

BISTROT
— DU —
BOUCHER

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES

Moments

VRAIS

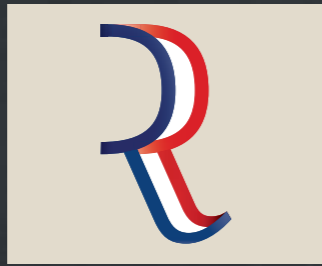
- ☛ Être *passionné*,
c'est avant tout l'envie de faire
partager une cuisine à son image.
Une cuisine simple, authentique
et de caractère...
- Car ici, pas de chichi, mais du vrai,
du bon et de la personnalité.
- Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
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*

BISTROT
— DU —
BOUCHER

POITIERS

Sylvie PROUTEAU, Emmanuel VILLIERE et leur équipe
vous remercient de votre confiance

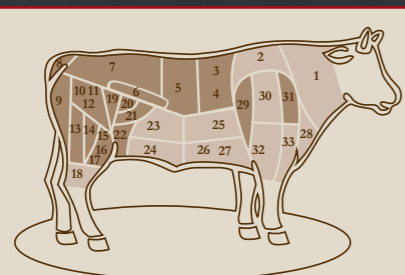


Régalez-vous en toute confiance !

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 Tendron	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.

Menus **MIDI BONHEUR**

SERVIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES

EXPRESS 12€90

PLAT AU CHOIX + CAFE DOUCEUR
(café + mignardises)

BISTROT 14€90

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
+ 1 BOISSON

ENTRÉES

- L'entrée du jour sur ardoise
- Assiette de saumon mariné en "gravlax"
- Terrine du Bistrot cuite dans nos fours et ses condiments
- Carpaccio de bœuf, sauce méditerranéenne
- Chicken Caesar salade

PLATS

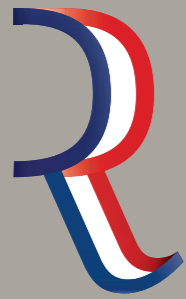
- Suprême de poulet "pattes noires" rôti à la citronnelle, pommes grenailles et légumes du moment
- Le poisson du jour sur ardoise
- Le plat du jour sur ardoise
- Pièce du boucher sauce aux choix : béarnaise, poivre ou roquefort, pommes frites et mée de salades
- Tartare de bœuf (180 gr), pommes frites et mée de salades
- Carpaccio de bœuf XXL, sauce méditerranéenne
- La grande salade mode Bistrot
- Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

DESSERTS

- Le dessert du jour sur ardoise
- Faisselle de fromage blanc aux fruits rouges
- Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon
- Coupe de glace du moment
- Café douceur (café expresso et assortiment de desserts)
- Salsa de fruits frais rafraîchis au sorbet mangue Alfonso

BOISSONS

un pot de 23cl de vin* rouge ou rosé ou Heineken pression (25cl)
ou 1/2 eau minérale (50cl) ou café



Maître Restaurateur

ENTREES 7€50

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

Carpaccio de bœuf,
sauce méditerranéenne

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, (suppl. 4€00)
confiture de courgettes et poivrons

Assiette de saumon mariné en "gravlax",
espuma d'asperges

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne
à la crème d'ail doux tranché

Terrine du Bistrot, cuite dans nos fours et ses condiments

Salade à la mode Bistrot :
mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal, foie gras

Chicken Caesar salade :
salade romaine, croûtons à l'ail, oignons rouges, poulet mariné,
copeaux de parmesan et sauce Caesar

Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins,
mêlée de salades

Parrillada de coques, moules et palourdes
au jus crémé et chorizo (selon arrivage)

Nage de filets de rougets en escabèche
et chorizo

Huîtres (selon arrivage) :
fines de claire n°3 par 6 (suppl. 3€00)
fines de claire n°3 par 9 (suppl. 6€00)

Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) 6€90

Steak haché frais de bœuf
OU Poisson du jour
avec ses légumes
ou purée de légumes du moment

+ Coupe de glace
OU Crème brûlée
OU Moelleux au chocolat

+ 1 boisson au choix
(coca-cola ou jus d'orange 20cl)

Nos sauces au choix : bleu, poivre ou tartare



Menu PLAISIR*

22€90

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix sur la carte
*hors boisson

Menu GOURMAND*

27€50

ENTRÉE + PLAT

+ DESSERT

au choix sur la carte
*hors boisson

AUTOUR DU BŒUF 15€50

Le pavé du Boucher "cœur de rumsteck" à votre convenance

pavé grillé à la plancha, pommes frites et mêlée de salades, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

