

# Menus DU BISTROT

SERVIS LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FERIES

**MIDI EXPRESS 11€90**

PLAT + BOISSON\*

\*verre de F de Fred OU jus de fruits OU bière pression 25cl OU café

**MIDI DUO 13€90**

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**MIDI TRIO 16€90**

ENTREE + PLAT + DESSERT

## LES ENTREES AU CHOIX

- Terrine du Bistrot aux foies de volaille
- Œuf parfait à la catalane
- Salade du louchebem : salade, tomate, bœuf confit, copeaux de cantal, oignon rouge
- Carpaccio de bœuf (échalotes, câpres, copeaux de cantal)
- L'entrée du jour

## LES PLATS AU CHOIX

- La pièce du Boucher (race à viande ≈ 160g), pommes Bistrot et sauce au choix (béarnaise, poivre, forestière ou bleu d'Auvergne), > Servie avec notre Truffade maison (suppl. 3€00)
- Tartare de bœuf (race à viande ≈ 160g) Classique ou Aller-Retour et ses pommes Bistrot
- Notre Truffade maison et charcuteries de nos régions, mêlée de salades
- Salade "cocotte"
- Lasagne de cabillaud aux légumes confits
- Le plat du jour

## LES DESSERTS AU CHOIX

- Délice de framboises, sorbet citron vert
- Carpaccio d'agrumes, sirop vichyssois, sorbet orange sanguine
- Café Douceur
- Mousse au chocolat, crunchy
- Le dessert du jour

# Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) 8€90

Steak haché, frites OU Truffade et jambon blanc

+ Coupe de glace

OU Mousse au chocolat et crunchy

+ Jus de fruit OU Verre de Coca OU Limonade

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.  
Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX

## nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2 ou 3 personnes

10€00

L'Assiette à partager

Toasts de foie gras, saucisse et saucisson secs, croustilles de mozzarella, chiffonnade de jambon, terrine maison



## ENTRÉES

Terrine du Bistrot aux foies de volaille	4€50	Salade du Bistrot : salade, foie gras, jambon de pays, bœuf confit, copeaux de cantal, oignon rouge	6€90
Carpaccio de bœuf race à viande locale (60g) marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de cantal)	4€90	Le bœuf dans tous ses états : carpaccio de bœuf, bruschetta tomate-pistou au bœuf séché et bœuf confit	7€00
Œuf parfait à la catalane et chorizo	5€90	Assiette de cochonnailles de la maison Laborie (15) : terrine, jambon de pays, saucisse et saucisson secs, chorizo	7€50
Os à moelle gouttière gratiné	6€60	Foie gras de canard maison du domaine de Limagne (63)	12€00
Tomate mozzarella à ma façon : carpaccio de cœur de bœuf, tartare de tomates d'Antan et croustilles de mozzarella	6€60		

## PLATS

SELECTION DE NOS MEILLEURES RACES A VIANDE LOCALES (SALERS, AUBRAC, CHAROLAISE, LIMOUSINE) MATUREES DE 2 A 3 SEMAINES PAR NOTRE BOUCHER YVES JOFFROIS

(la maturation d'une viande est un affinage élaboré par notre boucher afin de libérer des saveurs et une tendresse essentielle sur nos races à viande tout en conservant leur mâche)

## AUTOUR DU BŒUF

**Le Pavé du Boucher (race à viande ≈ 200g)** 16€90  
Pommes grenailles confites à la forestière et sauce au choix : béarnaise, forestière, poivre ou bleu d'Auvergne  
> Servi avec notre truffade maison (suppl. 3€00)

**Le tartare de bœuf (race à viande ≈ 200g)** 16€90  
haché et préparé maison, accompagné de pommes Bistrot

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

☛ **Aller-retour** : rapidement saisi sur la plancha

**L'entrecôte du père Joffrois (race à viande ≈ 350g)** 23€90  
et sa truffade

**La sélection du boucher (race à viande ≈ 200g)** 19€50  
À découvrir sur ardoise : araignée, poire, ongllet, bavette, cœur de rumsteck selon arrivage

