

# FORMULE BISTROT

SERVIE LE MIDI  
SAUF DIMANCHE ET FÊTES

Only lunch except Sundays and holidays

APÉRITIF MAISON OFFERT  
avec ou sans alcool

Aperitif offered with or without alcohol

## ENTRÉE + PLAT

Starter + Main Dish  
au choix de la carte ou de l'ardoise,  
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

20€10

## PLAT + DESSERT

Main Dish + Dessert  
au choix de la carte ou de l'ardoise,  
hors suppl.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boissons

Without drinks

17€90

## LES ENTRÉES

9€90

Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toast grillé  
Pour accompagner votre bloc de foie gras, le verre de Sauternes (10cl) (+ 4€50)  
Foie gras served on a bed of salad leaves

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail  
6 burgundy snails (large snails served with melted garlic butter and parsley)

Huîtres (selon arrivage) :  
Fine de Claire N°3 par 6 (suppl. 3€) par 9 (suppl. 6€)  
Six Oysters « Fine de Claire n°3 » 6 (suppl. 3€) 9 (suppl. 6€)

Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons  
Chef's homemade pate

Chiffonnade de jambon de parme  
Thin slices of parma ham

Flan de courgettes et queues d'écrevisses au beurre blanc  
Zucchini tart, crayfish tails white butter

Salade de crottin de chèvre rôti  
Warm goat cheese with green salad

Planche de charcuterie : (suppl. 3€)  
Chorizo, rosette, rillettes, jambon de Parme et terrine du Bistrot  
Our delicatessen assortment (chorizo, dry sausage slices, pork rillettes, Parma ham and Bistro terrine)

Os à moelle au sel de Guérande  
Marrow bone with Guérande salt

Gratiné de Saint-Jacques au Champagne (suppl. 3€)  
Browned by St Jacques in Champagne

Soupe de poissons, rouille, croûtons et gruyère  
Fish soups, rouille and croutons

L'entrée sur l'ardoise du jour  
Starter of the day

## LES PLATS

16€60

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Tartare de bœuf préparé au moment par le chef dans le cœur de rumsteck  
Fresh steak tartare prepared fresh in the heart of rumpsteak

Pièce d'entrecôte grillée béarnaise  
Grilled rib steak with bearnaise sauce

Cœur de rumsteck, sauce roquefort ou poivre  
Rump steak with Roquefort or pepper sauce

BDB Burger Rumsteck haché, pain buns, cheddar, oignons, tomate, sauce secrète du chef\*  
Rump steak, bread buns, cheddar, onions, tomato, secret sauce of the chef\*

Belle entrecôte XXL pour 1 personne (500g environ) (suppl. 8€)  
XXL rib steak for 1 person 500g

Filet de bœuf sauce au choix (200g environ) (suppl. 5€)  
Beef tenderloin with your chosen sauce

Pied de cochon rôti dans son plat  
Roasted pig's trotters

Escalope de volaille à la Normandie  
Chicken escalope, Normandy sauce

### LA TRADITION A DU BON

Émincé de rognon de veau à la graine de moutarde  
Veal kidneys with mustard sauce

Tête de veau sauce ravigote  
Veal head with ravigote sauce

Foie de Veau ou jeune bovin poêlé, sauce crémée au vinaigre de framboise ou nature  
Veal liver fried plain or in raspberry vinegar

Confit de canard, pommes grenailles  
Preserved duck with garlic potatoes

Civet de biche ou de cerf (selon arrivage), purée de céleri  
Doe stew or hart (according to delivery) and mashed celery

Brandade de morue  
Cod Brandade

Filet de Daurade royale au beurre blanc (suppl. 3€)  
Filet fish « Daurade » with white butter

Découvrez nos plats et poissons sur l'ardoise du jour

## LES DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

8€70

Assiette de fromages (suppl. 2€)  
Selection of cheese

Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Soft white cheese in a red berry coulis

Panna Cotta au coulis de fruits rouges  
Panna Cotta with red fruit coulis

Traditionnelle crème brûlée à la vanille  
Cream flan with a caramelised topping

Mousse au chocolat à l'écorce d'orange  
Orange peel chocolate mousse

Sorbet pomme Calvados ou citron vodka  
Apple sorbet with Calvados or lemon vodka

Assiette Gourmande : mignardises du moment (suppl. 3€)  
Gourmand dish : an assortment of little desserts

Baba artisanal arrosé ou pas et sa compotée de fruits rouges  
Homemade rum baba with its red berry compote

Ile flottante  
Floating island with custard

Café ou chocolat liégeois  
Coffee or chocolate liegeois

Notre Tarte Tatin accompagnée de sa glace vanille ou crème fraîche  
Upside down apple pie and vanilla ice cream

Le dessert sur l'ardoise du jour  
Dessert of the day

## Menu TOUT COMPRIS

ALL INCLUSIVE MENU

33€80

APÉRITIF MAISON

AVEC OU SANS ALCOOL

Homemade aperitif with or without alcohol

+ ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
+ Starter + Main Dish + Dessert

