

## nos Planches

À PARTAGER

Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes **15€50**

### Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche sur Perche, chorizo "Gran Reserva", terrine du Bistrot, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

### La mixte du "BDB"

A mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot à consommer sans modération à l'apéritif



## APÉRITIFS

Pétillant et crème de cassis.....10 cl	<b>3€20</b>
Douceur des Dames.....20 cl	<b>3€50</b>
Cocktail du moment.....20 cl	<b>7€90</b>
Les anisés, Martini (rouge ou blanc), Suze.....4 cl	<b>3€50</b>
Porto (rouge ou blanc).....6 cl	<b>3€50</b>
Campari.....4 cl	<b>3€50</b>
Kir vin blanc.....12 cl	<b>3€20</b>
Kir Royal.....12 cl	<b>8€00</b>
Malibu, Pisang, Tequila, Vodka.....4 cl	<b>6€00</b>
Picon bière.....25 cl	<b>4€50</b>
Picon vin blanc.....12 cl	<b>3€20</b>
L'Americano Maison.....8 cl	<b>7€90</b>

## LES CHAMPAGNES

Les Champagnes Rémy Collard :

> Cuvée Tradition.....10 cl	<b>6€90</b>	12 cl	<b>8€00</b>	75 cl	<b>39€50</b>
> Rosé.....75 cl	<b>43€00</b>				
> Cuvée Prestige.....75 cl	<b>52€00</b>				
> Blanc de Blancs.....75 cl	<b>69€00</b>				

## LA ROUTE DES WHISKIES

Clan Campbell.....4 cl	<b>5€90</b>
Cardhu.....4 cl	<b>8€90</b>
Chivas Regal.....4 cl	<b>8€90</b>
Oban.....4 cl	<b>8€90</b>
Talisker.....4 cl	<b>8€90</b>
Jack Daniels.....4 cl	<b>8€90</b>

## BIÈRES

Stella pression.....25 cl	<b>3€70</b>	50 cl	<b>6€50</b>
Lefte pression.....25 cl	<b>4€20</b>	50 cl	<b>7€90</b>
Bière du moment.....25 cl	<b>4€20</b>	50 cl	<b>7€90</b>
Karmeliet.....20 cl	<b>4€20</b>	50 cl	<b>8€90</b>
Stella Artois sans alcool bouteille.....25 cl	<b>3€50</b>		

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.

## Menu PLAISIR\*

**22€50**

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix de la carte

\*Hors Boisson

## Menu TOUT COMPRIS

**33€50**

APÉRITIF MAISON  
avec ou sans alcool

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
au choix de la carte ou de l'ardoise  
avec supplément

+ BOISSON AU CHOIX\*

+ CAFÉ ou THÉ ou INFUSION

\* avec eau minérale 50 cl  
OU bière 25 cl  
OU soda 33 cl

OU demi-bouteille de vin  
AOC Pichon Bellevue  
blanc rouge ou rosé  
OU une Stella 25 cl

## Menu GOURMAND\*

**27€00**

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte

\*Hors Boisson

## ENTRÉES

Terrine du Bistrot aux foies de volaille

Déclinaison de tomates aux saveurs d'Antan,  
cromesquis de mozzarella et sorbet basilic

Carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax",  
crémeux d'avocat et mimolette vieille

Les tapas du Bistrot : croc' légumes et fromage de chèvre frais  
aux herbes, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes,  
bruschetta "bœuf mariné" et mimolette vieille

Poêlon de neuf escargots,  
à la crème d'ail doux

Les cochonnailles du Bistrot :  
saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche, jambon d'Auvergne,  
chorizo "Gran Reserva", terrine du Bistrot aux foies de volaille,  
cornichons, beurre 1/2 sel

Salade mode Bistrot :  
mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits,  
grana padano, bloc de foie gras de canard et cerneaux de noix

## PLATS

### AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf grillé plancha, sauce au choix (béarnaise, poivre,  
fromagère, échalotes), pommes Bistrot