L'entrecôte (300g) : (suppl. 4€00)

pommes frites et mêlée de salades, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

Le pavé prestige au foie gras poêlé : (suppl. 4€00)

pommes confites et mêlée de salades

Pavé Bistrot cuit à la plancha :

servi escalopé sauce secrète BDB, cocotte de pommes sautées en "coin de rue" et bouquet de salades fraîches

Nos tartares de bœuf,

hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût :

☛ **Le classique :** pommes frites et mêlée de salades

☛ **L'aller-retour :** simplement cuit à la plancha, pommes frites et mêlée de salades

☛ **Le provençal :** assaisonné à la tapenade, accompagné de pommes confites

♥ ☛ **La trilogie de tartares (200g) :**

le classique, le provençal, l'aller-retour, accompagnés de pommes confites et mêlée de salades

☛ **"Le café de Paris" :** poêlé avec une tranche de foie gras, accompagné de pommes confites et mêlée de salades (suppl. 4€00)

☛ **Le truffon :** tartare de bœuf assaisonné à la ravigote de truffe d'été, salade de jeunes pousses d'épinards, copeaux de grana padano et pommes "en coin de rue"

LES RECETTES DU BISTROT 15€50

Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de paris et pommes grenailles confites

Magret de canard rôti aux pêches, râpé de pommes de terre et tomate provençale

Suprême de poulet "pattes noires" rôti à la citronnelle, pommes grenailles et légumes du moment

Paillard de veau, ravigote à la truffe, pousses d'épinards et pommes de terre rissolées

Pavé de cabillaud rôti, sauce vierge, purée de fèves et tomates confites

Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes, risotto crémeux et brocolis (suppl. 4€00)

Curry de lotte au lait de coco, riz thaï (suppl. 3€00)

Brochette de gigot d'agneau à l'orientale, maraichère de légumes grillés (suppl. 2€00)

LES GRANDES ASSIETTES

Carpaccio de bœuf XXL, sauce méditerranéenne

La grande salade mode Bistrot : mêlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

Grande salade Chicken Caesar : salade romaine, croûtons à l'ail, oignons rouges, poulet mariné, copeaux de parmesan et sauce Caesar

Menu TOUT COMPRIS 32€90

SERVI AVEC APÉRITIF
(cocktail de fruits sans alcool ou apéritif maison)

+ ENTREE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX*

* avec Eau minérale (50cl) OU 1/2 bouteille de vin 37,5cl de vin
OU bière Heineken pression 25cl

DESSERTS 7€50

Baba artisanal arrosé de rhum

La profiterole dans tous ses états,
glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé,
nappées de chocolat chaud et éclats de noisette

Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon

Puits d'Amour :

tartare de fraises, biscuit sablé, sorbet fraise,
coulis de fruits rouges, mascarpone à la barbe à papa

Moelleux au chocolat

de Tanzanie (75 % cacao), sorbet caramel bonbon

Cascade Framboiz'in

Le chocolat viennois du Bistrot

Tarte fine aux pommes, glace vanille noix de pécan
(à commander en début de repas)

Faisselle fruits rouges

Salsa de fruits frais rafraîchis au sorbet mangue Alfonso

Café douceur servi avec un assortiment de mignardises

La tentation du pâtissier mini Puits d'Amour, mini Moelleux
et mini Crème brûlée

L'assiette de fromages affinés du moment

COUPES DE GLACES

Coupe colonel :

sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Coupe chocolat liégeois :

glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
et tuile aux amandes

Coupe "Souvenir d'Enfance" :

glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé,
sauce chocolat et chantilly

Coupe café liégeois :

glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

Coupe Belle du Boucher :

assortiment de glaces ou sorbets

Coupe estivale :

sorbet mangue, sorbet abricot, sorbet fraise, coulis de fruits rouges,
chantilly et amandes

Coupe fraise melba aux amandes

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

POTS DE VIN

LES POTS DE VIN SÉLECTIONNÉS HAUT POITOU ET DE LOIRE ROUGE OU ROSÉ

Le Pot
de 23 cl
4€00

Le Pot
de 46 cl
7€50

BLANCS

AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON

Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités.

Bouteille 75 cl 15€90

Bouteille 37,5 cl 9€50

Verre 12,5 cl 3€00

AOC GRAVES BLANC CHATEAU LUDEMAN LA COTE

Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple.

