

APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

L'ASSIETTE À PARTAGER !
Toasts de Foie gras, saucisse et saucisson secs, chiffonnade de jambon, pounti, olivade et croûton à l'ail
2 pers. 10€



LES COCKTAILS

SANS ALCOOL 4,50€

Le Vendetta
Jus d'ananas, fraise et orgeat

Le Girly
Jus exotique et orange, fraise, pêche

Le Seabreeze
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop coco

Virgine Mojito fraise
Citron vert, feuille de menthe, sirop de sucre de canne, sirop de fraise, Perrier

AVEC ALCOOL 5,90€

Mojito
Rhum, citron vert, feuilles de menthe et Perrier

Grand Barry
Grand Marnier, jus de cranberry, rondelle de citron

Tuty fruity
Vodka, jus exotique et orange, pêche et fraise

Américano Maison
Martini blanc et rouge, Campari, trait de Perrier

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Rémy Collard	10cl	7,00€
Kir royal	10cl	7,50€
Kir vin blanc	10cl	3,30€
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5cl	4,80€
Maury Mas Amiel (vin doux naturel rouge)	8cl	4,80€
Ricard	3cl	4,00€
Whisky	4cl	5,50€
Whisky Balwhinnie 12 ans d'âge	4cl	7,90€

LES BIÈRES

Heineken pression	25cl	3,70€
Fischer	33cl	5,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light ou Perrier	33cl	3,00€
Orangina, Jus de fruits, Limonade, Nestlé	25cl	3,00€
Jus de fruits : orange, ananas, cranberry, exotique	25cl	3,00€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S. PELLEGRINO	50cl	3,00€	100cl	5,00€
Chateldon			75cl	6,50€

LES CHAMPAGNES

Sélection Bistrot du Boucher : Brut Rémy Collard	75cl	35,00€
Champagne Deutz	75cl	49,00€

Équilibré, rond, délicat, ce champagne est un plaisir

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Thé, infusion	2,20€
Cappuccino	2,50€
Irish coffee	6,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire william, Get 27, Liqueur de verveine artisanale, Baileys	4cl	6,00€
---	-----	-------

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

LA CAVE DU PATRON

BLANCS

	15cl Verre	25cl Pot lyonnais	46cl Pot lyonnais	75cl Bouteille
Coteaux du Languedoc - l'antidote - Viognier <i>Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes</i>	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
Villa Chambre d'Amour <i>Vin tendre et moelleux</i>	5,50€	7,80€	16,60€	23,00€

ROSÉS

AOC Bordeaux - F de Fred <i>Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand</i>	3,60€	5,90€	10,90€	17,00€
Coteaux du Languedoc - l'antidote <i>Beau rosé avec du corps</i>	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
AOC Côtes de Provence M de Minuty <i>Rose pâle de la presqu'île de St-Tropez</i>	5,80€	9,50€	17,50€	28,00€

ROUGES

AOC Grave de Vayres - F de Fred <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche</i>	3,60€	5,90€	10,90€	17,00€
Coteaux du Languedoc - l'antidote <i>Vin fruité avec du caractère</i>	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
AOC Saumur Champigny - La source du Ruault <i>Bonne longueur en bouche rond équilibré avec des notes de framboise et de mure</i>	4,80€	8,20€	14,50€	24,00€
AOC Pic-St-Loup - Bonne Pioche - Domaine Clavet <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>	5,80€	9,50€	17,50€	28,00€
AOC Hautes Côtes de Nuits <i>Vin léger et fruité aux arômes de framboise</i>	6,00€	10,00€	18,00€	30,00€
AOC Saint Joseph Ro-Ree Domaine Louis Cheze <i>La finesse des vins du Rhône</i>	6,80€	11,50€	20,50€	34,00€

