

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, terrine du Bistrot aux foies de volaille, jambon d'Auvergne, foie gras de canard, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du "BDB"

A mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)..... 10cl	3€70
Kir vin rouge (cassis)..... 10cl	3€70
Ricard..... 2cl	4€00
Martini Rosso, Bianco ou Dry - Campari..... 6cl	4€50
Porto rouge ou blanc..... 6cl	4€50
Gin..... 4cl	6€00
Vodka..... 4cl	6€00
Rhum..... 4cl	6€00
Kir Royal..... 14cl	7€50
Coupe de champagne..... 10cl	7€00

COCKTAILS

Américano Maison..... 10 cl	7€50
Martini Rosso, Campari, Martini Bianco, Gin Gibson's	
Mojito..... 12 cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus de citron, sucre de canne, Angostura et feuilles de menthe	
Piña Colada..... 12 cl	7€50
Rhum blanc Saint James, jus d'ananas ABC, lait de coco	
Sex on the beach..... 12 cl	7€50
Vodka Poliakov, jus d'ananas, cranberry, myrtille, melon, pêche	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada..... 18 cl	5€90
Piña Colada	
Virgin Beach..... 18 cl	5€90
Sex on the beach	

LES CHAMPAGNES

Champagne "Sélection du Bistrot":

> Rémy Collard Brut..... 75cl	39€00
> Rémy Collard Rosé..... 75cl	43€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky..... 2cl	3€50	2cl	6€00
Bourbon Four Roses..... 4cl		4cl	6€50
Cardhu..... 4cl		4cl	8€50
Cragganmore..... 4cl		4cl	8€50
Knockando 12 ans..... 4cl		4cl	8€50
Lagavulin 16 ans..... 4cl		4cl	9€50
Oban 14 ans..... 4cl		4cl	9€50
Nikka whisky japonais..... 4cl		4cl	12€50

BIERES

Heineken (pression)..... 25cl	3€90	50cl	6€00
Affligem (pression)..... 25cl	4€50	50cl	7€00

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 TOUT COMPRIS 35€00

APÉRITIF MAISON
(kir pétillant ou Virgin Beach sans alcool)

✦ ENTREE ✦ PLAT ✦ DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise avec supplément

✦ CAFÉ ✦ BOISSON AU CHOIX*

avec Eau minérale 50 cl

OU Bière 25 cl

OU Soda 33 cl

OU pot lyonnais de 46cl de vin
AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue rouge
ou Bordeaux rosé AOC
ou IGP OC Chardonnay Héritage du Conseiller blanc

ENTRÉES

Saumon mariné façon Gravlax

Terrine du Bistrot, aux foies de volailles

Carpaccio de bœuf au parmesan et pistou

Déclinaison de tomates et mozzarella di bufala

Poêlon d'escargots de Bourgogne

à la crème d'ail et beurre persillé

Longe d'os à moelle rôtie à la fleur de sel de Guérande
toasts grillés

Les Cochonnailles du Bistrot :

saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche sur Perche, terrine du Bistrot aux foies de volaille, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

Salade à la mode Bistrot :

mesclun de salades, jambon d'Auvergne, gésiers confits, grana padano, foie gras, croûtons

Foie gras de canard mi-cuit (suppl. 4€00)
cuisiné par nos soins

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf pommes frites, sauce au choix

Pavé de bœuf Prestige, (suppl. 3€00)
avec son escalope de foie gras poêlée, pommes grenailles

Bavette aux échalotes confites, écrasé de pommes de terre

Noix d'entrecôte d'Argentine (environ 300g), (suppl. 6€00)
pommes grenailles, sauce au choix

Nos tartares de bœuf :

☛ Le traditionnel ou l'aller/retour :
préparé à votre goût par notre chef de cuisine, pommes frites, mesclun de salades

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

☛ La trilogie de tartares :
déclinaison des tartares classique, aller/retour et brésilien, servie avec pommes grenailles et salade

Le Gourmet Burger

steak haché de bœuf, sauce cocktail, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

LES SAUCES AU CHOIX : poivre, échalotes, roquefort, béarnaise

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise

La crème brûlée de ma tante Louise

Moelleux au chocolat, sauce chocolat, glace vanille

Cascade de fruits rouges, tuiles aux amandes et glace yahourt

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

Le baba au rhum ambré Saint James

Chocolat ou café liégeois

La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Rendez-vous au café des gourmands :

déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnée de son expresso ou thé
Coupe "Dame Blanche" : glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs

Le fameux Puits d'Amour fruits rouges, caramel laitier, biscuit sablé, glace noix de coco et mousse de mascarpone

Coupe "Souvenir aux parfums de mon enfance" :
glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly

