

BISTROT
— DU —
BOUCHER

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES

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 !

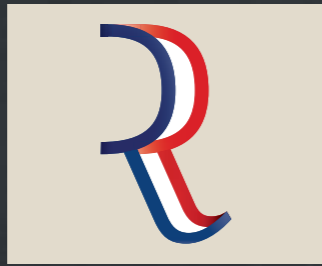
*Du caractère
et du goût*

Carte Printemps - Été 2017

BISTROT
— DU —
BOUCHER

BOURG-EN-BRESSE

Antoine BERNASCONI, Gaël RENOUD-GRAPPIN
et leur équipe vous remercient de votre confiance

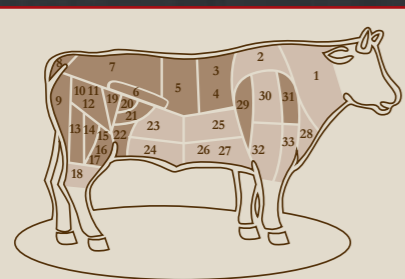


Régalez-vous en toute confiance !

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place par des cuisiniers professionnels.

Ce titre valide également les normes d'hygiène et l'application des bonnes pratiques d'accueil et de service.

Il récompense notre engagement en faveur de la vraie cuisine maison garantissant ainsi le maintien et la transmission des savoir-faire contre l'industrialisation.



■ Cuisson rapide ■ Cuisson lente

1 Collier	15 Faux-filet
2 Basses côtes	16 Filet
3 Côte	17 Rumsteck
4 Entrecôte	18 Queue
9 Rond de gîte	13 Gîte à la noix
10 Tende de tranche	14 Araignée
11 Poire	15 Plat de tranche
12 Merlan	16 Rond de tranche
17 Mouvant	21 Hampe
18 Gîte	22 Bavette d'Aloyau
19 Aiguillette baronne	23 Bavette de flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendon	30 Paleron
27 Milieu de poitrine	31 Jumeau à bifteck
28 Poitrine	32 Macreuse à pot-au-feu
	33 Jumeau à pot-au-feu

Le bœuf au Bistrot du Boucher

DÉGUSTEZ LE MEILLEUR DU BŒUF !

- Maturation et affinage dans les règles de l'art des traditions bouchères.
- Tendreté, goût, saveur et fondant pour le plaisir des papilles.
- Traçabilité et origine garanties.

APERITIFS | DIGESTIFS



Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant	10cl	5€50
Rosé pamplemousse	12,5cl	5€50
Rosé fraise	12,5cl	5€50

Sélection Whisky Aberlour

12 ans .. 4cl	8€50	15 ans .. 4cl	10€50	18 ans .. 4cl	12€50
---------------	------	---------------	-------	---------------	-------

APERITIFS

♥ Apéritif maison : Crème de pêche et pétillant	10cl	5€50
Kir crème de cassis	10cl	4€50
Porto rouge ou blanc	7cl	4€50
Ricard	2cl	4€00
Martini rouge ou blanc	4cl	4€00
Kir pétillant	10cl	5€50
Whisky William Lawson	4cl	6€00
Jack Daniel's	4cl	8€50

LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne Sélection BDB	10cl	7€90
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher	75cl	49€00
Roederer brut premier	75cl	69€00

♥ LES GRANDS CHAMPAGNES

Louis Roederer rosé Millésimé	75cl	75€00
Cristal Roederer blanc	75cl	195€00

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise	4cl	8€00
Get 31 ou Get 27	4cl	7€00
Cognac, Armagnac	4cl	8€00
Calvados	4cl	8€00
Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne	4cl	8€00
Chartreuse verte	4cl	8€00
♥ Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France	4cl	9€00
Rhum Diplomatico	4cl	9€00

LES BOISSONS FRAICHES ET BIERES

Stella Artois pression	25cl	3€90
Leffe blonde pression	25cl	4€90
Hoegaarden blanche pression	25cl	4€90
ou ou ou	33cl	3€50
Nestea	20cl	3€50
Schweppes	25cl	3€50
Schweppes Agrum	25cl	3€50
Jus de fruits Pampryl	25cl	3€50

