

## 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
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
Kir Royal 14cl	7€50
Coupe de champagne 10cl	7€00

## COCKTAILS

Americano Maison 10cl (Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's)	7€50
Mojito Maison 12cl (rhum blanc Saint-James, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse et feuilles de menthe)	7€90
Piña Colada 12cl (rhum blanc Saint-James, jus d'ananas ABC, 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 (Piña Colada)	5€90
Virgin Beach 18cl (Sex on the beach)	5€90
Virgin Mojito Maison 18cl (jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse et feuilles de menthe)	7€00

## LES CHAMPAGNES

Sélection du Bistrot - Rémy Collard Brut 75cl	39€00
Sélection du Bistrot - Rémy Collard Rosé 75cl	43€00

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky 2cl	3€50
Blended Scotch Whisky 4cl	6€00
Bourbon Four Roses 4cl	6€50
Cardhu 4cl	8€50
Cragganmore 4cl	8€50
Knockando 12 ans 4cl	8€50
Lagavulin 16 ans 4cl	9€50
Oban 14 ans 4cl	9€50
NIKKA whisky japonais 4cl	12€50

## BIÈRES

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

## Menu

TOUT COMPRIS 35€

### APÉRITIF MAISON

(KIR PÉTILLANT OU VIRGIN BEACH SANS ALCOOL)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE OU DE L'ARDOISE AVEC SUPPLÉMENTS

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX\*

\*avec Eau minérale 50 cl OU Bière 25 cl OU Soda 33 cl OU pot lyonnais de 23cl de vin rouge, rosé ou blanc AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue

## LES ENTRÉES

7€50

Terrine du Bistrot aux foies de volailles

Œuf meurette, lardons, champignons de Paris grillés, oignons grelots, sauce vigneronne et croûtons

La planchette 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, foie gras de canard et cerneaux de noix

Poêlon d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail et beurre persillé  
Longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande, toasts grillés

Marinade de sot-l'y-laisse de volaille et crevettes, céleri rémoulade

Cappuccino de potiron et potimarron, royale de cèpes et cantal AOP

Foie gras de canard mi-cuit, cuisiné par nos soins (suppl. 4€ - Hors menu tout compris)

## LES PLATS

15€50

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix (Béarnaise, poivre, roquefort et échalotes), pommes frites

Pavé de bœuf Prestige, avec son escalope de foie gras poêlée, pommes grenailles (suppl. 3€)

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce maison du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Traditionnel Tartare de bœuf à la française ou Aller/Retour : (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût, pommes frites

Tartare Biquette : le Traditionnel avec fromage de chèvre et caviar de tomates

Trilogie de tartares : déclinaison des tartares Traditionnel, Aller/Retour et Biquette, servie avec pommes grenailles et salade

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

Bavette aux échalotes confites, écrasé de pommes de terre

Noix d'entrecôte d'Argentine (environ 300g), pommes grenailles, sauce au choix (suppl. 6€)

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

7€00

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

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 expresso ou thé

La planche 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

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

### LA TRADITION A DU BON

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

Nage de poisson, (selon arrivage) et légumes façon pot-au-feu

Gigot d'agneau de sept heures et sa poêlée maraîchère, jus d'agneau

Suprême de volaille trussée aux cèpes, écrasé de pommes de terre

Grande salade à la mode du Bistrot : mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano, bloc de foie gras, croûtons, pommes Bistrot

La planche de cochon : assortiment de cochonnailles et de charcuterie de la maison Laborie, servi avec pommes grenailles

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, servi avec pommes grenailles

Les sauces au choix : poivre, échalotes, roquefort, béarnaise

## Formule 15€90 BISTROT

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT  
+ BOISSON AU CHOIX\*

\* avec eau minérale 50cl OU bière 25cl OU soda 33cl OU pot lyonnais de 23cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

### ENTRÉES

- Terrine du Bistrot aux foies de volaille
- Œuf meurette, lardons, champignons de Paris grillés, oignons grelots, sauce vigneronne et croûtons
- Marinade de sot-l'y-laisse de volaille et crevettes, céleri rémoulade
- Entrée du jour sur l'ardoise

### PLATS

- Steak du boucher, sauce au poivre, pommes frites
- Suprême de volaille trussée aux cèpes, écrasé de pommes de terre
- Nage de poisson (selon arrivage) et légumes façon pot-au-feu
- Tartare de bœuf : le Traditionnel ou l'Aller/Retour (160g), pommes frites, mesclun de salades
- Plat du jour sur l'ardoise

### DESSERTS

- Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
- Crème brûlée de ma tante Louise
- Chocolat liégeois
- Coupe Dame Blanche (Glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs)
- Café gourmand (+1€)
- Dessert du jour sur l'ardoise

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FÉRIES

-12 ANS

## Menu

9€

## P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du marché, pommes frites,

+  
Glace deux boules  
ou Crème brûlée

+  
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

	BOUTEILLE 75 CL	POT 46 CL	VERRE 15 CL
<b>BLANCS</b>			
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	19€90	12€20	4€00
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.	20€50	-	4€10
IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT-LUC Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	24€00	-	4€80
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.	28€00	17€00	5€20
<b>ROSÉS</b>			
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.	24€50	15€00	4€90
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.	29€00	17€80	5€80
AOC COTE DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSÉ D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.	34€00	-	-
<b>ROUGES</b>			
AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	19€90	12€20	4€00
IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.	21€50	13€20	4€30
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC Un mélange de fruits et d'épices.	22€50	-	4€50
AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON  Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.	24€00	-	4€80
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27€50	16€50	5€50
IGP LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.	28€00	17€20	5€60
AOC BROUILLY CHATEAU DES TOURS Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.	28€00	-	5€60
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.	29€00	-	5€80
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.	29€50	-	5€90
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31€00	-	6v20
<b>ROUGES DU MONDE</b>			
CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT» La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.	25€00	-	5€00
ESPAGNE - ALICANTE DO MUDO MONASTREL Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices. Un vin de caractère qui ne manque pas de charme.	29€00	-	5€80
<b>VINS D'EXCEPTION</b>			
IGP SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38€00	-	-
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse.	38€00	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE «L» DE LA LOUVIERE D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...	42€00	-	-
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE Icône de Châteauneuf du Pape.	46€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE «VIELLES VIGNES» DOMAINE MAGNIEN Un Pinot noir musclé, croustillant et racé.	58€00	-	-

 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 6,50

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou 	33 cl	3€80
Schweppes	25 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

**BISTROT**  
— DU —  
**BOUCHER**



*Du caractère et du goût*

Carte Automne-Hiver