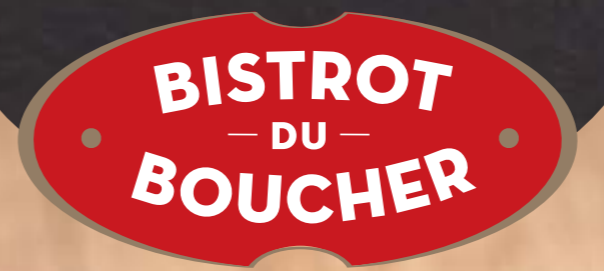




POITIERS

Sylvie PROUTEAU, Emmanuel VILLIERE et leur équipe
vous remercient de votre confiance



*Du caractère
et du goût*

Carte Automne-Hiver

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 !

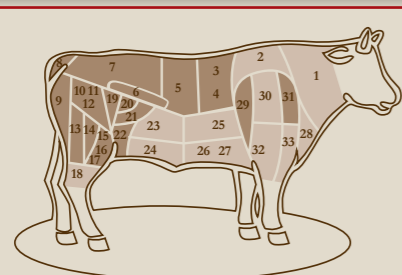


Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels.

Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service.

Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.



■ Cuisson rapide ■ Cuisson lente

1 Collier	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Paire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendron	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

Le bœuf au Bistrot du Boucher

DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.

FORMULE BISTROT

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIÉS

EXPRESS 12€90

PLAT AU CHOIX
+ CAFÉ DOUCEUR
(café + mignardises)

BISTROT 14€90

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
+ 1 BOISSON

ENTRÉES

- L'entrée du jour sur ardoise
- Assiette de saumon mariné en « gravlax »
- Terrine du Bistrot cuite dans nos fours et ses condiments
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de cantal jeune
- Le potage du jour

PLATS

- Suprême de pintade à l'estragon, purée de panais
- Le poisson du jour sur ardoise
- Le plat du jour sur ardoise
- Pièce du boucher sauce aux choix : béarnaise, poivre ou roquefort, pommes frites et mûlée de salades
- Tartare de bœuf (180 gr) pommes frites et mûlée de salades
- Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de cantal jeune
- La grande salade mode Bistrot
- Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

DESSERTS

- Le dessert du jour sur ardoise
- Faisselle de fromage blanc aux fruits rouges
- Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon
- Coupe de glace du moment
- Café douceur (café expresso et assortiment de desserts)
- La timbale de riz au lait au caramel beurre salé

BOISSONS

un pot de 23cl de vin* rouge ou rosé ou Heineken pression (25cl)
ou 1/2 eau minérale (50cl) ou café

LES ENTRÉES

7€50

Longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de l'île de Ré

Carpaccio de bœuf, copeaux de cantal jeune

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, gelée de coing (suppl. 5€)

Assiette de saumon mariné en « gravlax », espuma d'asperges

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne à la crème d'ail doux tranché

Terrine du Bistrot, cuite dans nos fours et ses condiments

Ravioles du Royans, « label rouge » aux écrevisses, jus mousseux au piment d'Espelette

Salade à la mode Bistrot : mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

La planche de cochonnailles de la maison « Laborie » : jambon de pays, corne de Salers, terrine de foie de volaille, poutou et saucisse de canard

Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins, mêlée de salades

Œuf parfait à la crème de morilles

Cappuccino de potimarron, salpicons de noix de Saint-Jacques et huile de noisette

Huîtres (selon arrivage) fines de claire n°3 par 6 (suppl. 3€)

Huîtres (selon arrivage) fines de claire n°3 par 9 (suppl. 6€)

Menu **PLAISIR** 22€90

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE
HORS BOISSONS

Menu **TOUT COMPRIS** 33€90

SERVI AVEC APÉRITIF

(COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL
OU APÉRITIF MAISON)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX*

*avec Eau minérale (50cl) OU 1/2 bouteille de vin 37,5cl de vin
OU bière Heineken pression 25cl

Menu **GOURMAND** 28€90

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE
HORS BOISSONS

LES PLATS

15€50

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le pavé du Boucher "cœur de rumsteck" à votre convenance

Pavé grillé à la plancha, pommes frites et mêlée de salades,

sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

L'entrecôte (300g), sauce au choix poivre, roquefort ou béarnaise, pommes frites et mêlée de salades (suppl. 4€)