AU CHOIX DE LA CARTE  
OU DE L'ARDOISE HORS SUPPL.  
in the choice of the menu or the board.  
Except choices with extra charge

+ CAFÉ TRADITIONNEL  
+ Espresso

+ LE POT DE 23CL DE VIN DE PAYS  
ROUGE OU ROSÉ\*  
OU 1/2 VITTEL  
OU 1/2 SAN PELLEGRINO  
OU 1/2 EAU DE PERRIER  
+ 23 cl of red wine or rose\*  
or the half battle of sparkling/flat water

\*Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé a merlot from Pays d'Oc and a Grenache from Catalan

-12 ANS

Menu

13€90

## P'TIT GARNEMENT

Steak haché, pommes frites ou plat au choix  
(hors plat en suppl. et \*)

Ground steak, French fries or the choice on the main list  
except choice with extra



+ Crème glacée  
ice cream



+ Verre de 15cl de Coca Cola,  
Jus d'orange ou Sirop

15cl glass of coca, orange juice or syrup

L'ensemble des plats est servi en portion réduite

## Menu GOURMAND 27€40

APÉRITIF MAISON avec ou sans alcool  
Homemade aperitif with or without alcohol

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

Starter + Main Dish + Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise\*  
in the choice of the menu or the board.

\*Hors plats à suppléments et hors boissons. Except choices with extra charge. Without drinks

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

 BistrotDuBoucher

## LA CARTE DES VINS

POTS DE VIN	POT 23 CL	POT 46 CL	
VIN DE PAYS D'OC MERLOT ROUGE IGP ou VIN DE PAYS CATALAN ROSE IGP	6€40	10€80	
ROSÉS*	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 37,5 CL	VERRE 15 CL
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE CHATEAU PIGOUDET	23€00	12€30	4€90
AOP VIGNOBLES DE ST-TROPEZ « MADE IN SAINT-T »	24€00	-	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU MINUTY CUVÉE M	32€00	21€90 <sup>50cl</sup>	7€30
ROUGES*			
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOC BROUILLY	27€00	16€80	-
<b>RHONE</b>			
AOC COTES DU RHONE	24€50	13€50	-
AOC CROZES HERMITAGES	34€00	18€00	7€80
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE	49€00	-	-
<b>BORDEAUX</b>			
AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX CHATEAU VIEUX CHARRON	23€00	-	4€90
AOC LUSSAC SAINT-EMILION "GRAND RICOMBE"	26€00	15€10	5€80
AOC PESSAC-LEGNAN CHATEAU COUCHEROY	29€80	16€40	-
AOC BERGERAC "FRUISSANCE"	22€00	-	-
<b>LOIRE</b>			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	27€20	16€20	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY	28€10	16€80	-
AOC SANCERRE ROUGE	32€00	18€00	-
AOC CHINON	29€00	16€00	6€10
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC MERCUREY	41€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN	52€00	-	-
BLANCS*			
AOC CHABLIS CUVÉE LA CHABLISIENNE	32€90	17€40	6€40
AOC SANCERRE BLANC	31€00	17€70	-
AOC CHEVERNY TRADITION	23€00	12€60	-

 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

\* Millésime selon disponibilité

### AVIS AUX AMATEURS

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys, Marie Brizard, Cognac, Armagnac, Calvados, Gin	4 cl	8€00
Vodka, Alcools Blancs : Poire, Framboise, Mirabelle		
Gin Tonic, Vodka orange	20 cl	12€00
Alcools Vieux : Vieille Prune, Marc de Bourgogne	4 cl	9€00

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou 	33 cl	4€10
Nestea ou Orangina	33 cl	4€10
Limnade, Diabolo	20 cl	3€10
Jus d'orange ou jus de tomate	25 cl	3€70

### BIERES

Heineken (pression) 25cl	4€00	50cl	7€80
Hoegaarden blanche bouteille	33cl	4€70	
1664 bouteille	25cl	4€50	
Panaché	25cl	4€00	

### LES EAUX MINÉRALES

  	50 cl	3€80
	100 cl	6€30

### APÉRITIFS

Les apéritifs divers	6cl	4€90
Kir vin blanc	10cl	4€90
Kir Royal	10cl	8€20
Crémant d'Alsace	10cl	5€00
Americano "maison"	12cl	9€00
Anis	4cl	4€20
Whisky JB ou Jameson	4cl	7€00
Whisky JB ou Jameson accompagné de soda	33cl	11€00
Le whisky Jack Daniel's	4cl	9€00
Coupe de Champagne		
Rémy Collard Brut	10cl	9€00

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€60
Café crème	3€10
Thé, infusion	2€70
Cappuccino (Chantilly)	4€00
Irish Coffee Maison (whisky)	9€00
Irish Coffee (Cognac ou Armagnac)	9€50

### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Rémy Collard Brut	10cl	9€00
AOC Champagne Rémy Collard Brut	75cl	39€50
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	49€00
AOC Champagne Ruinart Blanc de Blanc	75cl	93€00

**BISTROT**  
— DU —  
**BOUCHER**



*Du caractère et du goût*

Carte Automne-Hiver