LES EAUX MINÉRALES

ou ou ou	50cl	3€20	100cl	5€50
♥ Chateldon	75cl	7€50		
partir (bouteille)	33cl	3€50		

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2€20
Décaféiné	2€20
Grand café	3€50
Thé, infusion	3€50
Café viennois (double espresso et crème fouettée)	5€00
Cappuccino (double espresso et mousse de lait)	4€00



Maître Restaurateur

♥ COUP DE COEUR

Notre fameux poulet de Bresse AOP,
pommes purée maison



à la crème **21€00** • aux morilles **26€00**

Hors formules et menus

ENTREES

♥ **“Duo” de longe d’os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande** (suppl. 2€00)
toast de pain grillé

Terrine de campagne cuite dans nos fours
et ses condiments

Planche de cochonnailles “de nos régions”,
une sélection du meilleur de l’Auvergne

Foie gras de canard (suppl. 5€00)
cuisiné par nos soins, confit de pétales de fleur et toasts de pain de campagne
La suggestion du sommelier : Verre de Coteaux du Layon 12,5cl 4,90€

Salade à la mode Bistrot :
mêlée de salades, jambon cru d’Auvergne, foie gras de canard, gésiers, noix,
copeaux de comté AOP

♥ **Déclinaison de tomates aux saveurs d’Antan en tartare et carpaccio**,
cromesquis de mozzarella

Tarte fine au chèvre rôtie au miel, confiture d’oignons rouges,
mêlée de salades

Carpaccio de bœuf mariné façon “Gravlax”,
copeaux de parmesan

♥ **Croustilles de gambas à la coriandre**, (suppl. 1€50)
guacamole d’avocat

ENTRÉES - 7€50

PLATS - 17€50

DESSERTS - 7€50

Nos sauces au choix : bleu, poivre ou tartare

Menu PLAISIR*

22€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

*au choix de la carte (hors supplément)

*hors boisson

Menu GOURMAND*

27€50

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

*au choix de la carte (hors supplément)

*hors boisson

AUTOUR DU BŒUF

Bavette d’aloyau Simmental (200g) aux échalotes confites, pommes confites
avec ses fibres longues et peu serrées, tendre et goûteuse, c’est le morceau des connaisseurs

Le pavé du boucher selon votre goût :

☛ **le traditionnel** grillé à la plancha, pommes frites, salades

♥ ☛ **le gourmand** à la crème de morilles, pommes purée maison (suppl. 7€00)

☛ **le prestige** avec sa tranche de foie gras poêlée, pommes confites (suppl. 7€00)

Nos tartares de bœuf :

hachés et préparés à la commande en cuisine (200g), pommes confites et salade mêlée

☛ **Classique** préparé dans la plus pure tradition

☛ **Aller-retour** simplement grillé à la plancha

♥ ☛ **Brésilien** fraîcheur au citron vert, tomate, coriandre et guacamole d’avocat

☛ **“Café de Paris”** poêlé avec une tranche de foie gras (suppl. 4€50)

♥ ☛ **La trilogie de tartares (300g)** classique, aller-retour et brésilien, pommes confites et salade (suppl. 4€00)

Le Burger du Bistrot 200g de viande savoureuse

poitrine grillée, comté 8 mois d’affinage, tomate fraîche et sauce tartare, accompagné de pommes frites

LES RECETTES DU BISTROT

♥ **Grande salade César :** salade, croûtons à l’ail, poulet, œuf dur, oignons rouges, copeaux de parmesan

Merlu en aïoli, bataille de légumes vapeur

♥ **Paillard de veau**, pommes confites, mesclun et copeaux de parmesan, ravigote aux condiments
de truffe blanche d’été (suppl. 2€00)

Noix de Saint-Jacques, risotto aux herbes fraîches, jus de crustacés, tuile de comté 8 mois d’affinage (suppl. 5€00)

Grande salade à la mode Bistrot : mêlée de salades, jambon cru d’Auvergne, foie gras de canard,
gésiers, noix, copeaux de comté AOP et pommes confites