Le pavé prestige au foie gras poêlé, pommes confites et mêlée de salades (suppl. 4€)

Pavé Bistrot cuit à la plancha

servi escalopé sauce secrète BDB, cocotte de pommes sautées en "coin de rue" et bouquet de salades fraîches

NOS TARTARES DE BŒUF :

hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût :

- ☛ **Le Classique** : pommes frites et mêlée de salades
- ☛ **L'Aller-retour** : simplement cuit à la plancha, pommes frites et mêlée de salades
- ☛ **Le Provençal** : assaisonné à la tapenade, accompagné de pommes confites
- ☛ **La Trilogie de tartares (200g)** : le Classique, le Provençal, l'Aller-retour, accompagnés de pommes confites et mêlée de salades
- ☛ **Le Tartare "Café de Paris"** poêlé avec une tranche de foie gras, accompagné de pommes confites et mêlée de salades (suppl. 4€)
- ☛ **Le Truffon** Tartare de boeuf assaisonné à la ravigote de truffe d'été, salade de jeunes pousses d'épinards, copeaux de grana padano et pommes de terre en « coin de rue »

LA TRADITION A DU BON

Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

Filet de canette rôtie sur peau, sauce à l'orange et gingembre, purée de panais

Suprême de pintade à l'estragon, gratin de macaronis

Le Gourmet Burger

Dos de lieu en crumble de chorizo au parmesan, lentilles confites

Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes, risotto crémeux et brocolis (suppl. 4€)

Blanquette de lotte et gambas au Noilly Prat, riz pilaf (suppl. 3€)

Tournedos d'agneau confit à l'ail et au thym, persillade de légumes

LES GRANDES ASSIETTES

Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de cantal jeune, servi avec pommes frites

La grande salade mode Bistrot : mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras



LES DESSERTS 7€50

Baba artisanal arrosé de rhum

La profiterole dans tous ses états, glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, nappées de chocolat chaud et éclats de noisette

Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon

Puits d'Amour : pommes caramélisées au Calvados, fruits rouges, arrosés de caramel laitier, glace confiture de lait et mousse au mascarpone

Moelleux au chocolat de Tanzanie (75 % cacao), sorbet caramel bonbon

Paris Brest praliné

Tiramisu Spéculoos

Tarte fine aux pommes, glace vanille, noix de pécan (à commander en début de repas)

Faiselle fruits rouges

Timbale de riz au lait au caramel beurre salé

Café doux : café servi avec un assortiment de mignardises

La tentation du pâtissier : mini Puits d'Amour, mini moelleux et mini crème brûlée

COUPES DE GLACES HIVER

Coupe colonel : Sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Coupe chocolat liégeois : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly et tuile aux amandes

Coupe souvenir d'enfance : Glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly

Coupe café liégeois : Glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

Coupe belle du boucher : Assortiment de glaces ou sorbets

Belle du Boucher «Poire Belle-Hélène» sorbet poire, glace vanille, poire confite, crème chantilly et crunchy de fruits secs

L'assiette de fromages affinés du moment

-12 ANS

Menu

6€90

P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf ou poisson du jour avec pommes frites ou légumes ou purée de légumes du moment

+ coupe de glace ou crème brûlée ou moelleux au chocolat

+ 1 boisson au choix
(coca-cola ou jus d'orange 20cl)



