

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



APÉRITIFS

Ricard	2cl	4€90
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, fraise, violette)	10cl	4€30
Kir vin rouge (cassis)	10cl	4€30
Birlou	10cl	4€30
la saveur de la pomme, le mystère de la châtaigne		
Martini Rosso, Bianco - Campari	6cl	6€10
Porto blanc / rouge, Salers	6cl	6€10
Gin Larios - Rhum blanc	4cl	6€90
Kir pétillant	10cl	4€30
(cassis, mûre, pêche, framboise, fraise)		

COCKTAILS

Americano maison	10cl	7€80
Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin		
Campari orange	12cl	7€50
Mojito	19cl	7€80
Aperol Spritz	19cl	7€80

LES CHAMPAGNES

Champagne sélection	15cl	9€90	75cl	51€00
du Bistrot Blanc				
Champagne Laurent Perrier	15cl	13€90	75cl	70€00
le Brut Blanc				

LA ROUTE DES WHISKIES

Whisky blend	4cl	6€70
Whisky Laphroaig - Connemara - Distillers Edition	4cl	9€50
Macallan Amber, Glent Grant 16 ans	4cl	10€50
Highland park		
Bourbon	4cl	9€90

BIÈRES

Pelfort pression	25cl	4€30	50cl	8€30
Affligem pression	25cl	3€30	50cl	4€50
Desperados	33cl	6€30		
Corona	33cl	5€30		
Heineken	33cl	5€00		
Picon bière	25cl	4€60		

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac VSOP - Armagnac XO - Calvados 10 ans	4cl	8€50
Vieille prune - Chartreuse	4cl	8€50
Eau de vie Morand	4cl	9€90
"Poire, Framboise ou Abricotine"		
Mandarine Napoléon Peppermint Get 27	4cl	7€10
Get 31 - Cointreau - Grand-Marnier Cordon Rouge		
Herry Cherry Liqueur - Baileys		

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*

31€00

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

au choix de la carte
ou de l'ardoise

*Valable 7/7 déjeuner et dîner
eau minérale 50cl ou bière 25cl ou
soda 33cl ou demi-bouteille de vin
blanc, rouge ou rosé ou une Bière
pression 25cl - Hors supplément

Menu TOUT COMPRIS

APERITIF MAISON
avec ou sans alcool

38€00

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

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ OU THÉ
OU INFUSION

* avec eau minérale 50cl
OU bière 25cl
OU soda 33cl
OU demi-bouteille de vin
blanc, rouge ou rosé
OU une Bière pression 25cl

Menu GOURMAND*

34€00

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

au choix de la carte
ou de l'ardoise

*hors boisson

ENTRÉES

Terrine du Bistrot,
aux foies de volailles

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

Frivolité de truite fumée,
mascarpone au raifort et craquelin aux graines de sésame

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux,
classique beurre moussoux (la douzaine suppl. 7€00)

Mille-feuilles de légumes confits
et chèvre cendré Sainte-Maure

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, cantal,
bloc de foie gras de canard et cerneaux de noix

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

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

Carpaccio, accompagné d'huile vierge, grana padano,
servi avec roquette et tomates séchées

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 Trio (24Og) : assortiment de nos 3 tartares

LES RECETTES DU BISTROT

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

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

Curry d'épaule d'agneau madras

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, cantal, 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

Le mille-feuilles déstructuré par notre chef pâtissier :
feuilletés caramélisés, crème vanille Gousse, caramel fruité et fruits de saison

Le Pas-tout-à-fait-cuit au chocolat blanc Zéphyr et pistache,
framboises et sorbet framboise

Baba façon Mojito infusé au citron vert et Rhum, crème chantilly et 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, 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

ENTRÉES - 7€90

PLATS - 17€90

DESSERTS - 6€90

FORMULE Bistrot

CHAQUE JOUR
UNE ARDOISE
DIFFÉRENTE

ENTRÉE - 4€90

PLAT - 11€90

DESSERT - 4€90

SERVIE LES MIDIS,
DU LUNDI AU SAMEDI,
HORS JOURS FÉRIES

Menu P'TIT BOUCHER

(-12 ANS) 12€50

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



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 !**

BLANC

ALSACE

PINOT GRIS - CHRISTIAN DOCK
BOURGOGNE ET MACONNAIS
 POUILLY FUISSE, GRANDS CLIMATS - ROLLET
 VIRE CLESSE, DOMAINE DE LA VERPAILLE
 CHABLIS - LOUIS LATOUR
 SANTENAY VILLAGES - LOUIS LATOUR

VALLEE DU RHONE

VIOGNER - DOMAINE DU GRANGEON

BORDEAUX

SAUTERNES - CHATEAU DE ROLLAND

VALLEE DE LA LOIRE

QUINCY - DOMAINE PORTIER
 MENETOU SALON - LAPORTE
 SANCERRE - LE ROCHOY - LAPORTE

ROSÉS

PROVENCE

CHATEAU LACOSTE - FRIGOUSSE
 COTE DE PROVENCE - CHATEAU PIGOUDET

ROUGES

ALSACE

ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

MORGON-GRAND CRAS-TERROIRS ORIGINEL
 BROUILLY - LA CHAPELLE DE VENENGE
 BOURGOGNE - SAVIGNY LES BEAUNE - LOUIS LATOUR
 BOURGOGNE - POMMARD - LOUIS LATOUR
 BOURGOGNE - GEVREY CHAMBERTIN LES PERRIERES

