

## ENTRÉES à partager

11€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 :

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

## APÉRITIFS

Kir pétillant cassis, mûre, framboises ou pêche 10cl	3€50
Kir au vin blanc cassis, mûre, framboises ou pêche 14cl	4€50
Kir au Bourgogne-aligoté aoc 14cl	5€50
Kir Royal Cuvée du Bistrot 10cl	8€90
Coupe de Champagne aoc H. Abelé 10cl	8€90
Americano maison 10cl	8€00
Ricard, Pastis 51 3cl	4€50
Porto rouge ou blanc, Martini, Suze, Campari 7cl	5€00
Martini Gin 10cl	7€00
Gin, Vodka, Whisky, Rhum 7cl	7€00
Campari orange ou soda 4cl	8€00
Alcool + accompagnement 10cl	10€00

Gin tonic, Whisky coca, Cuba libre, etc

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blue Night 4cl	6€90
J&B, Jameson Irish Whiskey 4cl	8€00
Jack Daniel's Sour Mach Bourbon 4cl	9€00
Laphroaig Ile d'Islay 10 ans d'âge Single Malt Scotch 4cl	10€00
Macallan Fine Oak Amber Single Malt Scotch 4cl	10€00
Oban West Highlands 14 ans d'âge Single Malt Scotch 4cl	10€50
Lagavulin Ile d'Islay 16 ans d'âge Single Malt Scotch 4cl	11€00
Cardhu 12 ans 4cl	12€00
Nikka 4cl	15€00

## COCKTAILS

### CLASSIQUE

Ti Punch	8€90
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert	
Piña Colada	8€90
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, glaçons	
Margarita	8€90
Tequila, curaçao, triple sec, citron vert, glaçons, sel fin	
Spritz	6€90
Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	

### MOJITO

Mojito	8€90
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse, glaçons	

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20 cl	6€90
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, glaçons, eau gazeuse	

## BIÈRES

Affligem (pression) 25cl ... 4€90 50cl	8€90
Heineken (bouteille) 25cl	4€50
Kriek cerise 25cl	5€50

## LES CHAMPAGNES

Henri Abelé Brut 10 cl	8€90
Henri Abelé Brut 75 cl	59€00
Sélection du Boucher Brut 75 cl	45€00

Menu  
PLAISIR 22€90

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

Hors plats à supplément  
et hors boissons

Menu  
TOUT COMPRIS 33€90

APÉRITIF MAISON  
(KIR PÉTILLANT OU COCKTAIL SANS ALCOOL)  
+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE OU L'ARDOISE  
AVEC SUPPLÉMENT  
+ BOISSON AU CHOIX\*  
+ CAFÉ

\* Avec eau minérale 50 cl OU bière Heineken 25cl  
OU Coca-Cola Light 33cl  
OU pot lyonnais de 23cl de vin AOC Graves  
de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge  
ou Bordeaux rosé AOC

CHANGEMENT  
DE BOISSON  
Pot de 37,5 cl avec  
(+2,50€/pers.)  
Pot de 37,5 cl avec  
(+5,50€/pers.)

Menu  
GOURMAND 28€90

ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE

Hors plats à supplément  
et hors boissons

## LES ENTRÉES

7€90

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

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, bloc de foie gras, Grana Padano et cerneaux de noix

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne, à l'ail doux, classique  
beurre moussoux

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

Canon d'os à moelle au sel de Guérande et son pain grillé

Entrée du jour sur l'ardoise (hors supplément)

## 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

Duo de bœuf : pavé de bœuf grillé à la plancha et joue de bœuf confite  
au vin rouge, écrasé de pommes de terre

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

L' incontournable Trilogie de tartares (240g) :  
Traditionnel, Aller/Retour et Provençal, pommes frites,  
mesclun de salades (suppl. 2€50)

### À DÉCOUVRIR SELON ARRIVAGE :

- Noix d'entrecôte d'Argentine (220g) (suppl. 4€)
  - Entrecôte (350g) race à viande (suppl. 8€)
  - Côte de Bœuf (500g) race à viande (suppl. 10€)
- sauce au choix et garniture du jour

### 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)

Notre fameuse souris d'agneau, braisée dans son jus au thym  
(suppl. 2€50)

Cuisse de canard confite, persillé de pommes Bistrot et  
champignons de Paris

Ravioles aux 5 fromages, légumes croquants, crème basilic et râpé  
de Grana Padano

La grande salade à la mode du Bistrot : mesclun de salades,  
dés de blocs de foie gras de canard, jambon cru, gésiers confits, copeaux de  
Grana Padano et cerneaux de noix

Plat du jour sur l'ardoise (hors supplément)

Les sauces au choix : poivre, béarnaise, fromagère

Petite assiette de légumes, pâtes, salade, pommes Bistrot ou frites : 3€50

Changement de garnitures et supplément sauce : 1€00

### LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€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 avec suppl. 1€)

La planchette de fromages affinés (suppl. 2€)  
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

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

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion

Mi-cuit au chocolat Caramélia praliné, pommes Granny  
et glace bulgare

Irish coffee du Bistrot (suppl. 2€)

