

## 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

Ricard 2cl	4€90
Kir vin blanc 10cl <small>(cassis, mûre, pêche, framboise, fraise, violette)</small>	4€30
Kir vin rouge (cassis) 10cl	4€30
Birlou 10cl <small>la saveur de la pomme, le mystère de la châtaigne</small>	4€30
Martini Rosso, Bianco - Campari 6cl	6€10
Porto blanc / rouge, Salers 6cl	6€10
Gin Larios - Rhum blanc 4cl	6€90
Kir pétillant 10cl <small>(cassis, mûre, pêche, framboise, fraise)</small>	4€30

## COCKTAILS

Americano maison 10cl <small>(Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin)</small>	7€80
Campari orange 12cl	7€50
Mojito 19cl	7€80
Cocktail du jour 19cl	7€80

## LES CHAMPAGNES

Champagne sélection du Bistrot Blanc 75 cl	51€00
Champagne sélection du Bistrot Blanc 15 cl	9€90
Champagne Ruinart 75 cl	90€00
Champagne Laurent Perrier le Brut Blanc 75 cl	70€00
Champagne Laurent Perrier le Brut Blanc 15 cl	13€90

## LA ROUTE DES WHISKIES

Whisky blend 4cl	6€70
Whisky Laphroaig - Connemara - Distillers Edition 4cl	9€50
Macallan Amber, Glent Grant 16 ans, Highland park 4cl	10€50
Bourbon 4cl	9€90

## BIÈRES

Pelfort (pression) 25cl	4€30	50cl	8€30
Affligem (pression) 25cl	3€30	50cl	7€50
Desperados 33cl	6€30		
Corona 33cl	5€30		
Heineken 33cl	5€00		
Picon bière 25cl	4€60		

## AVIS AUX AMATEURS

Cognac VSOP - Armagnac XO - Calvados 10 ans 4cl	8€50
Vieille prune - Chartreuse 4cl	8€50
Eau de vie Morand 4cl <small>"Poire, Framboise ou Abricotine"</small>	9€90
Mandarine Napoléon Peppermint Get 27 4cl	7€10
Get 31 - Cointreau - Grand-Marnier Cordon Rouge	
Herry Cherry Liqueur - Baileys	

## Menu

PLAISIR\* 26€90

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

OU DE L'ARDOISE

\*Valable 7/7 déjeuner et dîner  
eau minérale 50cl ou bière 25cl ou soda 33cl  
ou demi-bouteille de vin blanc, rouge ou rosé  
ou une Bière pression 25cl - Hors suppléments

## Menu

TOUT COMPRIS 38€

APÉRITIF MAISON

(AVEC OU SANS ALCOOL)

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

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

\* Avec eau minérale 50cl ou bière 25cl ou soda 33cl  
ou demi-bouteille de vin blanc, rouge ou rosé  
ou une Bière pression 25cl

## LES ENTRÉES

7€90

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, cantal, bloc de foie gras et cerneaux de noix

Poêlon de 6 escargots à l'ail doux,  
classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 4€50)

Ceviche de cabillaud et truite, vierge de légumes  
croquants aux agrumes et coriandre

Longes d'os à moelle rôties au gros sel de Guérande

## LES PLATS

16€90

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

Tartare Caesar : véritable sauce Caesar, croûtons, tomates  
confites, oignons rouges et grana padano, servi avec pommes frites  
et mélé de salades

Trilogie de tartares : Traditionnel cru et poêlé et tartare  
Caesar, servis avec pommes frites et mélé de salades (suppl. 3€)

LA TRADITION A DU BON

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

Papillote du pêcheur : duo de poissons (selon arrivage et  
saison), pot-au-feu de légumes, beurre de ciboulette, sauce vierge aux  
agrumes et sésame

Suprême de volaille rôtie, crème de morilles, gratin de  
macaronis au comté

Grande salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon  
sec, gésiers confits, cantal, bloc de foie gras et cerneaux de noix

Souris d'agneau confite au four, écrasé de pommes de terre

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€40

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

Mille-feuilles tradition : fines couches de feuilletage caramélisées,  
crème mousseline à la vanille

