

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,
viège 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.bistrotduboucher.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 RHONÉ 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



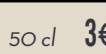
Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys, Grand Marnier, Manzana, Cointreau, Marie Brizard, Fernet Branca, Amaretto
Calvados, Cognac, Chartreuse, Eau de vie de poire, de mirabelle
Armagnac VSOP, Vieille prune
Irish coffee

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