♥ **Pavé de saumon grillé sauce vierge**, pommes vapeur et légumes de saison

LES BELLES PIECES

A DECOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

.....
ONGLET DE BŒUF ANGUS (200G), **25€00**
pommes purée truffée et méli-mélo de salades

LA BELLE ENTRECOTE 350G **25€00**
pommes frites, mêlée de salades

LE PAVE DU CHEVILLARD 250G CŒUR DE RUMSTECK **24€00**
et sa longe d’os à moelle, pommes confites

LA TENDRE ET SAVOUREUSE COTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (≈ 1KG) **59€00**
pommes confites, mêlée de salades

PAVÉ PRESTIGE (200GR) FAÇON ROSSINI **24€50**
avec sa tranche de foie gras poêlé et accompagné de pommes confites

DESSERTS

Fromage blanc d’Etrez moulé à la louche
nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges

Assiette de fromages de nos régions :
Comté 8 mois d’affinage, bleu de Bresse et Tomme

♥ **Crème brûlée à la vanille Bourbon**

Baba arrosé au Rhum ambré, (suppl. 1€00)
crème fouettée aux zestes d’orange

La grosse île flottante, pépites de praline rose
crème anglaise à la vanille Bourbon

Melba aux fruits du moment

Moelleux au chocolat de grande origine, glace vanille

Trilogie de profiteroles : (suppl. 1€00)
glace à la vanille et chocolat chaud, glace caramel beurre salé, caramel
laitier, glace praliné gourmand, crème anglaise noisette, crème fouettée

♥ **Carpaccio d’ananas frais et son sorbet ananas**,
brisures de framboises et noisettes caramélisées

♥ **Mille-feuilles craquant aux framboises** (suppl. 1€00)

♥ **Assiette de sorbets** et sa nage de fruits frais infusée aux épices,
citron vert, framboise, mandarine, crème fouettée

Café Douceur accompagné de gourmandises

LES GLACES DU BISTROT

♥ **Le fameux Puits d’Amour estival :**
fruits rouges frais et confits, cœur givré noix de coco, biscuit sablé et
mousse de mascarpone

Coupe “Souvenir d’Enfance” :
glace caramel beurre salé, glace vanille, glace praliné,
pop-corn, noisettes croustillantes, sauce chocolat et crème fouettée

Coupe Colonel : (suppl. 1€00)
sorbé citron et Vodka

NOS SORBETS ET GLACES

Vanille, caramel beurre salé, praliné, noix de coco, café, chocolat,
ananas, citron vert, framboise, mandarine

Menu P’TIT BOUCHER (- 12 ANS) 11€90

Steack haché du boucher OU Suprême de volaille
à la crème pommes frites ou légumes de saison

+ Fromage blanc OU Glace Smarties

+ Coca-cola OU Jus de fruits OU Diabolo

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

CARTE DES VINS

Les coups de cœur du moment

Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !



ROSES

BUGEY GAMAY "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	15€00	-
CHATEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX "TERRES DE PROVENCE"	22€00	-	-	16€00	5€00
CUVEE HENRI FABRE COTES DE PROVENCE	27€00	49€00	20€00	-	-
CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC	32€00	-	23€00	-	5€90
COTES DE PROVENCE MINUTY "PRESTIGE"	39€00	-	-	-	-
BANDOL CHATEAU ROMASSAN "CŒUR DE GRAIN" DOMAINE OTT	46€00	-	-	26€00	-

BLANCS

BUGEY CHARDONNAY TRADITION "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	15€00	4€20
VIOGNIER PAYS D'OC "ROUQUETS"	25€00	-	-	-	4€70
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	-	-	4€90
MACON-LUGNY "LES CHARMES"	29€00	-	-	-	-
SAINTEVERAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	31€00	-	-	20€00	5€20
PETIT CHABLIS "LA CHABLISIENNE"	33€00	-	-	22€00	-
POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON DOMAINE LASSARAT	39€90	-	-	-	-
CONDRIEU "LES TERRASSES DU PALAT" DOMAINE F. VILLARD	49€90	-	-	-	-