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce secrète, oignons  
frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Nos tartares hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût,  
pommes frites et mesclun de salades :

☛ Le Traditionnel à la française : câpres, cornichon, oignons  
et assaisonnement Maison

☛ Le Brésilien : fraîcheur de citron vert, tomate, coriandre et guacamole

☛ Le Sud'n Sol : notes méditerranéennes avec tomates confites, tapenade,  
grana padano et pointe de basilic

Le 2 en 1 du Bistrot : l'alliance parfaite entre notre tartare brésilien  
et le carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax" (suppl. 2€50)

À PARTAGER À 2 : Persillé de basse côte de Bœuf Angus **16€50**  
servi émincé, sauce Bistrot, maraichère de légumes croquants et pommes Bistrot par pers.

### LES RECETTES DU BISTROT

Pavé de merlu "Pêche Française",  
légumes façon "Aioli"

"Terre / Mer" : suprême de volaille et gambas grillées  
au chorizo, risotto crémeux

Cocotte de rognons de veau façon "Grand-Mère"  
à la graine de moutarde

La grande salade à la mode du Bistrot : mesclun  
de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano,  
bloc de foie gras de canard et cerneaux de noix

La grande salade Estivale selon l'humeur du Chef  
"À découvrir sur ardoise."

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

## DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

La planche de fromages affinés  
et son mesclun de salades

Les 3 petits pots de crème à déguster :  
vanille gousse, chocolat Alunga, café Crokine

Croc'Eclair Frambois'in :  
crémeux chocolat blanc Zéphyr citronné et framboises

Baba façon Mojito  
infusé au citron vert et Rhum, chantilly à la menthe fraîche

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

Coupe aux parfums de mon enfance : glace noisette,  
caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat,  
crème chantilly et crunchy de fruits secs

Rendez-vous au café des gourmands : déclinaison  
de mini desserts gourmands accompagnés de son expresso ou thé

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

La Belle du Boucher "Monts et Coteaux du Lyonnais" :  
sorbet pêche blanche, sorbet abricot et poire Williams, salsa de fruits frais,  
chantilly et craquelin

## FORMULE Bistrot

CHAQUE JOUR  
UNE ARDOISE  
DIFFÉRENTE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

SERVIE LES MIDIS  
DU LUNDI AU SAMEDI  
HORS JOURS FÉRIÉS

## Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) **8€00**

Pavé de merlu  
et ses petits légumes  
OU Haché de bœuf,  
pommes Bistrot

+  
Glace deux boules  
OU Les 2 petits pots  
de crème au choix

+  
Sodas  
OU Jus de fruit



ENTRÉES - **7€50**

PLATS - **16€50**

DESSERTS - **6€90**



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 !**



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

## CARTE DES VINS

### BLANCS

IGP VIN DE PAYS D'OC LE SUDISTE CHARDONNAY

Frais et aromatique, au nez de poire et de fleurs blanches avec une note de miel.

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE

Vin sec, acidulé, frais et équilibré.

COTES DU RHÔNE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE

Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits mûrs associés au miel, à la cire. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.

♥ CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY

Sec, vif et droit en bouche, offre une belle minéralité.

JURANÇON DOUX AOC DOMAINE LASSERRE

Ce vin blanc riche et équilibré a tout pour plaire.

### ROSÉS

IGP VIN DES PAYS DE MEDITERRANÉE "CAVE DE ST-TROPEZ"

Tendre et fruité, avec une agréable fraîcheur.

BORDEAUX ROSÉ AOC

Typique bordeaux rosé, couleur foncée comme les rosés d'antan.

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC CHATEAU PIGOUDET

Rosé pâle, délicat et rafraîchissant, aux saveurs de pêche, litchi et pomme verte.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE

D'une couleur rose pâle, ce rosé révèle un généreux fruité capiteux avec une finale vive souple et pure.