## LES RECETTES DU BISTROT

**Notre truffade maison** accompagnée des cochonnailles de nos régions, mêlée de salades 14€90

**Cannelloni de cabillaud**, crème de chorizo 14€90

**Fricassée de rognons de veau en persillade**, pommes grenailles confites à la forestière 15€90

**Le Ham'Bougnat** : 15€90

"Notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate."  
(pain toasté, compote d'oignon rouge, roquette, ravigote truffée, toast à la tome fraîche persillée, servi avec pommes Bistrot maison et sauce béarnaise)  
☛ au bœuf mûré ☛ au poulet

**Tagliata de magret de canard du domaine de Limagne**, 16€90  
ravigote framboise-cassis, poêlée de champignons, roquette et parmesan

**Gigot d'agneau du Massif Central à la plancha**, 16€90  
beurre maître d'hôtel et ratatouille

**Noix de Saint-Jacques et chorizo à la plancha**, 22€90  
accompagnés de risotto au parmigiano reggiano, coulis méridional

## NOS GRANDES ASSIETTES

**Grande salade du Bistrot** : 13€90  
salade, foie gras, jambon de pays, bœuf confit, cantal, oignon rouge, pommes Bistrot

**Carpaccio race à viande de bœuf**, 2 assiettes : 11€90  
marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de cantal), pommes Bistrot. 3 assiettes : 15€90

## DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

**Mousse au chocolat** et son crunchy 4€50

**Carpaccio d'agrumes, sirop vichyssois et ses sorbets** 6€60  
(orange sanguine, citron vert, framboise)

**Café douceur** : expresso accompagné de mignardises 6€60

**Tiramisu Bueno** : biscuit, crème pralinée, coulis chocolat-noisette, craquelin et mascarpone 6€60

**Frambois'in** : framboises et son coulis, glace vanille, meringue et mascarpone 6€60

**Le fameux Puits d'Amour** : 6€60  
pommes caramélisées, caramel laitier, crumble, glace vanille et mascarpone

**Coupe "Souvenirs d'enfance"** : 6€90  
glace caramel beurre salé, glace vanille, crunchy, brisures de Spéculoos, caramel laitier, coulis chocolat-noisette et mascarpone

**Le "Pas-tout-à-fait-cuit" au chocolat**, sorbet framboise 6€90

**Assiette de fromages de nos régions** 7€00

# Menus DU PATRON

**Menu PLAISIR**  
21€50

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

**Menu GOURMAND**  
26€50

ENTREE + PLAT + DESSERT

**Menu TOUT COMPRIS**  
32€00

APÉRITIF MAISON  
offert avec ou sans alcool

+ ENTREE + PLAT + DESSERT + CAFÉ  
+ BOISSON AU CHOIX\*

\* avec pichet de vin 25cl de rouge  
OU rosé F de Fred OU avec un soda (33cl)  
OU une bière pression (25cl) OU 1/2 eau minérale (50cl)

## LES ENTREES AU CHOIX

- Œuf parfait à la catalane et chorizo
- Tomate mozzarella à ma façon
- Os à moelle gouttière gratiné
- Salade du Bistrot
- Le bœuf dans tous ses états
- Assiette de cochonnailles de nos régions
- Foie gras de canard du domaine de Limagne (63) cuit dans nos fours, chutney de saison (suppl. 4€00)

## LES PLATS AU CHOIX

- Le pavé du Boucher (race à viande ≈ 200g) pommes grenailles confites à la forestière et sauce au choix, béarnaise ou forestière ou poivre ou bleu d'Auvergne > Servi avec notre truffade maison (suppl. 3€00)
- Tartare de bœuf (race à viande ≈ 200g) préparé par nos soins, Classique ou Aller-Retour
- Le Ham'Bougnat : > au bœuf mûré > au poulet

- Notre truffade maison et charcuteries de nos régions, mêlée de salades
- Gigot d'agneau du Massif Central à la plancha beurre maître d'hôtel et ratatouille
- Tagliata de magret de canard du domaine de Limagne
- Fricassée de rognons de veau en persillade, pommes confites à la forestière
- Cannelloni de cabillaud, crème de chorizo

## LES DESSERTS AU CHOIX

- Café Gourmand
- Le fameux Puits d'Amour
- Coupe "Souvenirs d'enfance"
- Tiramisu Bueno
- Frambois'in
- Carpaccio d'agrumes et ses sorbets
- Le "Pas-tout-à-fait-cuit" au chocolat, sorbet framboise



