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

- 12 ANS

Menu
P'TIT GARNEMENT

13€90

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

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 saussage 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 soupe, rusts 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 Normande
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
+ Expresso

+ 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*

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*

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée.

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.bistrotdubouche r.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 CUVEE M	32€00	21€90 50cl	7€30

ROUGES*

BEAUJOLAIS			
AOC BROUILLY	27€00	16€80	-
RHONE			
AOC COTES DU RHONE	24€50	13€50	-
AOC CROZES HERMITAGES	34€00	18€00	7€80
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE	49€00	-	-
BORDEAUX			
AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX CHÂTEAU VIEUX CHARRON	23€00	-	4€90
AOC LUSSAC SAINT-EMILION "GRAND RICOMBE"	26€00	15€10	5€80
AOC PESSAC-LEOGNAN CHATEAU COUCHEROY	29€80	16€40	-
AOC BERGERAC "FRUISSANCE"	22€00	-	-
LOIRE			
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
BOURGOGNE			
AOC MERCUREY	41€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN	52€00	-	

BLANCS*

AOC CHABLIS CUVEE 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. Appelation d'Origine Protégée - **A.O.C.** Appelation 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 Vodka, Alcools Blancs : Poire, Framboise, Mirabelle	4 cl	8€00
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

Fanta ou Coca-Cola Zero	33 cl	4€10
Nestea ou Orangina	33 cl	4€10
Limonade, 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

Vittel / San Pellegrino / Evian — 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

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

BDB VERSAILLES - 10/2017 - ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IMP YVANIK - RCS B 330 792 789 - Photos non contractuelles