LA CARTE DES VINS

POTS DE VIN	23 CL	46 CL	
LES POTS DE VIN SÉLECTIONNÉS HAUT-POITOU ET DE LOIRE - ROUGE OU ROSÉ	4€00	7€50	
BLANCS	75 CL	37,5 CL	12,5 CL
AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON . Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités	15€90	9€50	3€00
AOC GRAVES BLANC CHATEAU LUDEMAN LA COTE Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple.	19€50	10€50	3€50
AOC MACON VIEILLES VIGNES JACQUES DEPAGEUX Le plus vieux domaine de Bourgogne tout en fraîcheur, note citronnée et florale de fleurs blanches.	25€90	-	4€50
AOC POUILLY FUME «LES PIERRES FINES» DE CHEZ BALLAND CHAPUIS . Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia	28€00	-	5€00
POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS le verre de Vin De Pays des Côtes de Gascogne			4€00 6cl
ROSES			
AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre.	15€90	-	3€00
AOC ROSE DE LOIRE DOMAINE D'ARTOIS	-	9€50	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE Élégant, une robe couleur pétales de roses, un nez de fleurs et de fruits frais.	19€90	12€90	4€00
AOC CHINON ROSE «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» PHILIPPE PAIN Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie.	22€50	15€90	-
AOC TAVEL CHATEAU CORRENSON Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia.	23€90	13€90	-
ROUGES			
AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles	15€90	9€50	3€00
BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE» Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche	17€00	-	-
AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE» Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants.	17€50	11€00	3€50
AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAUX «LES RAMBAUDS»	18€50	-	4€00
AOC COTE DE BOURG CHATEAU HAUTE LIBARDE Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent	19€90	12€50	-
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC «PIC SAINT-LOUP» G. BERTRAND Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.	26€90	-	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY «DOMAINE DE NERLEUX» Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire	21€00	12€50	-
AOC MADIRAN CHATEAU LAFFITTE TESTON Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges.	23€00	-	4€50
AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES» Vin vif, fin et équilibré.	27€00	-	-
AOC CHINON «DOMAINE DE LA COMMANDERIE» CUVÉE SELECTION D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux	23€90	17€90	4€50
AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU GERMAN MARBUZET	39€50	-	-
AOC MARGAUX JACQUES BOYD	49€00	-	-
MERCUREY 1ER CRU CLOS DU PARADIS	49€00	-	-

 **VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !**

 **VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTÉZ AVEC ELLE !**

A.O.P. Appellation d'Origine Protégée - A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - I.G.P. Indication Géographique Protégée

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APÉRITIFS | DIGESTIFS




APÉRITIFS

Kir pétillant.....	10cl	3€30
au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne		
Kir vin blanc du Bistrot.....	10cl	2€90
au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne		
Kir Royal.....	10cl	6€50
au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne		
Pineau des Charentes (blanc ou rouge).....	6cl	3€70
Martini (Rosso ou Bianco).....	4cl	3€70
Suze, Porto (rouge ou blanc).....	6cl	3€70
Les anisés.....	2cl	3€20

COCKTAILS

Americano.....	10cl	6€50
Cocktail de fruits sans alcool.....	20cl	4€00
Alcools 4cl et soda (Vodka orange, Whisky coca, Gin Tonic.).....	4cl	5€50

LES CHAMPAGNES

 Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher.....	10cl	6€50
 Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher.....	75cl	46€00
 Champagne Mumm «Cordon Rouge».....	75cl	59€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky.....	4cl	5€00
Le baby.....	2cl	3€00
La sélection de whiskeys au choix :.....	4cl	6€50
> Four Roses Bourbon		
> Jack Daniel's		
> Ballantines pur malt 12 ans		
> Aberlour 10 ans et 15 ans		




AVIS AUX AMATEURS

Cognac XO, Armagnac 12 ans.....	4cl	8€10
Calvados hors d'âge.....	4cl	7€50
Liqueurs et alcools.....	4cl	5€90
(Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, eaux de vie fruits, Get 27)		
Irish Coffee.....		7€50

BIÈRES

Heineken pression.....	15cl	2€20	25cl	3€00	50cl	5€80
Grimbergen blonde pression.....	15cl	2€50	25cl	3€60	50cl	6€30
Hoegaarden bière blanche bouteille.....					33cl	4€90

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou 	33cl	3€20
Orangina bouteille.....	25cl	3€20
Jus de fruits.....	20cl	3€00
Cocktails de fruits.....	25cl	4€00

LES EAUX MINÉRALES

 ou  ou 	50cl	2€70	100cl	3€90
	33cl	3€20		

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné.....	1€90
Thé, infusion.....	2€30
Double café, Cappuccino.....	3€40
Irish coffee.....	7€50
Sélection de grands crus à partir de.....	2€70



La carte de fidélité nationale "Privilège"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher... Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux...

1 € dépensé = 1 point fidélité

N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !




Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus **tout compris** à vos proches, amis ou collègues, **demandez nos Chèques-Cadeaux !**

Joyeux Anniversaire

*Uniquement pour adhérent au programme fidélité

C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !

www.bistrotduoucher.fr

 BistrotDuBoucher

**TERRASSE D'ETE
SALON PRIVE**