

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

	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 37,5 CL	VERRE 15 CL
BLANCS			
ALSACE			
PINOT GRIS	21€00	-	6€00
BOURGOGNE ET MACONNAIS			
POUILLY FUISSE	29€00	-	6€50
VIRE CLESSE	36€00	-	-
CHABLIS	41€00	-	-
SANTENAY VILLAGES	49€00	-	-
VALLEE DU RHONE			
VIIGNER	32€00	-	7€00
BORDEAUX			
SAUTERNES - CHATEAU DE ROLLAND	49€00	-	9€40
VALLEE DE LA LOIRE			
QUINCY	29€00	18€50	7€50
MENETOU SALON	30€00	-	-
SANCERRE - LE ROCHOY	39€00	21€00	-
ROSÉS			
PROVENCE			
CHATEAU LACOSTE - FRIGOUSSE	25€00	-	7€00
COTE DE PROVENCE	19€00	12€50	5€00
ROUGES			
ALSACE			
ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS	28€00	16€00	7€00
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS			
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	-	-
VALLEE DU RHONE			
SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ	42€00	23€00	-
CROZES HERMITAGE - CUVÉE CAPRICE DOMANE BETTON	34€00	-	-
LANGUEDOC ET PROVENCE			
PIC ST-LOUP - GRAND TERROIR - GERARD BERTRAND	31€00	-	-
BORDEAUX			
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	-	-
VALLEE DE LA LOIRE			
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

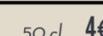
 VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !

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