERVE HONORE LAUBANEL Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse, un velouté.	22€00	12€50	4€00
SAUMUR CHAMPIGNY AOC LES CHANTERAINES Gourmand, gouleyant, fruité, tannins fins et souples.	25€00	-	4€80
 BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE Bouquet fruité aux arômes d'agrumes et fruits rouges.	28€50	18€00	5€50
BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE AOC Vin souple et soyeux, au nez de violette épicée.	30€00	-	-
LUSSAC SAINT EMILION AOC CHATEAU LA CLAYMORE Charnu, avec des notes boisées de chêne et d'épices.	29€50	18€50	-
 HAUT MEDOC AOC VICTORIA II - SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA Des tannins soyeux avec des notes grillées de bois et une chair fruitée du Merlot.	30€50	-	-
VINS D'EXCEPTION			
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC CHATEAU BELLEROSE FIGEAC Charnu et bien enrobé, au nez d'épices douces et de torréfaction.	41€00	-	-
SAINT-ESTEPHE AOC CRU BOURGEOIS CHATEAU BEAU SITE HAUT VIGNOBLE Puissance et souplesse, bouche agréable avec des tannins bien fondus et des notes de cuir.	45€00	-	-
MARGAUX AOC CRU BOURGEOIS CHATEAU PAVEIL DE LUZE Vin soyeux, subtil et bien équilibré.	54€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, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Get 31, Vieille prune, Bailey's
Rhum ambré

4 cl 8€00
4 cl 8€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou 	33 cl	3€80
Schweppes	25 cl	3€80
	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits Pampryl (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	3€80

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	3€80
	100 cl	4€80
	33 cl	3€80

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€50
Thé, infusion	4€00
Cappuccino	4€50
Irish coffee	8€00

BBB CHELLES - 10/2017 - ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IMP YVANIK - RCS B 330 792 789 - Photos non contractuelles

Du caractère et du goût

Carte Automne-Hiver