

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

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 et crème de cassis 10cl	3€20
Douceur des Dames 20cl	3€50
Cocktail du moment 20cl	7€90
Les anisés, Martini (rouge ou blanc), Suze 4cl	3€50
Porto (rouge ou blanc) 6cl	3€50
Campari 4cl	3€50
Kir vin blanc 12cl	3€20
Kir Royal 12cl	8€00
Malibu, Pisang, Tequila, Vodka 4cl	6€00
Picon bière 25cl	4€50
Picon vin blanc 12cl	3€20
L'Américano Maison 8cl	7€90

LES CHAMPAGNES

Les Champagnes Rémy Collard

> Cuvée Tradition 75cl	39€50
12cl	8€00
10cl	6€90
> Rosé 75cl	43€00
> Cuvée Prestige 75cl	52€00
> Blanc de Blancs 75cl	69€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Clan Campbell 4cl	5€90
Cardhu 4cl	8€90
Chivas Regal 4cl	8€90
Oban 4cl	8€90
Talisker 4cl	8€90
Jack Daniels 4cl	8€90

BIÈRES

Stella (pression) 25cl	3€70	50cl	6€50
Leffe (pression) 25cl	4€20	50cl	7€90
Bière du moment 25cl	4€20	50cl	7€90
Karmeliet 20cl	4€20	50cl	8€90
Stella Artois sans alcool bouteille 25cl	3€50		

Menu

PLAISIR 22€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE**

Menu

TOUT COMPRIS 33€50

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 bière 25cl OU soda 33cl
OU demi-bouteille de vin AOC Pichon Bellevue blanc, rouge ou rosé
OU une Stella 25cl

**Hors suppléments de prix

Menu

GOURMAND 27€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE**

LES ENTRÉES

7€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 : 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, bloc de foie gras

Poêlon de 9 escargots de Bourgogne à l'ail doux, classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 2€50)

Ceviche de cabillaud et truite, vierge de légumes croquants aux agrumes et coriandre

LES PLATS

16€50

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

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

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

La grande salade Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, bloc de foie gras, cerneaux de noix, pommes Bistrot

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

6€90

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

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

Feuillantine au chocolat, caramel laitier à la fleur de sel de Guérande

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

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion

La Belle du Boucher : assortiments de Sorbets ou Glaces à découvrir tous les jours sur Ardoise

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

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

-12 ANS

Menu

8€

P'TIT GARNEMENT

Pavé de cabillaud ou haché de bœuf

+

Pommes frites ou pommes Bistrot
ou légumes du moment

+

Feuillantine au chocolat
ou glaces deux boules

+

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

BLANCS

IGP VIN DE PAYS D'OC LE SUDISTE CHARDONNAY

Frais et aromatique, au nez de poire et de fleurs blanches avec une note de miel.

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE

Vin sec, acidulé, frais et équilibré.

COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE 

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits mûrs associés au miel, à la cire.

Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.

 CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY

Sec, vif et droit en bouche, offre une belle minéralité.

JURANÇON DOUX AOC DOMAINE LASSERRE

Ce vin blanc riche et équilibré à tout pour plaire.

ROSÉS

IGP VIN DES PAYS DE MEDITERRANEE "CAVE DE ST-TROPEZ"

Tendre et fruité, avec une agréable fraîcheur.

BORDEAUX ROSE AOC

Typique bordeaux rosé, couleur foncée comme les rosés d'antan.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC CHATEAU PIGOUDET

Rosé pâle, délicat et rafraîchissant, aux saveurs de pêche, litchi et pomme verte.

COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE 

D'une couleur rose pâle, ce rosé révèle un généreux fruité capiteux avec une finale vive souple et pure.

 COTES DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE

Vin cristallin à la teinte rose pâle et aux reflets saumon. Nez très aromatique, dominé par la fraîcheur du fruit et des arômes de grenadine.

ROUGES

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE

Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.

COTES DU RHONE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE 

D'une couleur cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tannin souple et rond.

 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC DOMAINE OLIVIER

D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges, une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.

PINOT NOIR AOC KUENTZBAS

Robe grenat. Arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Vin fruité et léger.

BROUILLY AOC RESERVE DE BEAUVOISIE

Souple, gourmand et bien mûr au nez de baies rouges. Un joli cru du Beaujolais.

 COTES DE BEAUNE VILLAGES AOC DOMAINE ROUX

Ce vin possède une robe rubis claire, des arômes de petits fruits rouges acidulés ainsi que des notes sauvages à l'ouverture.

LUSSAC SAINT-EMILION AOC GRAND RICOMBE

Nez boisé, une mise en bouche épicée qui se termine sur des notes animales.


VINS D'EXCEPTION

 GIVRY AOC MICHEL SARRAZIN "LES GROGNOTS"

Élégant et de belle fraîcheur, des notes de citron confit et une finalité boisée.

BANDOL ROSE AOC DOMAINE D'OTT CHATEAU ROMASSAN "CŒUR DE GRAIN"

Souple, plein et harmonieux, aux arômes délicats de fruits de la passion et d'abricot, à la finale épicée.

 SAINT-JULIEN AOC "LES FIEFS LAGRANGE"

Second vin du Château Lagrange, finesse et subtilité avec des tanins tendres et beaucoup de charme.

 MARGAUX AOC CHATEAU PAVEIL DE LUZE

Vin soyeux, subtil et bien équilibré avec de la truffe, des fruits rouges et une finale tout en longueur.

CROZES HERMITAGE AOC E. GUIGAL

Souple, plein et épicé, aux tanins fondus, au nez de cuir et fève de cacao.

 SAINT-ESTEPHE AOC HERITAGE LE BOSCOQ

 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

Poire Williams

2 cl

3€00

Liqueurs Get 27, Manzana, Baileys 4 cl

5€00

Armagnac, Cognac, Calvados

4 cl

6€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou 

33 cl

3€90

Orangina

25 cl

3€90

Schweppes

20 cl

3€90



25 cl

3€90

Jus de fruits

25 cl

3€90

LES EAUX MINÉRALES

50 cl

3€50

100 cl

4€90



50 cl

3€90

100 cl

5€50



33 cl

4€50

LES BOISSONS CHAUDES

Chti' coffee, Genièvre, café expresso, crème fouettée

6€90

Irish coffee

6€90

Thé, infusion

2€70

Café, décaféiné

2€00

BDB DOUAI - 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