

## AUTOUR D'UN PLAT

**SERVIS LE MIDI SAUF DIMANCHE ET FÊTES**  
Only noon except Sundays and holidays

**APÉRITIF MAISON OFFERT**  
avec ou sans alcool  
Aperitif offered with or without alcohol

### ENTRÉE + PLAT

Starter + Main Dish

**20€10**

AU CHOIX DE LA CARTE  
OU DE L'ARDOISE, HORS SUPPL.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boisson  
Without drinks

### PLAT + DESSERT

Main Dish + Dessert

**17€90**

AU CHOIX DE LA CARTE  
OU DE L'ARDOISE, HORS SUPPL.

In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

Hors boisson  
Without drinks

## Menu P'TIT BOUCHER

Menu kids bucher (-12 years)

(-12 ANS) **13€90**

Steak haché, pommes frites OU plat au choix  
Ground steak, French fries or the choice on the main list except choice with extra

+ Crème glacée  
ice cream

+ verre de 15cl de Coca Cola OU jus d'orange OU sirop  
15cl glass of coca, orange juice or syrup

L'ensemble des plats est servi en portion réduite.

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.

## ENTRÉES

### Bloc de foie gras de canard mi-cuit, toast grillé

Pour accompagner votre bloc de foie gras,  
le verre de Monbazillac (10cl) (+ 4€50)

Foie gras served on a bed of salad leaves

### Poêlon de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail

6 burgundy snails served with melted garlic butter and parsley)

### Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons

Chef's homemade pate

### Chiffonnade de jambon de parme

Thin slices of parma ham

### Flan de courgettes et queues d'écrevisses au beurre blanc

Zucchini tart, crayfish tails white butter

### Salade de crottin de chèvre rôti

Warm goat cheese with green salad

### Planche de charcuterie : (suppl. 3€00)

Chorizo, rosette, rillettes, jambon de Parme et terrine du Bistrot  
Our delicatessen assortment (chorizo, dry sausage slices, pork rillettes,

Parma ham and Bistro terrine)

### Os à moelle au sel de Guérande

Marrow bone with Guérande salt

### Saumon mariné aux herbes

Fresh Salmon marinated with herbs

### Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et basilic

Beef Carpaccio with the basilic and olive oil

### Salade Caesar du Bistrot :

salade, croûtons, volaille grillée, copeaux de parmesan,  
tomate, œufs durs, sauce Caesar  
Salad, croutons, chicken, parmesan cheese, tomato and eggs

### L'entrée sur l'ardoise du jour

Starter of the day

## PLATS

### AUTOUR DU BŒUF

#### Tartare de bœuf

préparé au moment par le chef dans le cœur de rumsteck  
Fresh steak tartare prepared fresh in the heart of rumpsteak

#### Pièce d'entrecôte grillée béarnaise

Grilled rib steak with bearnaise sauce

#### Cœur de rumsteck,

sauce roquefort ou poivre  
Rump steak with Roquefort or pepper sauce

#### BDB Burger

Rumsteck haché, pain buns, cheddar, oignons, tomate,  
sauce secrète du chef  
Rump steak, bread buns, cheddar, onions, tomato, secret sauce of the chef

#### Burger du Chef

Rumsteck haché, pain buns, fromage à raclette, oignons rôtis,  
bacon, sauce secrète du chef  
Rump steak, bread buns, raclette cheese, roasted onions, bacon, secret sauce of the chef

#### Belle entrecôte XXL (suppl. 8€00)

pour 1 personne (500g environ)  
XXL rib steak for 1 person 500g

#### Filet de bœuf sauce au choix (suppl. 5€00)

(200g environ)  
Beef tenderloin with your chosen sauce

### LES RECETTES DU BISTROT

#### Andouillette AAAAA grillée à la graine de moutarde

Andouillette AAAAA with mustard sauce

#### Tête de veau sauce ravigote

Veal head with ravigote sauce

#### Foie de veau ou jeune bovin poêlé, sauce crémée

au vinaigre de framboise ou nature  
Veal liver fried plain or in raspberry vinegar

#### Escalope de volaille à la Normandie

Chicken escalope, Normandy sauce

#### Pied de cochon rôti dans son plat

Roasted pig's trotters

#### Grande salade Caesar du Bistrot :

salade, croûtons, volaille grillée, copeaux de parmesan, tomate,  
œufs durs, sauce Caesar  
Salad, croutons, chicken, parmesan cheese, tomato and eggs

#### Saumon frais

à la crème d'oseille  
Fresh salmon and sorel sauce

#### Filet de daurade royale au beurre blanc (suppl. 3€00)

Filet fish "daurade" with white butter

#### Découvrez nos plats et poissons sur l'ardoise du jour

## DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

#### Assiette de fromages (suppl. 2€00)

Selection of cheese

#### Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Soft white cheese in a red berry coulis

#### Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Panna Cotta with red fruit coulis

#### Traditionnelle crème brûlée à la vanille

Cream flan with a caramelised topping

#### Mousse au chocolat à l'écorce d'orange

Orange peel chocolate mousse

#### Sorbet pomme Calvados ou citron vodka

Apple sorbet with Calvados or lemon vodka

#### Assiette Gourmande : mignardises du moment (suppl. 3€00)

Gourmand dish : an assortment of little desserts

#### Baba artisanal arrosé ou pas et sa compotée de fruits rouges

Homemade rum baba with its red berry compote

#### Ile flottante Floating island with custard

#### Faisselle de fromage blanc aux herbes ou au sucre

Grass or sugar Cheese

#### Salade de fruits frais de saison

Fresh seasonal fruit salad

#### Café ou chocolat liégeois

Coffee or chocolate liegeois

#### Tarte fine aux pommes, glace vanille

Fine apple tart, vanilla ice cream

#### Le dessert sur l'ardoise du jour

Dessert of the day

## Menu TOUT COMPRIS

ALL INCLUSIVE MENU

**33€80**

**APÉRITIF MAISON OFFERT**  
avec ou sans alcool  
Aperitif offered with or without alcohol

+ ENTREE  
+ Starter

+ PLAT  
+ Main Dish

+ DESSERT  
+ Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise, hors suppl.  
In the choice of the menu or the board. Except choices with extra charge

