

## 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	3€70
Kir vin rouge (cassis) 10cl	3€70
Kir Royal 14cl	7€50
Ricard 2cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari 6cl	4€50
Porto rouge ou blanc 6cl	4€50
Gin 4cl	6€00
Vodka 4cl	6€00
Rhum 4cl	6€00
Coupe de champagne 10cl	7€00

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 2cl	3€50
Blended Scotch Whisky 4cl	6€00
Notre sélection de Single Malt 4cl	9€70

## BIÈRES

### BOUTEILLE

Kronenbourg Pur Malt sans alcool 25cl	3€40
Grimbergen Double Ambrée 33cl	4€50

### PRESSION

Carlsberg 25cl	3€40	33cl	4€00	50cl	6€00
Grimbergen 25cl	4€10	33cl	4€90	50cl	8€00
Bière de saison 25cl	4€30	33cl	5€10	50cl	8€10

## LES CHAMPAGNES

### Champagne Sélection du Bistrot

> Rémy Collard brut 75cl	39€00
> Rémy Collard Rosé 75cl	43€00

## COCKTAILS

Americano Maison 10cl (Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's)	7€50
Mojito 12cl (rhum blanc Saint-James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe)	7€50
Piña Colada 12cl (rhum blanc Saint-James, jus d'ananas, lait de coco)	7€50
Sex on the beach 12cl (vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche)	7€50

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada 18cl (jus de fruits saveur Piña Colada)	5€90
Virgin Beach 18cl (jus de fruits saveur Sex on the Beach)	5€90

### Menu

PLAISIR 22€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE  
HORS BOISSONS

### Menu

TOUT COMPRIS 34€

APÉRITIF MAISON

(AVEC OU SANS ALCOOL)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE OU DE L'ARDOISE  
AVEC SUPPLÉMENTS

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

\* Avec Eau minérale 50 cl OU Bière 25 cl  
OU Soda 33 cl OU 1/2 bouteille de vin 37,5 cl/pers  
AOC "Luberon-Vignoble de Marrenon" rouge ou rosé

### Menu

GOURMAND 28€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE  
HORS BOISSONS

## 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 planche 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 6 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

ENTRÉES 4€

- Terrine du Bistrot aux foies de volailles
- Œuf Mayo
- Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise

PLATS 10€90

- Steak du boucher selon arrivage
- Tartare de bœuf classique (150g)
- Plat du jour à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS 4€

- Crème brûlée
- Ile flottante gourmande
- Dessert du jour à découvrir sur l'ardoise

SERVIE LES MIDIS, DU LUNDI  
AU VENDREDI, 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	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 50 CL	VERRE 12,5 CL
AOC BOURGOGNE ALIGOTE « BUISSONNIER » Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	24€70	-	4€20
AOC PETIT CHABLIS « SAVARY » Sec, nerveux et minéral, à la bouche vive et citronnée.	29€40	19€80	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » Un nez d'agrumes et une bouche toute en fraîcheur.	19€50	-	-
ROSÉS			
IGP MEDITERRANEE « LA DEMOISELLE SANS GENE » Aux notes de figues et de fruits rouges.	19€90	-	-
AOC COTES DE PROVENCE « CAVE DE ST-TROPEZ » R.DESBASTIDES Couleur marquée avec une bouche fruitée et épicée.	23€10	18€00	-
AOC LURERON « VIGNOBLE DE MARRENON » Une couleur prononcée annonçant un vin généreux.	19€50	-	3€30
ROUGES			
AOC PINOT NOIR DOMAINE HANS SCHAEFFER La robe est violine, le nez est mûre et la bouche gourmande.	25€50	-	-
 AOC BROUILLY « CHATEAU DES TOURS » Un des grands vignobles du Beaujolais.	26€10	18€80	-
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL « CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR » Un vin reconnu pour sa fraîcheur et son fruité.	23€60	18€20	4€60
AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE N.POTEL L'élégance de la Bourgogne et du Pinot Noir.	31€10	-	-
AOC HAUT MEDOC CHATEAU LE BOURDIEU-VERTHEUIL CRU BOURGEOIS Merlot et Cabernet pour le plaisir des papilles.	33€80	23€20	-
AOC COTES DE BOURG CHATEAU DE BARBE Vin de Bordeaux souple et parfumé.	23€90	15€60	4€60
AOC BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS D.DUBAND Vin de Bourgogne tout en rondeur et en délicatesse.	29€80	-	-
AOC COTES DU RHONE VILLAGES « COSTE-CLAVELLE » Aux notes de soleil et de garrigue.	25€60	18€30	-
AOC MARGAUX BARON DE BRANNE CRU BOURGEOIS Une appellation reconnue de par ses grands vins.	56€60	-	-
VINS D'EXCEPTION			
AOC SAINT-EMILION GRAND CRU FRANC PIPEAU Velouté et généreux, marqué par une bouche ronde et racée.	39€70	-	-
 AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION CHATEAU DU ROY Le Merlot en habit de soirée.	25€60	18€20	-

 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  ou 	33 cl	3€80
Schweppes	25 cl	3€80
	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits  (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	3€80

### LES EAUX MINÉRALES

 	50 cl	3€80
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

BDB LENS - 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