

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, 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, « Trouspinette de Vendée » 5cl	4€00
Le whisky 4cl	5€00
Les longs drinks 10cl	5€50

COCKTAILS

Punch ou Sangria Maison 12cl	5€00
Nos cocktails : 18cl	6€90

Mojito, Piña colada, Ti Punch, Caipirinha, Planteur, Cosmopolitan

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

Grimbergen blonde (pression) 25cl	3€50
Atlantic des gabariers (pression)	
Bière Artisanale de la région 25cl	3€50

LES CHAMPAGNES

Champagne Roederer Brut premier 75cl	59€90
Champagne Roederer Brut premier la coupe 12cl	9€60

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac 4cl	6€00
Get 27, Get 31 4cl	6€00
Irish coffee	7€00
Sélection de Rhums Arrangés	Au cours
Rhum Diplomatico 4cl	9€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 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 25cl 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

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 à grignoter

L'assiette de tapas : crèmeux d'avocat et croustilles de crevettes,
marinade de sot-l'y-laisse de volaille, fromage de chèvre rôti aux épices

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

Cocotte de 9 escargots, mouillettes à l'ail doux

Les 4 huîtres de l'Atlantique (la 1/2 douzaine suppl. 4€)

Cassolette de la mer aux pleurotes, crème de champagne

Mi-cuit de foie gras maison (suppl. 5€)

LES PLATS

15€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot

Le Pavé de Bœuf « Prestige » grillé avec une tranche de
foie gras poêlée (suppl. 5€)

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce secrète,
oignons, reblochon, 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 : Traditionnel,
Aller-Retour et Provençal, 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

Sauces au choix : béarnaise, poivre vert au Whisky, roquefort,
vigneronne, graine de moutarde

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

Race à viande 1kg environ accompagnée de pommes de terre grenaille

LA TRADITION A DU BON

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

Nage de poissons en duo, légumes façon pot-au-feu

Risotto de Merlu « Retour de Pêche », crème
safranée

Le Grand Tartare de Saumon, pommes frites ou
légumes

La grande salade Gourmande du Bistrot :
mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano,
cerneaux de noix et foie gras maison

Notre Fameuse Souris d'Agneau braisée dans son jus au
thym, écrasé de pommes de terre (suppl. 4€)

LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

6€90

Baba Bouchon, arrosé au rhum ambré, crème fouettée

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

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

Crumble de pommes confites au cidre, glace au blé noir

Mi-cuit de chocolat « Caramélia » praliné

Coupe colonel : sorbet citron et vodka

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

Riz au Lait d'Antan, glace caramel beurre salé

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

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 « 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.bistrotDuboucher.fr



LA CARTE DES VINS

VERRE 15 CL POT 50 CL BOUTEILLE 75 CL

BLANCS

AOC ENTRE DEUX MERS CHATEAU FONTOY Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.	4€00	13€30	19€90
AOC MAREUIL BLANC FIEFS VENDEENS COLLECTION « MAISON MOURAT » Découvrez la finesse de ce vin, au nez d'agrumes et de fleurs blanches.	4€50	15€10	22€70
AOC SANCERRE BLANC Cépage Sauvignon, nez exotique, notes de mangue, miel et épices.	7€40	24€55	36€80
AOC CHABLIS LOUIS JADOT Cépage Chardonnay, frais et fruité avec des nuances miellées et une belle minéralité.	7€90	26€40	39€50
AOP SAINT JOSEPH « STEPHANE MONTEZ » Nez très développé sur des notes de fruits du verger et de fleur en bouche. C'est un vin gras avec une longue finale, surprenant !	7€60	25€35	38€00
AOC COTEAU DU LAYON DOMAINE DE LA DUCQUERIE Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles.	5€50	18€40	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€00	17€00	19€90

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 DES CLOS MAURICE Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.	5€20	16€75	25€90
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE Nez fruité qui rappelle des notes de cassis et de fraises des bois en bouche. C'est un vin d'une finesse et d'une souplesse surprenante !	4€00	13€50	19€90
AOC CORBIERES « CHATEAU LASTOURS » Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.	6€00	18€60	27€90
AOC CAHORS « CHATEAU LAMARTINE » La bouche est longue, ample et gras avec des arômes de fruits rouges et de violette.	5€90	19€60	29€50
AOC CÔTE DU RHÔNE « CLOS DU MONT-OLIVET » Robe rouge sombre, une trame tannique affirmée, tempérée par le gras et les épices douces du Grenache.	6€00	19€90	29€90
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 tannins puissants.	7€80	26€00	39€00

VINS D'EXCEPTION

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE MONTRACHET « 1ER CRU MORGEOT » LOUIS JADOT Robe d'un rubis intense, ce vin est ample et rond et exulte des notes de cassis avec des tannins fins et élégants.	-	-	69€00
---	---	---	-------

VALLEE DU RHONE

AOC CHATEAU NEUF DU PAPE « CLOS DU MONT-OLIVET » Un 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
--	---	---	-------

BORDEAUX

AOC SAINT-ESTÈPHE « LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET » Un nez complimenté par une bouche toute en finesse, des tanins pleins et longs qui tapissent agréablement le palais.	-	-	47€00
AOC PAUILLAC « FLEUR DE PÉDESCLAUX » La robe exhibe une couleur de cerise noire, le nez s'ouvrant sur des notes fruitées, le tout agrémenté par des notes de balsamique et boisées.	-	-	48€00
AOC SAINT-JULIEN « LES FIEFS DE LAGRANGE » Ce très beau second vin offre au nez des notes de fruits noirs bien mûrs, évoquant la prune avec des nuances réglissées, avec une très belle longueur.	-	-	49€50



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