19€50

10€50

3€50

AOC MACON VIEILLES VIGNES JACQUES DEPAGNEUX

Le plus vieux domaine de Bourgogne tout en fraîcheur, note citronnée et florale de fleurs blanches.

25€90

4€50

AOC POUILLY FUME "LES PIERRES FINES" DE CHEZ BALLAND CHAPUIS

Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia.

28€00

5€00

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

LE VERRE DE VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

Verre 6 cl
4€00

ROSES

AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE

Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre.

15€90

3€00

AOC ROSE DE LOIRE DOMAINE D'ARTOIS

9€50

AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE

Élegant, une robe couleur pétales de roses, un nez de fleurs et de fruits frais.

19€90

12€90

4€00

AOC CHINON ROSE "DOMAINE DE LA COMMANDERIE" PHILIPPE PAIN

Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie.

22€50

15€90

AOC TAVEL CHATEAU CORRENSON

Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia.

23€90

13€90

ROUGES

AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS

Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles.

15€90

9€50

3€00

BLAYE COTES DE BORDEAUX "CHATEAU LA BRETONNIERE"

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

17€00

AOC COTES DU RHONE "DOMAINE DE LA BERTHETE"

Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants.

17€50

11€00

3€50

AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAUX "LES RAMBAUDS"

Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants.

18€50

4€00

AOC COTE DE BOURG CHATEAU HAUTE LIBARDE

Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent.

19€90

12€50

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC "PIC SAINT-LOUP" G. BERTRAND

Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.

26€90

AOC SAUMUR CHAMPIGNY "DOMAINE DE NERLEUX"

Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire.

21€00

12€50

AOC MADIRAN CHATEAU LAFFITTE TESTON

Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges.

23€00

4€50

AOC MORGON COTE DU PY "VIEILLES VIGNES"

Vin vif, fin et équilibré.

27€00

AOC CHINON "DOMAINE DE LA COMMANDERIE" CUVÉE SELECTION

D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux.

23€90

17€90

4€50

♥♥ AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU GERMAN MARBUZET

39€50

♥♥ AOC MARGAUX JACQUES BOYD

49€00

♥♥ MERCUREY 1ER CRU CLOS DU PARADIS

49€00

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



APERITIFS | DIGESTIFS

APERITIFS

Kir pétillant.....	10cl	3€30
au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne		
Kir vin blanc du Bistrot.....	10cl	2€90
au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne		
Kir Royal.....	10cl	6€50
au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne...		
Pineau des Charentes (blanc ou rouge).....	6cl	3€70
Martini (Rosso ou Bianco).....	4cl	3€70
Suze, Porto (rouge ou blanc).....	6cl	3€70
Les anisés.....	2cl	3€20

COCKTAILS

Americano.....	10cl	6€50
Cocktail de fruits sans alcool.....	20cl	4€00
Alcools 4cl et soda (Vodka orange, Whisky Coca, Gin tonic).....	4cl	5€50

LES CHAMPAGNES

♥ Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher.....	10cl	6€50
♥ Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher.....	75cl	46€00
♥ Champagne Mumm "Cordon Rouge".....	75cl	59€00

LA ROUTE DES WHISKIES

Le Whisky.....	4cl	5€00
Le baby.....	2cl	3€00
La sélection de whiskeys au choix :.....	4cl	6€50
> Four Roses Bourbon		
> Jack Daniel's		
> Ballantines pur malt 12 ans		
> Aberlour 10 ans et 15 ans		

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac XO, Armagnac 12 ans.....	4cl	8€10
Calvados hors d'âge.....	4cl	7€50
Liqueurs et alcools.....	4cl	5€90
(Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, eaux de vie fruits, Get 27)		
Irish Coffee.....		7€50

BIERES

Heineken pression.....	15cl	2€20	25cl	3€00	50cl	5€80
Grimbergen blonde pression.....	15cl	2€50	25cl	3€60	50cl	6€30
Hoegaarden bière blanche bouteille.....			33cl			4€90

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Pepsi ou Sprite.....	33cl	3€20
Orangina bouteille.....	25cl	3€20
Jus de fruits.....	20cl	3€00
Cocktails de fruits.....	25cl	4€00

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou Perrier.....	50cl	2€70	100cl	3€90
Perrier.....	33cl	3€20		

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné.....		1€90
Thé, infusion.....		2€30
Double café, Cappuccino.....		3€40
Irish coffee.....		7€50
Sélection de grands crus à partir de.....		2€70



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 PRIVÉ