

ENTRÉES à partager

13€80

Les Cochonnailles :

assortiment de charcuterie à grignoter

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 10cl	3€20
Kir pétillant 10cl	4€00
Cocktail sans alcool 12cl	4€00
L'Americano maison 8cl	6€50
L'anis 2cl	3€20
Martini rouge ou blanc 5cl	4€00
Pineau, Porto, «Trouspernette de Vendée» 5cl	4€00
Le whisky 4cl	5€00
Les longs drinks 10cl	5€50

COCKTAILS

Punch ou Sangria Maison 15cl	5€00
Mojito 18cl	6€90
Caipirinha 6cl	6€90

LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé 4cl	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux 4cl	9€50
Oban 14 ans parfums boisés 4cl	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé 4cl	9€50
Notre Whisky coup de cœur du moment à découvrir ! 4cl	9€50

BIÈRES

Affligem (pression) 25cl	3€50
Melusine (pression) Bière Artisanale de Vendée 25cl	3€50

LES CHAMPAGNES

Champagne «Laurent Perrier» 75 cl	59€90
Champagne Roederer Brut premier 75 cl	59€90
Champagne Roederer Brut premier 12 cl	9€60
Cristal Roederer Cuvée 2006 75 cl	250€00

Grands crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac 4cl	6€00
Get 27, Get 31 4cl	6€00
Irish coffee	7€00
Sélection de vieux Rhums	Au cours

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Pepsi 33cl	3€00
Orangina (bouteille) 25cl	3€00
Jus de fruits 20cl	3€00

LES EAUX MINÉRALES

Vittel 50cl	3€00
100cl	4€50
Chateldon 75cl	5€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	1€90
Thé, infusion	2€20
Café crème	2€20

Menu

PLAISIR 21€80

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
HORS BOISSONS
HORS SUGGESTIONS
ET HORS SUPPLÉMENTS

Menu

TOUT COMPRIS

APÉRITIF

KIR PÉTILLANT OU COCKTAIL SANS ALCOOL

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

29€50

avec eau minérale (50cl)
Vittel ou San Pellegrino

33€00

avec 37.5cl de Côte du Marmandais AOP
Blanc, Rouge ou Rosé servi en CARAFE
(issu de bouteille)

Menu

GOURMAND 26€80

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
HORS BOISSONS
HORS SUGGESTIONS
ET HORS SUPPLÉMENTS

LES ENTRÉES

6€90

Raviole de la mer, bisque de homard flambée

Les 4 huîtres de Vendée (La 1/2 douzaine suppl. 4€00)

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

Mi-cuit de foie gras maison (suppl. 4€00)
de chez «Alain François»

Salade de Saint-Marcellin croustillant, graines de céréales, vinaigrette à l'érable

Salade gourmande : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, foie gras maison, Grana Padano et cerneaux de noix

Les 9 escargots de Bourgogne persillés, crème à l'ail doux

Terrine du Bistrot

La planchette de cochonnailles :
assortiment de charcuterie

LES PLATS

15€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Pavé de bœuf «Viande de Race» grillé à la plancha, sauce au choix (Béarnaise, poivre vert, whisky, roquefort, échalote, graine de moutarde), pommes frites

Le Pavé de Bœuf «Viande de Race Prestige» servi avec tranche de foie gras poêlée (suppl. 5€00)

Gourmet burger façon Bistrot : steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, confits d'oignons, reblochon, poitrine fumée, salade, buns toastés

Les tartares de bœuf individuel au choix :

☛ Traditionnel tartare de bœuf à la Française : (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût, pommes frites

☛ La trilogie de tartares : le Traditionnel, le Provençal, le Spécial Chef

Très belle côte de bœuf "à partager" (Hors formules et menus) 59€00

race à viande de 1 kg environ accompagné de pommes grenailles, sauce au choix

LA TRADITION A DU BON

Risotto de merlu «pêche française», bisque de homard flambée

Nage de Poissons «retour de pêche», légumes façon pot-au-feu

Croustillant de canard confit dans nos fours, crème de cèpes, poêlée de légumes de saison

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

Le Grand tartare de saumon mariné, pommes Bistrot, salade

Grande salade gourmande : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, foie gras maison, Grana Padano et cerneaux de noix

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

6€90

Baba Bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly

Tartelette à la crème brûlée, confit exotique

Mi cuit-chocolat «Caramélia» praliné

Crumble de pommes confites au cidre, glace au blé noir

Le fameux Puits d'Amour : pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone

Café gourmand : déclinaison de mini-desserts gourmands accompagnés de son expresso ou thé

La poire Belle-Hélène revisitée : sablé gianduja, poire pochée, glace confiture de lait, coulis de chocolat chaud, chantilly

Coupe souvenir aux parfums de mon enfance : glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, crème chantilly

Coupe Piña Colada Ice Cream : sorbet ananas, sorbet coco, cocktail Piña Colada, crème fouettée

Coupe Colonel : Sorbet citron et Vodka

La planchette de fromages affinés et son mesclun de salades

Formule

BISTROT

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE
DIFFÉRENTE
À DÉCOUVRIR

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FÉRIÉS

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À DÉCOUVRIR SUR
L'ARDOISE
SELON ARRIVAGE

HOMARD BLEU GRILLÉ, VIANDE DE RACE ...
SALERS - AUBRAC - LIMOUSINE
CHAROLAISE - BLACK ANGUS - WAGYU ...