♥ CÔTES DE PROVENCE AOC MINUTY PRESTIGE

Vin cristallin à la teinte rose pâle et aux reflets saumon. Nez très aromatique, dominé par la fraîcheur du fruit et des arômes de grenadine.

### ROUGES

BORDEAUX AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON-BELLEVUE

Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO DOMAINE LA FLORANE

D'une couleur cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tanin souple et rond.

♥ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC DOMAINE OLIVIER

D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges, une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.

PINOT NOIR AOC KUENTZBAS

Robe grenat. Arômes de fruits rouges et de fruits noirs. Vin fruité et léger.

BROUILLY AOC RÉSERVE DE BEAUVOISIE

Souple, gourmand et bien mûr au nez de baies rouges. Un joli cru du Beaujolais.

♥ CÔTES DE BEAUNE VILLAGES AOC DOMAINE ROUX

Ce vin possède une robe rubis claire, des arômes de petits fruits rouges acidulés ainsi que des notes sauvages à l'ouverture.

LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC GRAND RICOMBE

Nez boisé, une mise en bouche épicée qui se termine sur des notes animales.

### GRANDS VINS

♥ GIVRY AOC MICHEL SARRAZIN "LES GROGNOTS"

Élégant et de belle fraîcheur, des notes de citron confit et une finalité boisée.

BANDOL ROSÉ AOC DOMAINE D'OTT CHÂTEAU ROMASSAN "CŒUR DE GRAIN"

Souple, plein et harmonieux, aux arômes délicats de fruits de la passion et d'abricot, à la finale épicée.

♥ SAINT-JULIEN AOC "LES FIEFS LAGRANGE"

Second vin du Château Lagrange, finesse et subtilité avec des tanins tendres et beaucoup de charme.

♥ MARGAUX AOC CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

Vin soyeux, subtil et bien équilibré avec de la truffe, des fruits rouges et une finale tout en longueur.

CROZES HERMITAGE AOC E. GUIGAL

Souple, plein et épicé, aux tanins fondus, au nez de cuir et fève de cacao.

♥ SAINT ESTÈPHE AOC HÉRITAGE LE BOSCO

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou	33 cl	3€90	
Orangina	25 cl	3€90	
Schweppes	20 cl	3€90	
	25 cl	3€90	
Jus de fruits	25 cl	3€90	

### LES EAUX MINÉRALES

L.PELLEGRINO	50 cl	3€50	100 cl 4€90
	50 cl	3€90	100 cl 5€50
	33 cl	4€50	

### LES BOISSONS CHAUDES

Chti' coffee, Genièvre, café expresso, crème fouettée	6€90
Irish coffee	6€90
Thé, infusion	2€70
Café, décaféiné	2€00

### PLAISIRS DES GOURMETS

Poire Williams	2 cl	3€00
Armagnac, Cognac, Calvados	4 cl	6€00
Liqueurs Get 27, Manzana, Baileys	4 cl	5€00

♥ Les coups de cœur du patron

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

Bouteille 75 cl	Bouteille 37,5 cl	Verre 12,5 cl
17€50	-	3€90
20€00	11€50	3€90
21€00	12€90 50 cl	4€30
28€50	-	5€00
-	-	3€90 Le verre de 6 cl
18€90	-	3€90
20€00	11€50	3€90
21€90	-	4€90
21€00	12€90 50 cl	4€30
28€00	20€00 50 cl	-
20€00	11€50	3€90
21€00	12€90 50 cl	4€30
24€50	16€90	4€90
25€00	15€90	4€50
24€00	15€50	-
28€50	-	-
26€00	15€60	-
32€00	-	-
37€00	-	-
39€00	-	-
37€50	22€00	-
29€00	-	-
35€00	-	-

ALTAVIA Nantes • 02 51 80 28 28 • RCS B 330 792 789 - 04/2017-BDB DOUAI - VE-BOU-10005

*Du caractère  
et du goût*