Coupe Colonel (suppl. 2€00)

Menu DU BISTROT

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

DUO 15€90

ENTREE ✦ PLAT OU PLAT ✦ DESSERT
✦ BOISSON AU CHOIX*

*avec eau minérale 50cl OU bière 25cl OU soda 33cl
OU pot lyonnais de 23cl de vin AOC Graves de Vayres Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge ou Bordeaux rosé AOC

LES ENTREES AU CHOIX

- Terrine du Bistrot
- Carpaccio de bœuf au parmesan et pistou
- Déclinaison de tomates et mozzarella di bufala
- L'entrée du jour sur l'ardoise

LES PLATS AU CHOIX

- Le steak du boucher, sauce au poivre, pommes frites
- Cuisse de canard confite, persillade de pommes Bistrot
- Le poisson du jour sur l'ardoise
- Tartare de bœuf : le traditionnel ou l'aller/retour (160g), pommes frites, mesclun de salades
- Salade Caesar
- Le plat du jour sur l'ardoise

LES DESSERTS AU CHOIX

- Grosse île flottante sur son lit de crème anglaise
- La crème brûlée de ma tante Louise
- Chocolat liégeois
- Coupe Dame Blanche (glace vanille, sauce au chocolat, chantilly et crunchy de fruits secs)
- Café gourmand (suppl. 1€00)
- Le dessert du jour sur l'ardoise

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) **9€00**

Poisson du marché,
pommes frites
OU Haché de bœuf,
pommes Bistrot

✦ Glace deux boules
OU Crème caramel

✦ Sodas
OU Jus de fruit



ENTRÉES - **7€50**

PLATS - **15€50**

DESSERTS - **7€00**

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 !

CARTE DES VINS

BLANCS

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	Bouteille 75 cl	Pot 46 cl	Verre 15 cl
IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.	19€90	12€20	4€00
♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	20€50	-	4€10
AOC PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS MOREAU Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.	24€00	-	4€80
	28€00	17€00	5€20

ROSÉS

AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche.	24€50	15€00	4€90
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.	29€00	17€80	5€80
AOC COTE DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE ROSE D'un rose très pâle, riche et velouté. Fraîcheur aérienne aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.	34€00	-	-

ROUGES

AOC GRAVES DE VAYRES CHATEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	19€90	12€20	4€00
♥ IGP COTES DE GASCOGNE COROLLE Du caractère et de la vivacité pour ce vin aux arômes de confiture de myrtille.	21€50	13€20	4€30
AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC Un mélange de fruits et d'épices.	22€50	-	4€50
AB AOC BOURGUEIL "CUVÉE TRINCH" DOMAINE BRETON Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse.	24€00	-	4€80
AOC MEDOC SEIGNEURIE DU MEDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27€50	16€50	5€50
♥ AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE Rond, plat et velouté, nez de fruits rouges et de cassis.	28€00	17€20	5€60
AOC BROUILLY CHATEAU DES TOURS Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.	28€00	-	5€60
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGNEE BOUCHARD PERE ET FILS Il marie fruits et terroir dans un bel équilibre. Une référence Bouchard Père & Fils.	29€00	-	5€80
AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHATEAU ROLLET Vin élégant, fruité et aux bouquets naissants.	29€50	-	5€90
AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31€00	-	6€20

ROUGES DU MONDE

CHILI TERRA NOBLE "MERLOT" La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus.	25€00	-	5€00
ESPAGNE ALICANTE DO MUDO MONASTREL Nez intense de fruits noirs, avec des notes d'épices. Un vin de caractère qui ne manque pas de charme.	29€00	-	5€80

GRANDS VINS

♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38€00	-	-
AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse	38€00	-	-
AOC PESSAC LEOGNAN ROUGE "L" DE LA LOUVIERE D'une grande élégance, c'est un vin plein de promesses...	42€00	-	-
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS DE L'ORATOIRE Icône de Châteauneuf du Pape	46€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE "VIELLES VIGNES" DOMAINE MAGNIEN Un Pinot noir musclé, croustillant et racé.	58€00	-	-

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zero ou Coca-Cola Light	33 cl	3€80
Schweppes	25 cl	3€80
Nestlé	20 cl	3€80
Jus de fruits Mimato Maid	20 cl	3€80
(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)		

LES EAUX MINÉRALES

Vittel s. PELLEGRINO GETTIE	50 cl	3€80	100 cl	4€50
perrier	33 cl	3€80		



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

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2€00
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, ...	4 cl	6€50
Get 27, Vieille prune, Baileys		
Rhum ambré Saint James	4 cl	6€50

♥ Les coups
de cœur
du patron

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 MAUREPAS - VE-BOU-10005