Le colonel (sorbet alcoolisé) (suppl. 2€)

Dessert du jour sur l'ardoise (hors supplément)

## Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS  
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€00  
PLAT 10€90  
DESSERT 4€00  
BOISSON\* 3€00

\*au choix : pot de 23cl de rouge ou blanc ou rosé  
Graves de Vayres ou 1/2 eau  
ou 25cl bière Heineken ou 33cl Coca Cola light

SERVIE DU LUNDI AU SAMEDI,  
UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

-12 ANS

Menu

9€90

## P'TIT GARNEMENT

Poisson du jour OU Haché de bœuf,  
pommes Bistrot

+

Glace deux boules  
OU Petite crème brûlée

+

Coca Cola OU Jus d'orange  
servi au verre OU Sirop à l'eau  
(grenadine, menthe, fraise ou citron)





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 46 CL	POT 23 CL	VERRE 15 CL
VIN DE PICHON BELLEVUE GRAVES DE VAYRE BLANC, ROSÉ OU ROUGE	11€90	5€95	4€00
BLANCS	BOUTEILLE 75 CL	POT 37,5 CL	VERRE 15CL
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE Robe pâle au nez de raisin mûr, une bouche acidulée et fraîche, équilibrée et plaisante.	19€90	9€90	4€00
◆ AOC BOURGOGNE CHARDONNAY CÔTE CHALONNAISE DOMAINE MILLEBUIIS Vin à la robe or qui s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche).	26€90	13€50	5€50
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET Nerveux et sec aux arômes de pamplemousse.	29€90	14€50	6€00
LE VERRE DE MUSCAT DE MIREVAL	-	-	4€00 6cl
ROSÉS			
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE Robe pâle au nez de raisin mûr, une bouche acidulée et fraîche, équilibrée et plaisante.	19€90	9€90	4€00
◆ COTES DE PROVENCE MINUTY COTE PRESQU'ILE Superbe vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault.	26€90	13€50	5€50
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2014 Fruité et délicat.	29€90	14€50	6€00
ROUGES			
◆ AOC TOURAINE GAMAY «LA JAVELINE» Gamay noir à jus blanc, frais, léger et friand.	19€90	9€90	4€00
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.	19€90	9€90	4€00
AOC COTES DU RHONE LES FOUQUIERES Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté.	19€90	9€90	4€00
◆ IGP IBERIS DOMAINE DE BERENAS PAYS DE L'HERAULT Un vin fruité du soleil.	22€50	11€50	4€50
◆ AOC LUSSAC SAINT-EMILION LE GRAND RICOMBRE Fruits rouges frais et bien mûrs, rondeur et velouté.	26€90	13€50	5€50
AOC BROUILLY "DOMAINE DIT BARRON" Le bouquet fruité du cépage Gamay pour cette appellation du Beaujolais aux arômes de prunes et fruits rouges.	26€90	13€50	5€50
AOC HAUT MEDOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHATEAU VICTORIA Les tanins soyeux du Cabernet Sauvignon, avec les notes grillées du bois et la chair fruitée du merlot.	26€90	13€50	5€50
AOC PINOT NOIR D'ALSACE "GISSSELBRECHT" Très flatteur, des reflets rouges tuilés. Des arômes de cassis et groseilles, sur une note de vanille et girofles.	26€90	13€50	5€50
AOC VACQUEYRAS DOMAINE DES ONDINES 2014 Mis en bouteille à la propriété.	29€90	14€90	6€00
AOC SANCERRE VINCENT DOUCET Des notes de fruits rouges et de bigarreaux.	29€90	14€90	6€00
ROUGES DU MONDE			
ARGENTINE - MELODIAS MALBEC Vin du soleil, couleur intense au parfum mûre-griotte.	26€90	13€50	5€50
VINS D'EXCEPTION			
AOP BOURGOGNE GIVRY BUISSONNIERE ROUGE MILLESIME 2014, VIGNERONS DE BUXY	35€00	17€50	6€90
AOC BOURGOGNE MERCUREY CHATEAU SANTENAY ROUGE PUILLET 2014	39€00	19€50	7€90
AOP SAINT-JULIEN LAROSE DE GRUAUD 2012	45€00	22€50	8€90
HAUT MÉDOC MOULIS CHATEAU MACAILLOU 2012	49€00	24€50	9€90

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

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






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

### AVIS AUX AMATEURS




Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand Marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca, Amaretto  
Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle  
Armagnac VSOP, Vieille prune  
Irish coffee

7,00  
8,50  
9,00  
9,90

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Orange ou Citron pressés	6€00
 ou  ou 	33 cl 3€90
Fanta	33 cl 3€90
Ice Tea	25 cl 3€90
Jus de fruits Pago	20 cl 3€90

### LES EAUX MINÉRALES

  	50 cl 3€90
	100 cl 4€90
Chateldon	100 cl 5€90

### LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€50
Décaféiné, allongé, noisette	2€60
Thé, infusion, café crème	3€50

*Du caractère et du goût*

Carte Automne-Hiver