ROUGES

BUGEY / JURA

BUGEY GAMAY "CAVEAU BUGISTE"	21€00	-	-	15€00	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES "CAVEAU BUGISTE"	26€00	-	-	-	-
ARBOIS TROUSSEAU CHATEAU BETHANIE	31€00	-	-	-	-

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

BROUILLY CHATEAU DU BLUIZARD	25€00	-	-	-	4€70
MOULIN-A-VENT "4 TERRES" ROGER LASSARAT	31€00	-	-	-	-
MERCUREY CHATEAU DE CHAMIREY	45€00	-	-	25€00	-
SAVIGNY-LES-BEAUNES MAISON DECELLE-VILLA	50€00	-	-	-	-
NUIITS SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES DOMAINE MICHELOT	59€00	-	-	-	-

VAL DE LOIRE

SAINTEVERAN DE BOURGUEIL LES ECHAILLONS	30€00	-	-	-	-
---	-------	---	---	---	---

BORDELAIS

BORDEAUX SUPERIEUR - CHATEAU DAVID BEAULIEU	21€00	-	-	15€00	-
CANON-FRONSAK CHATEAU BARRABAQUE CUVÉE "ANTOINE"	27€00	-	-	-	-
MONTAGNE SAINT-EMILION CHATEAU LA FLEUR GRANDS LANDES	31€00	-	-	-	6€20
ST-EMILION GRAND CRU CHATEAU LACROIX CHANTECAILLE	40€00	-	-	23€00	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER	70€00	-	-	-	-

LA VALLÉE DU RHONE

COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT PRIVAT	21€00	-	-	-	3€70
COTES DU RHONE DELAS FRERES	25€00	49€00	-	17€00	-
COTES DU RHONE GUIGAL	30€00	-	-	-	-
BEAUMES DE VENISE "DOM VENITIA"	35€00	-	-	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE DE L'ATELIER	39€00	-	-	-	-
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS	40€00	-	-	23€00	6€50
SAINTEVERAN DELAS LES CHALLEYS	40€00	-	-	23€00	-
COTE ROTIE "BRUNE ET BLONDE" GUIGAL	59€00	-	-	29€00	-

LANGUEDOC

SAINTEVERAN DOMAINE DE SAINT LAURENT	21€00	-	-	-	-
PIC SAINT-LOUP "SAINT HUBERT"	30€00	-	-	-	-
CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE	38€00	-	27€00	-	-

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

Menus MIDI BONHEUR

SERVIS TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

DUO 14€50

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO 16€50

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

- Entrée sur l'ardoise du jour
- Terrine maison

PLATS

- Plat sur l'ardoise du jour
- Tartare de bœuf, pommes confites, salade verte

DESSERTS

- Dessert sur l'ardoise du jour
- Fromage blanc d'Étrez (nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges)

BOISSONS

- Côtes du Rhône AOC rouge (25 cl) 4€50 (50 cl) 9€00
- Vaucluse IGP rosé (25 cl) 4€50 (50 cl) 9€00

Menu TOUT COMPRIS

APÉRITIF
kir ou cocktail sans alcool
+ ENTREE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte
+ BOISSON AU CHOIX*
+ CAFÉ

35€00

* avec Eau minérale (50cl)
OU
Verre de Côtes du Rhône
ST Privat

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT SELECTION BISTROT DU BOUCHER	49€00
ROEDERER BRUT PREMIER	69€00
LES GRANDS CHAMPAGNES LOUIS ROEDERER ROSE MILLESIME	75€00
CRISTAL ROEDERER BLANC	195€00



La carte de fidélité nationale "Privilège"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher... Avec la carte de fidélité, bénéficiez de nombreux avantages : chèques-cadeaux...

1 € dépensé = 1 point fidélité
N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !



Pensez aussi à faire plaisir... en offrant des menus tout compris à vos proches, amis ou collègues, demandez nos Chèques-Cadeaux !

Joyeux Anniversaire

*Uniquement pour adhérent au programme fidélité

C'est votre anniversaire ? Venez le fêter chez nous !

NOUVEAU



Retrouvez-nous sur Facebook

TERRASSE D'ETE
SALON PRIVE