

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

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 10cl	4€30
Ricard 2cl	4€90
Martini Rosso, Bianco - Campari 6cl	6€10
Porto rouge ou blanc 6cl	6€10
Gin 4cl	6€90
Vodka 4cl	6€90
Rhum 4cl	6€90
Kir Royal 10cl	9€10
Coupe de champagne 10cl	9€10

COCKTAILS

Americano Maison 10cl	8€00
(Martini Rosso, Campari, Martini Bianco, Gin Gibson's)	
Mojito 18cl	9€00
(rhum Havana Club, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert)	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 18cl	6€50
--------------------	------

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 4cl	7€00
Bourbon Four Roses 4cl	7€50
Cardhu 12 ans 4cl	8€50
Cragganmore 12 ans 4cl	9€00
Knockando 12 ans 4cl	9€00
Lagavulin 16 ans 4cl	9€50
Oban 14 ans 4cl	9€50
NIKKA whisky japonais 4cl	12€00
Glenlivet 12 ans 4cl	9€50
Chivas 12 ans 4cl	9€00
Talisker 4cl	9€50

BIÈRES

Heineken (pression) 25cl ... 3€90	50cl ... 6€00
Affligem (pression) 25cl ... 4€50	50cl ... 7€00

LES CHAMPAGNES

Champagne «Sélection du Bistrot»	
· Victor Lejeune Brut 75 cl	45€00
· Nicolas Feuillatte Brut 75 cl	52€00

Menu

GOURMAND 34€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
HORS BOISSONS
HORS SÉLECTION DU BOUCHER

Menu

TOUT COMPRIS 38€50

APÉRITIF MAISON

(AVEC OU SANS ALCOOL)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

HORS SÉLECTION DU BOUCHER

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

* Avec eau minérale 50 cl OU bière 25 cl OU soda 33 cl
OU 1/4 de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue
blanc ou rouge ou rosé

LES ENTRÉES

Terrine du Bistrot aux foies de volailles	7€50	Salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, bloc de foie gras, cerneaux de noix	8€50
Œuf meurette, lardons, champignons de Paris grillés, oignons gelots, sauce vigneronne et croûtons	7€50	Petit camembert rôti au miel et épices	8€00
La planchette de cochonnailles : assortiment de charcuterie	8€50	Os à moelle, au sel de Guérande	7€50
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	8€50	Poêlon de six escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux, (La douzaine + 2€50)	6€50
		Croustillant de chèvre au miel, mesclun de salades	6€50

LES PLATS

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix (Béarnaise, poivre, fromagère), pommes Bistrot	19€00
Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés	17€90
Traditionnel Tartare de bœuf à la française : (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût, pommes frites	17€50
Duo de bœuf : pavé de bœuf grillé à la plancha et joue de bœuf confite au vin rouge, écrasé de pommes de terre	20€50
Le steak du Bistrot, sauce au choix, pommes frites et salade	15€50



LA SÉLECTION DU BOUCHER

LA TRADITION A DU BON

Cocotte de rognons de veau confits façon « Grand-Mère » à la graine de moutarde	16€50
Blanquette Océane : duo de poissons, légumes d'antan	16€50
Suprême de volaille rôtie, crème de morilles, gratin de macaronis au comté	16€50
La grande salade Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, cerneaux de noix, bloc de foie gras	15€90
Le plat du jour sur l'ardoise	16€50

À découvrir sur l'ardoise.

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

Baba Bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly	8€50	Le fameux Puits d'Amour : pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone	7€50
Coupe souvenir aux parfums de mon enfance : glaces noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, crème chantilly	7€50	Poire Belle-Hélène : poire au sirop, sablé breton, glace vanille, sauce chocolat	7€50
Café gourmand : déclinaison de mini-desserts gourmands accompagnés de son espresso ou thé	8€00	Mi-cuit au chocolat Caramélia praliné, glace bulgare, caramel laitier	8€50
La planchette de fromages affinés et son mesclun de salades	8€50	Palmier aux pommes caramélisées au miel et romarin, glace bulgare, caramel laitier	7€50

Formule BISTROT

DUO 15€90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
HORS BOISSONS

CHANGEMENT DE GARNITURE (suppl. 1€50)

TRIO 18€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
HORS BOISSONS

CHANGEMENT DE GARNITURE (suppl. 1€50)

ENTRÉES

- Terrine du Bistrot
- Velouté de légumes du moment
- Croustillant de chèvre au miel, salade

PLATS

- Plat du jour sur l'ardoise (suppl. 3€50)
- Blanquette Océane aux légumes d'antan
- Confit de canard, pommes Bistrot
- Steak du bistrot, sauce Bistrot, pommes frites

DESSERTS

- Crème brûlée
- Fondant au chocolat
- Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly
- Café gourmand (suppl. 3€50)

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FERIES

-12 ANS

Menu

10€

P'TIT GARNEMENT

Pavé de cabillaud, pommes Bistrot
ou Haché de bœuf, pommes frites

+
Glace deux boules
ou Fondant 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.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

LA CARTE DES VINS

BLANCS

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE

Vin équilibré, charmeur et envoûtant.

IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES

Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.

 **IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC**

Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.

ROSÉS

AOC GRAVES DE VAYRES

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES

Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.

AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPELONNE CUVÉE E. PASCAUD

Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.

ROUGES

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE

Merlot plein de fruits rouges et noirs.

 **IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE**

Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.

AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON 

Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.

AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC

Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.

 **AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE**

Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.

AOC BROUILLY RESERVE DE BEAUVOISIE

Une robe violine, un nez de plaisir et une bouche vive.

AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS

Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.

 **AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU MOUTINOT**

Robe fruits rouges aux intonations de vanille et de bois.

AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS

Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.

ROUGES DU MONDE

CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT»

La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.

VINS D'EXCEPTION

AOC LALANDE DE POMEROL CHATEAU LA CROIX CHAIGNEAU

Velouté aux expressions de vanille et d'épices douces.

AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIERE

D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...

 **AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE**

Icône de Châteauneuf du Pape.

AOC SAINT-ESTEPHE LES ORMES DE PEZ CRU BOURGEOIS

Vin élégant, plein et velouté.

 **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, Vieille prune, Bailey's
Rhum ambré Saint-James

4 cl 6€50
4 cl 6€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou 	33 cl	3€90
Schweppes	25 cl	3€90
	20 cl	3€50
Jus de fruits  (orange, pomme, tomate, ananas)	20 cl	3€90

LES EAUX MINÉRALES

 	50 cl	3€80
	100 cl	4€50
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€50
Thé, infusion	3€00
Noisette	3€00
Irish coffee	9€00

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère et du goût

Carte Automne-Hiver