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 !**

### APERITIFS

Coupe de Champagne Rémy Collard	10cl	7€00
Kir Royal	10cl	7€50
Kir vin blanc	10cl	3€30
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5cl	4€80
Maury Mas Amiel (vin doux naturel rouge)	8cl	4€80
Ricard	3cl	4€00
Whisky	4cl	5€50
Whisky Balwhinnie 12 ans d'âge	4cl	7€90

### COCKTAILS

Mojito	5€90
Rhum, citron vert, feuilles de menthe et Perrier	
Piña Colada	5€90
Rhum blanc et rhum ambré, sirop de coco, jus d'ananas	
Zombie	5€90
Rhum blanc et ambré, jus d'ananas, sirop de pêche et de fraise, citron vert	
Americano Maison	5€90
Martini blanc et rouge, Campari, trait de Perrier	

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocolada	4€50
Sirop de coco et jus d'ananas	
Le Girly	4€50
Jus exotique et orange, fraise, pêche, jus exotique et orange	
Aloe des îles	4€50
Aloe Vera, orange, ananas, raisin blanc et citron vert	
Virgin Mojito Fraise	4€50
Citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, sirop de fraise, Perrier	

### LES CHAMPAGNES

Sélection Bistrot du Boucher : Brut Rémy Collard	75cl	35€00
Champagne Deutz	75cl	49€00

Équilibré, rond, délicat, ce champagne est un plaisir

### BIERES

Heineken pression	25cl	3€70
Bières artisanales locales "Cantal"	33cl	5€50
- Bière des druides "Blanche"		
- La planète "Blonde"		
- Antidote "Ambrée"		

### LES EAUX MINÉRALES

Vittel S.PELLEGRINO	50 cl	3€00	100 cl	5€00
Chateldon	75 cl	6€50		

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Perrier ou Nestea	33 cl	3€00
Perrier	33 cl	3€00
Nestea, Orangina	25 cl	3€00
Limonade	25 cl	3€00
Jus de fruits (Orange, ananas, exotique)	25 cl	3€00

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€20
Cappuccino	2€50
Irish coffee	6€00

### PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams	4 cl	6€00
Get 27, Liqueur de verveine artisanale, Baileys		

## CARTE DES VINS

#### BLANC

COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE - VIOGNIER	Verre 15 cl	Pot Lyonnais 25 cl	Pot Lyonnais 50 cl	Bouteille 75 cl
Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes	4€60	7€50	14€80	22€00
VILLA CHAMBRE D'AMOUR	4€80	7€80	15€50	23€00
Vin tendre et moelleux				

#### ROSÉS

AOC BORDEAUX - F DE FRED	3€60	5€90	11€50	17€00
Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand				
COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE	4€60	7€50	13€90	22€00
Beau rosé avec du corps				
AOC COTES DE PROVENCE M DE MINUTY	5€80	9€50	17€50	28€00
Rose pâle de la presqu'île de St-Tropez				