-12 ANS

Menu

8€30

P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf, pommes frites
ou Poisson du moment

+ Coupe de glace «Guimauve et Barbe à papa»
ou Moelleux au Chocolat
(servi chaud)

+ Une boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange)



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

	VERRE 15 CL	POT 50 CL	BOUTEILLE 75 CL
AOC ENTRE DEUX MERS CHATEAU LANDEREAU Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.	4€50	15€00	22€50
IGP «OVNI» BLANC DE VENDEE DOMAINE MOURAT Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux.	5€10	17€00	25€50
AOC MONTLOUIS SUR LOIRE La taille aux loups «Jacky Blot», le Chenin dans toute sa splendeur, fruité, mielleux et minéral (100% Chenin).	7€35	24€55	36€80
SAINT-VERAN LOUIS JADOT Arômes très floraux pour ce Bourgogne comme le tilleul où s'entremêlent des touches de pains grillés et d'épices.	6€60	22€00	33€00
IGP PAYS D'OC BLANC DOMAINE GAYDA 	5€00	16€55	24€80
AOP SAINT JOSEPH BLANC « STÉPHANE MONTEZ » Nez très développé sur des notes de fruits du verger et de fleur blanche en bouche. C'est un vin gras avec une longueur saisissante.	7€60	25€35	38€00
AOP BANDOL BLANC « CHATEAU VANNIERES » Complexe et tout en finesse, il mêle des arômes d'agrumes, de poires et de fleurs blanches avec une belle longueur finale, surprenant !	7€90	26€20	39€30
AOC COTEAU DU LAYON «DOMAINE DE LA DUCQUERIE» Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles	5€55	18€45	27€60



ROSÉS

AOC PROVENCE «BY OTT» (LE ROSE DES STARS) Nez friand avec une jolie texture aux arômes de pêche	6€30	21€00	31€50
AOC MAREUIL ROSE FIEFS VENDEENS COLLECTION «MAISON MOURAT» Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité	4€05	17€00	19€90
O.V.N.I. ROSE DE VENDEE «MAISON MOURAT» IGP VAL DE LOIRE Vin original, notes de pêche brugnon, fruits exotiques très frais.	5€10	17€00	25€50

ROUGES

AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDEENS COLLECTION «MAISON MOURAT» Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».	4€55	15€10	22€70
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE LANGLOIS Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.	4€90	16€75	25€90
COTES DE BLAYES CHATEAU BERTINERIE ROUGE Robe rouge rubis et des arômes délicats de fruits rouges (framboise, cerise, etc.). 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc.	5€90	19€40	29€10
AOC CORBIERES « CHATEAU LASTOURS » Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.	5€60	18€60	27€90
IGP GASCogne «DOMAINE MAGE ROUGE» VINIFICATION «TARIQUET» Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins.	4€05	13€50	19€90
AOP CAHORS « CHATEAU LAMARTINE » La bouche est longue, tumée avec une belle densité, un grand classique.	5€90	19€60	29€50
AOC LIRAC RHONE «DOMAINE DE LA MORDOREE» LA DAME ROUSSE 	5€90	19€55	29€30
AOC PESSAC LEOGNAN « LES CHENES DE BOUSCAUT » Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.	7€80	26€00	39€00

VINS D'EXCEPTION

BOURGOGNE			
AOC VOLNAY 1ER CRU « CLOS DES CHENES » LOUIS JADOT Structuré avec des tanins élégants, un vin qui saura vous charmer, le pinot dans toute sa splendeur.	-	-	69€60
VALLEE DU RHONE, LANGUEDOC ET PROVENCE			
AOP BANDOL CHATEAU VANNIERES Un vin riche et charpenté avec des notes de chocolat, une richesse corsée et des tanins fins, superbe !	-	-	42€50
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE « CLOS DU MONT OLIVET » Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges de cuir et de sous-bois avec une bouche dense et charnue. Un vin de grande qualité.	-	-	42€40
IGP «CHEMIN DE MOSCOU» PAYS D'OC «DOMAINE GAYDA» 	-	-	39€50
AOC LANGUEDOC «VILLA SYMPOSIA» L'EQUILIBRE 	-	-	35€60
AOC GIGONDAS « DOMAINE RASPAY AY » La minéralité fait en sorte que l'on a vraiment envie de se resservir. Les arômes de fruits noirs se mêlent aux épices et à la finale réglissée.	-	26€00	38€90
AOP COTE ROTIE « FORTIS » Superbe senteur de grenade pour un vin d'une grande puissance aux tanins corsés avec une belle finale.	-	-	59€40
AOP FAUGERES « CHATEAU LES ESTANILLES CLOS DU FOU » 	-	25€80	38€70
AOP CLOS SAINT VINCENT « BELLET LE CLOS » COTEAUX DU VAROIS 	-	-	46€60
BORDEAUX			
AOC PAUILLAC «LACOSTE BORIE» Bouquet donnant une note végétale, souple, équilibrée avec une touche de violette et de vanille.	-	-	47€40
AOC SAINT-ESTEPHE «MARQUIS DE CALON» Vin dense et puissant, d'une grande concentration, la bouche offre de beaux arômes de mûres et de cassis.	-	-	49€80
AOC SAINT-JULIEN «CONNETABLE DE TALBOT» Un nez marqué par des arômes de griottes et de baies noires et un boisé très fin et subtil.	-	-	48€60

 **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

BISTROT
— DU —
BOUCHER



*Du caractère
et du goût*

Carte Automne-Hiver