VALLEE DU RHONE

SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ
 CROZES HERMITAGE - CUVÉE CAPRICE DOMANE BETTON

LANGUEDOC ET PROVENCE

PIC ST LOUP - GRAND TERROIR - GERARD BERTRAND





BORDEAUX

COTES DE BLAYE - CHATEAU MAISON NEUVE ALEXIA AYMAS
 GRAVES - CHATEAU BEAUREGARD LAGUPEAU
 PESSAC LEOGNAN - L DE LA LOUVIERE
 SAINT JULIEN - AMIRAL DE BEYCHEVELLE
 SAINT-ESTEPHE - LES PELERINS DE LAFON ROCHET
 SAINT EMILION - CHATEAU CORBIN
 PAUILLAC - FLEUR DE PEDESCLAUX


VALLEE DE LA LOIRE

COTES DU FOREZ AOP - CUVÉE LES LOGES - GAMAY
 SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE DU MOUCHARD
 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE AUDEBERT
 SANCERRE - LES GRANDMONTAINS - LAPORTE

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

 ou  ou  ou Fanta 33 cl **4€20**
 Schweppes 25 cl **4€00**
 20 cl **3€90**
 Jus de fruits 20 cl **4€10**
 (Orange, pomme, tomate, abricot, ananas ou multivitaminé)

LES EAUX MINÉRALES

  50 cl **4€10**
 100 cl **5€80**
 33 cl **5€30**
 Chateldon 75 cl **8€50**

LES BOISSONS CHAUDES

Café Florio Maison Richard, Décaféiné **2€90**
 Double café **5€10**
 Thé, infusion **3€70**



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

	Bouteille 75 cl	Bouteille 37,5 cl	Verre 15 cl
ALSACE			
PINOT GRIS - CHRISTIAN DOCK	23€00	-	6€50
BOURGOGNE ET MACONNAIS			
POUILLY FUISSE, GRANDS CLIMATS - ROLLET	38€00	22€00	8€50
VIRE CLESSE, DOMAINE DE LA VERPAILLE	36€00	-	-
CHABLIS - LOUIS LATOUR	41€00	-	-
SANTENAY VILLAGES - LOUIS LATOUR	49€00	-	-
VALLEE DU RHONE			
VIOGNER - DOMAINE DU GRANGEON	32€00	-	7€00
BORDEAUX			
SAUTERNES - CHATEAU DE ROLLAND	49€00	-	9€40
VALLEE DE LA LOIRE			
QUINCY - DOMAINE PORTIER	29€00	18€50	7€50
MENETOU SALON - LAPORTE	30€00	-	-
SANCERRE - LE ROCHOY - LAPORTE	39€00	21€00	-
ROSÉS			
PROVENCE			
CHATEAU LACOSTE - FRIGOUSSE	25€00	-	7€00
COTE DE PROVENCE - CHATEAU PIGOUDET	22€00	13€50	6€00
ROUGES			
ALSACE			
ROUGE D'OTTROT - VONVILLE & FILS	28€00	16€00	7€00
BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS			
MORGON-GRAND CRAS-TERROIRS ORIGINEL	27€00	-	-
BROUILLY - LA CHAPELLE DE VENENGE	29€00	18€00	6€00
BOURGOGNE - SAVIGNY LES BEAUNE - LOUIS LATOUR	39€00	-	-
BOURGOGNE - POMMARD - LOUIS LATOUR	85€00	-	-
BOURGOGNE - GEVREY CHAMBERTIN LES PERRIERES	75€00	-	-
VALLEE DU RHONE			
SAINT-JOSEPH - CUVÉE DU PAPY - MONTEZ	42€00	23€00	-
CROZES HERMITAGE - CUVÉE CAPRICE DOMANE BETTON	34€00	-	-
LANGUEDOC ET PROVENCE			
PIC ST LOUP - GRAND TERROIR - GERARD BERTRAND	31€00	-	-
BORDEAUX			
COTES DE BLAYE - CHATEAU MAISON NEUVE ALEXIA AYMAS	29€00	18€00	6€00
GRAVES - CHATEAU BEAUREGARD LAGUPEAU	28€00	19€00	8€00
PESSAC LEOGNAN - L DE LA LOUVIERE	45€00	-	9€00
SAINT JULIEN - AMIRAL DE BEYCHEVELLE	75€00	-	-
SAINT-ESTEPHE - LES PELERINS DE LAFON ROCHET	57€00	-	-
SAINT EMILION - CHATEAU CORBIN	66€00	37€00	-
PAUILLAC - FLEUR DE PEDESCLAUX	53€00	-	-
VALLEE DE LA LOIRE			
COTES DU FOREZ AOP - CUVÉE LES LOGES - GAMAY	18€00	9€50	4€50
SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE DU MOUCHARD	28€00	16€00	5€50
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE AUDEBERT	29€50	16€00	5€50
SANCERRE - LES GRANDMONTAINS - LAPORTE	39€50	22€00	-

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

*Du caractère
 et du goût*



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