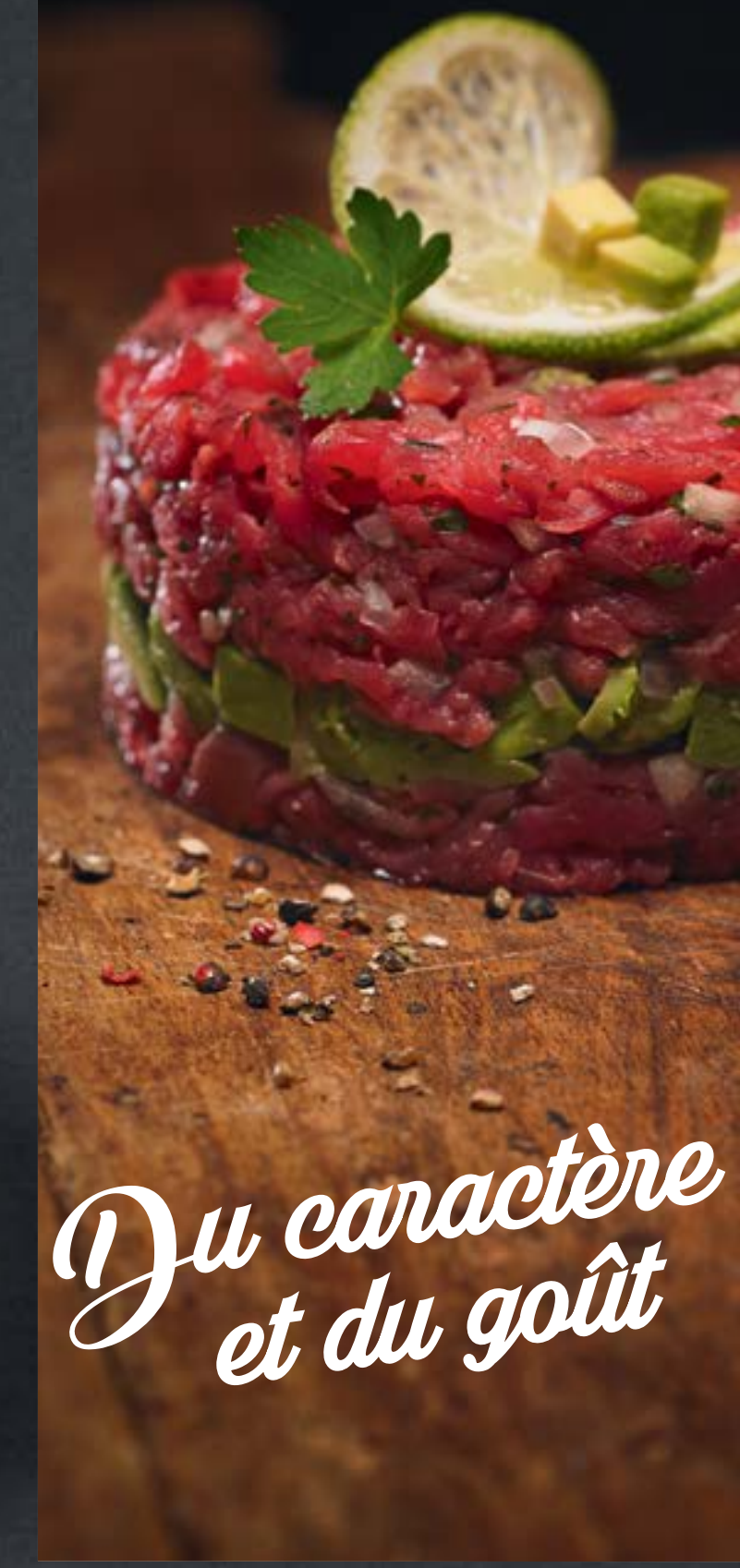
#### ROUGES

AOC GRAVE DE VAYRES - F DE FRED	3€60	5€90	11€50	17€00
Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche				
COTEAUX DU LANGUEDOC - L'ANTIDOTE	4€60	7€50	14€80	22€00
Vin fruité avec du caractère				
AOC SAUMUR CHAMPIGNY - LA SOURCE DU RUALT	4€80	8€20	16€20	24€00
Bonne longueur en bouche rond équilibré avec des notes de framboise et de mûre				
IGP PUY-DE-DOME "LA CERISE SUR LE GATEAU"	4€80	8€20	16€20	24€00
100 % Pinot noir, léger et fruité note de fruits rouges				
AOC COTE D'AUVERGNE "LES AMANDIERS"	5€20	8€80	17€40	26€00
Assemblage de gamay et pinot noir, vin puissant et équilibré notes poivrées et épicées				
AOC PIC-ST-LOUP - BONNE PIOCHE - DOMAINE CLAVET	5€80	9€50	18€70	28€00
Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie				
AOC HAUTES COTES DE NUITS	6€00	10€00	20€10	30€00
Vin léger et fruité aux arômes de framboise				
AOC SAINT JOSEPH RO-REE DOMAINE LOUIS CHEZE	6€80	11€80	22€90	36€00
La finesse des vins du Rhône				



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

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



*Du caractère  
et du goût*

ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • IIMP YV'ANIK - RCS B 330 792 789 - 04/2017-BDB CLERMONT - VE-BOU-10005