

## ENTRÉES à partager

12€90

### 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
Kir Royal « Charles de Fère » et sa crème de cassis de Dijon 14cl	7€50
Ricard 2cl	4€00
Martini et Campari 6cl	4€50
Porto 6cl	4€50
Gin 4cl	6€00
Vodka 4cl	6€00
Rhum 4cl	6€00

## COCKTAILS

Americano Maison 10cl (Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's)	7€50
Mojito 12cl (rhum, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, sirop mojito mint Monin)	7€50
Mojito Bière 12cl (bière, citron vert, feuilles de menthe, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin)	7€50
Piña Colada 12cl (rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin)	7€50
Spritz Pêche Blanche 12cl (Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin)	7€50

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada 16cl (jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin)	5€90
Virgin Spritz Pêche Blanche 16cl (eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin)	5€90
Virgin Mojito 16cl (eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin)	5€90

## LES CHAMPAGNES

Champagne DEUTZ (2 à 4 coupes) 37,5 cl	32€30
Champagne DEUTZ 75 cl	64€60
Champagne DEUTZ 150 cl	129€20

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby 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

1664 (pression) 25cl	3€90	33cl	5€10	50cl	6€00
Grimbergen (pression) 25cl	4€50	33cl	5€90	50cl	7€00

### Menu

PLAISIR 21€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE\*\*

### Menu

TOUT COMPRIS 33€

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 pot lyonnais de 46cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue rouge OU Bordeaux rosé AOC OU IGP OC Chardonnay Héritage du Conseiller blanc

\*\*Hors suppléments de prix

### Menu

GOURMAND 27€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE\*\*

## LES ENTRÉES

6€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, Grana Padano, cerneaux de noix, bloc de foie gras

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux, classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 2€50)

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

## LES PLATS

15€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

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

LA TRADITION A DU BON

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

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

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

La grande salade Bistrot : mesclun de salades, jambon sec, gésiers confits, Grana Padano, bloc de foie gras, cerneaux de noix pommes Bistrot



LA SÉLECTION DU BOUCHER

À découvrir sur l'ardoise.

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

6€90

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 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

Feuillantine au chocolat, caramel laitier à la fleur de sel de Guérande

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

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion

La Belle du Boucher : assortiments de Sorbets ou Glaces à découvrir tous les jours sur Ardoise

## Formule BISTROT

DÉCOUVREZ  
NOS SUGGESTIONS  
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€

PLAT 10€90

DESSERT 4€

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR  
HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

-12 ANS

### Menu

8€

## P'TIT GARNEMENT

Pavé de cabillaud ou haché de bœuf

+

Pommes frites ou pommes Bistrot  
ou légumes du moment

+

Feuillantine au chocolat  
ou glaces deux boules

+

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>			
IGP OC CHARDONNAY HÉRITAGE DU CONSEILLER Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.	18€20	11€30	3€20
IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANDINE LE BLANC Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.	19€50	12€00	3€50
 AOP CÔTEAUX DE L'AUBANCE FAMILLE CHAUVIN Avec sa robe jaune serin, légèrement dorée et cristalline, son attaque est souple, douce, avec un moelleux très fondu, engendrant un bon équilibre entre sucre et acidité. Le nez est marqué par une harmonie d'arômes de miel, de vanille et de pêche.	24€50	15€10	4€90
<b>ROSÉS</b>			
AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC CHÂTEAU DE L'ENGARRAN Soleil et fraîcheur d'un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or - Concours Général Agricole.	19€50	12€00	3€90
AOP DOMAINE MABY TAVEL Le domaine Maby, au travers d'un assemblage de 8 cépages, vous fera découvrir un rosé puissant, parfait sur une grillade.	24€50	15€00	4€90
<b>ROUGES</b>			
AOP BORDEAUX CHÂTEAU LA COUDRAIE Belle couleur pourpre rubis aux reflets de framboise, nez puissant et flatteur, développant des arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce. En bouche, il se révèle charnu, rond, souple et fruité avec des tanins fins et mûrs, et une longue finale fraîche.	18€50	11€90	3€70
IGP CÔTES DU LOT MARCEL MALBEC Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.	19€90	12€20	4€00
AOC BERGERAC CHÂTEAU TOUR DES GENDRES 50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces.	24€50	15€10	4€50
 AOC BROUVILLY CHÂTEAU DE BRIANTE Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).	28€50	17€80	5€35
 AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS LA CLÉ SAINT-PIERRE Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.	29€90	18€50	5€50
MÉDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU PLAGNAC Au nez, des notes de baies rouges parfaitement mûries se mêlent avec beaucoup de distinction à une touche finale boisée. En bouche, une belle harmonie d'ensemble avec des tanins suaves et généreux, un volume attrayant et une longueur en bouche de bon aloi.	34€10	-	-
<b>ROUGES DU MONDE</b>			
ARGENTINE - PERLITA Perlité, la « perle » de la Bodega DiamAndes, assemblage de malbec et syrah, alliance du savoir-faire bordelais des propriétaires du Château Malartic-Lagravière (Grand Cru Classé) et de l'expérience de l'équipe argentine. Ce vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé, aux tanins fins est le vin idéal sur nos viandes rouges.	27€50	-	5€80
<b>VINS D'EXCEPTION</b>			
AOP PESSAC LEOGNAN LA RÉSERVE DE MALARTIC Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.	89€70 150cl	29€90 50cl	-
AOP CÔTE RÔTIE PIERRE ROCHE GALLET La noblesse des grands syrah et côte du rhône septentrionaux. Une main de fer dans un gant de velours. Puissance et raffinement. Goûtez l'exception !	108€00 150cl	36€10 50cl	-
AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC QUETTON SAINT-GEORGES CHÂTEAU DE L'ENGARRAN Les arômes typiques du terroir de Saint-Georges d'Orques sont là et magnifient la Syrah en fruits noirs denses et expressifs. La touche de mourvèdre se révèle en notes florales : violette, iris, le grenache croque le fruit frais, la cerise noire juteuse.	36€70	-	-

 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€  
6,00€

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou 	33 cl	3€80
	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits 	20 cl	3€30

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

### 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