Traditionnelles profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud  
et crème chantilly

Mi-cuit au chocolat Caramélia praliné, pommes Granny  
caramélisées, glace au yaourt et caramel laitier

## Formule BISTROT

DÉCOUVREZ  
NOS SUGGESTIONS  
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€90

PLAT 11€90

DESSERT 4€90

SERVIE LES MIDIS DU LUNDI  
AU SAMEDI HORS JOURS FÉRIÉS

-12 ANS

## Menu

12€50

## P'TIT GARNEMENT

Pavé de merlu et ses petits légumes  
ou Haché de bœuf, pommes Bistrot

+

Glace deux boules  
ou Les 2 petits pots  
de crème au choix

+

Sodas  
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 37,5 CL	VERRE 15 CL
<b>ALSACE</b>			
PINOT GRIS	21€00	-	6€00
<b>BOURGOGNE ET MACONNAIS</b>			
POUILLY FUISSE	29€00	-	6€50
VIRE CLESSE	36€00	-	-
CHABLIS	41€00	-	-
SANTENAY VILLAGES	49€00	-	-
<b>VALLEE DU RHONE</b>			
VIIGNER	32€00	-	7€00
<b>BORDEAUX</b>			
SAUTERNES - CHATEAU DE ROLLAND	49€00	-	9€40
<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>			
QUINCY	29€00	18€50	7€50
MENETOU SALON	30€00	-	-
SANCERRE - LE ROCHOY	39€00	21€00	-
<b>ROSÉS</b>			
<b>PROVENCE</b>			
CHATEAU LACOSTE - FRIGOUSSE	25€00	-	7€00
COTE DE PROVENCE	19€00	12€50	5€00
<b>ROUGES</b>			
<b>ALSACE</b>			
ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS	28€00	16€00	7€00
<b>BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS</b>			
BROUILLY - LA CHAPELLE DE VENENGE	29€00	18€00	6€00
BOURGOGNE - SAVIGNY LES BEAUNE	39€00	-	-
BOURGOGNE - POMMARD	85€00	-	-
BOURGOGNE - GEVREY CHAMBERTIN	75€00	-	-
<b>VALLEE DU RHONE</b>			
SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ	42€00	23€00	-
CROZES HERMITAGE - CUVÉE CAPRICE DOMANE BETTON	34€00	-	-
<b>LANGUEDOC ET PROVENCE</b>			
PIC ST-LOUP - GRAND TERROIR - GERARD BERTRAND	31€00	-	-
<b>BORDEAUX</b>			
COTES DE BLAYE - CHATEAU MAISON NEUVE ALEXIA AYMAS	22€00	13€50	3€50
GRAVES - CHATEAU BEAUREGARD LAGUPEAU	28€00	19€00	8€00
PESSAC LEOGNAN - L DE LA LOUVIERE	45€00	-	9€00
SAINT JULIEN - AMIRAL DE BEYCHEVELLE	75€00	-	-
SAINT-ESTEPHE - LES PELERINS DE LAFON ROCHET	57€00	-	-
SAINT-EMILION - CHATEAU CORBIN	66€00	37€00	-
PAUILLAC - FLEUR DE PEDESCLAUX	53€00	-	-
<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>			
SAUMUR CHAMPIGNY	19€00	12€50	3€50
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	27€50	16€00	5€50
SANCERRE - LES GRANDMONTAINS	39€50	22€00	-
SELECTION DU BISTROT	18€00	9€50	4€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

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou  ou Fanta	33 cl	4€20
Schweppes	25 cl	4€00
	20 cl	3€90
Jus de fruits (orange, pomme, tomate, abricot, ananas ou multivitaminé)	20 cl	4€10

### LES EAUX MINÉRALES

  	50 cl	4€10
	100 cl	5€80
	33 cl	5€30
Chateldon	75 cl	8€50

### LES BOISSONS CHAUDES

Café Florio Maison Richard, Décaféiné	2€90
Double café	5€70
Thé, infusion	3€70

BDB SAVIGNY - 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