+ CAFE TRADITIONNEL  
+ Espresso

+ LE POT DE 23CL DE VIN  
DE PAYS ROUGE OU ROSE\*

ou 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino  
ou 1/2 Eau de Perrier inclus

+ 23 cl of red wine or rose\* or the half bottle of sparkling/flat water

\* Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé  
a merlot from Pays d'Oc and a Grenache from Catalan

## Menu GOURMAND

**27€40**

**APÉRITIF MAISON OFFERT**  
avec ou sans alcool  
Aperitif offered with or without alcohol

**ENTREE + PLAT + DESSERT**  
Starter + Main Dish + Dessert

au choix de la carte ou de l'ardoise, hors suppl.  
et hors boissons

in the choice of the menu or the board.  
Except choices with extra charge. Without drinks

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

**ENTRÉES - 9€90**

**PLATS - 16€60**

**DESSERTS - 8€70**

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

	Pot 23 cl	Pot 46 cl	
<b>POTS DE VIN</b> VIN DE PAYS D'OC MERLOT ROUGE IGP OU VIN DE PAYS CATALAN ROSE IGP	6€40	10€80	
<b>BLANC*</b>	Bouteille 75 cl	Bouteille 37,5 cl	Verre 15 cl
AOC CHABLIS "CUVEE LA CHABLISIENNE"	32€90	17€40	6€40
AOC SANCERRE BLANC - S. LALOUE	31€00	17€70	-
AOC MONBAZILLAC "LES BRUMES"	-	-	5€50
AOC SAUTERNES	-	-	5€50
AOC CHEVERNY TRADITION	23€00	12€60	-
<b>ROSÉS*</b>			
AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE CHATEAU PIGOUDET	23€00	12€30	4€90
AOC SAINT-TROPEZ "CUVEE DU CEP D'OR"	25€00	15€50	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU MINUTY CUVEE M	35€00	21€90 (50 cl)	-
<b>ROUGES*</b>			
<b>BEAUJOLAIS</b>			
AOC BROUILLY	27€00	16€80	-
<b>RHONE</b>			
AOC COTES DU RHONE	24€50	13€50	-
AOC CROZES HERMITAGES DELAS	34€00	18€00	7€80
AOC CHATEAU NEUF DU PAPE "HAUTE PIERRE"	49€00	-	-
<b>BORDEAUX</b>			
AOC COTE DE BLAYE CHATEAU VIEUX CHARRON	23€00	-	4€90
AOC LUSSAC SAINT-EMILION "GRAND RICOMBE"	26€00	15€10	5€80
AOC PESSAC-LEOGNAN CHATEAU COUCHEROY	29€80	16€40	-
AOC BERGERAC "FRUISSANCE"	21€00	-	-
<b>LOIRE</b>			
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL "LA CROISEE"	27€20	16€20	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY	28€10	16€80	-
AOC SANCERRE ROUGE S. LALOUE	32€00	18€00	-
AOC CHINON "PIERRES CHAUDES"	29€00	16€00	6€10
<b>BOURGOGNE</b>			
AOC MERCUREY	39€00	-	-
AOC GEVREY CHAMBERTIN	52€00	-	-

### APERITIFS

Les apéritifs divers	6cl	4€90
Kir vin blanc	10cl	4€90
Kir Royal	10cl	8€20
Crémant d'Alsace	10cl	5€00
Americano "maison"	12cl	9€00
Anis	4cl	4€20
Whisky JB ou Jameson	4cl	7€00
Whisky JB ou Jameson accompagné de coca	33cl	13€00
Le whisky Jack Daniel's	4cl	9€00
Coupe de Champagne Rémy Collard Brut	10cl	8€00

### PLAISIRS DES GOURMETS

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys	4cl	8€00
Marie Brizard, Cognac, Armagnac, Calvados, Gin		
Gin Tonic	20cl	12€00
Vodka	4cl	8€00
Vodka orange	20cl	12€00
Alcools Vieux	4cl	9€00
Vieille Prune, Marc de Bourgogne		
Alcools Blancs	4cl	8€00
Poire, Framboise, Mirabelle		

### BIERES

Heineken (pression)	25cl	4€00	50cl	7€80
Hoegaarden blanche bouteille	33cl			4€70
1664 bouteille	25cl			4€50
Panaché	25cl			4€00

### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Rémy Collard Brut	10cl	8€00
AOC Champagne Rémy Collard Brut	75cl	39€50
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	49€00
AOC Champagne Ruinart Blanc de Blanc	75cl	93€00

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou	33cl	4€10
Fanta	33cl	4€10
Ice Tea, Nestea ou Orangina	33cl	4€10
Limonade	20cl	3€10
Jus d'orange ou jus de tomate	25cl	3€70

### LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné		2€60
Café crème		3€10
Thé, infusion		2€70
Cappuccino (Chantilly)		4€00
Irish Coffee Maison (whisky)		9€00
Irish Coffee (Cognac ou Armagnac)		9€50

### LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	3€80	100 cl	6€30
--	-------	------	--------	------

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

*Du caractère  
et du goût*



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