CAVE PERSONNELLE DE FRED

Nos Grands Vins à Prix Doux

AOC Saint-Emilion l'argile de Liamet 2011	75cl	37,00€
AOC Gigondas Domaine Raspail-Ay 2011		39,00€
AOC Haut-Medoc Château Larose Perganson 2008		40,00€
AOC Saint-Emilion Grand Cru Château Grand Peyroux 2011		43,00€
AOC Auxey-Duresse Domaine Diconne 2011		45,00€
AOC Savigny les Beaunes Domaine Pavelot 2012		47,00€
AOC Pomard Domaine Diconne 2011		50,00€
AOC Côte Rôtie Belle demoiselle Domaine Cheze 2013		59,00€
AOC Nuit Saint-Georges 1^{er} cru des Argilières 2012		64,00€
AOC Gevrey Chambertin Domaine Joseph Roty 2009		75,00€



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

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

Frédéric MAISY et son équipe vous remercient de votre confiance

CLERMONT FERRAND



LE GOÛT DE LA QUALITÉ

Automne - 2015 -



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.

L'ASSIETTE À PARTAGER !

Toasts de Foie gras, saucisse et saucisson secs, chiffonnade de jambon, pounti, olivade et croûton à l'ail
2 pers. 10€



Entrées

Pounti du bistrot (spécialité auvergnate)	4,50 €
Poireaux ravigote et son bœuf confit à la graisse de canard	6,60 €
Salade du Bistrot (salade, foie gras, jambon pays, viande de pot au feu, cantal, oignon rouge)	6,80 €
Carpaccio de bœuf marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de Cantal)	6,80 €
Risotto d'escargots à la crème d'ail	7,00 €
Planche de cochonnailles de nos régions (terrines, jambon, saucisse et saucisson secs, poitrine)	7,00 €
Foie gras de canard des Landes cuit dans nos fours, chutney de saison	11,50 €

Menu P'tit Boucher (-12 ans) 8,90 €

Steak haché, frites maison
ou Truffade et jambon blanc
+ Fromage blanc au caramel laitier
ou Mousse au chocolat et crunchy
+ Jus de fruit **ou** verre de coca
ou limonade



NOS GRANDES ASSIETTES

Faites-en tout un plat !

Grande salade du Bistrot (salade, foie gras, jambon de pays, viande de pot au feu, cantal, oignon rouge, pommes Bistrot)	13,90 €
Double Carpaccio de bœuf marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de cantal), frites maison (servi en 2 assiettes)	14,90 €
Assiette BdB (pounti, salade, jambon de pays et cantal, tartare de bœuf et frites)	14,90 €

LE COIN DU BISTROT

Notre truffade maison accompagnée de ses cochonnailles de la maison Laborie, mêlée de salades	14,90 €
Roulé de volaille forestière, purée de petits pois	14,90 €
Raviole ouverte de saumon, à la fondue de poireaux crémée	17,00 €
Fricassée de rognons à la moutarde de Charroux, purée de pommes de terre au thym	16,50 €
Magret de canard et son risotto, coulis Clamart	17,50 €
Notre fameux agneau confit purée de carottes au fenouil, jus au thym	17,50 €
Noix de Saint-Jacques, recette du moment sur l'ardoise	22,00 €

LE COIN DU BOUCHER

Toutes nos recettes sont faites maison

Sélection de nos meilleurs races à viandes locales affinées par notre boucher

Le pavé du Boucher (200g) pommes Bistrot et sauce au choix, béarnaise, poivre ou Bleu d'Auvergne > Servi avec notre truffade maison +3€	16,90 €
Le tartare de bœuf 200g, haché et préparé maison, accompagné de pommes frites > Le Classique préparé dans la plus pure tradition > L'Aller-Retour rapidement saisi sur la plancha	16,90 €
Le Ham'Bougnat « notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate » (pain toasté à l'ail, compote d'oignon rouge, bœuf émincé, roquette, ravigote truffée, toast au Cantal) servi avec pommes frites maison	16,00 €
Le Ham'Bougnat « notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate » (pain toasté à l'ail, compote d'oignon rouge, bœuf émincé, roquette, ravigote truffée, toast au Cantal) servi avec pommes frites maison	15,90 €
L'entrecôte du père Joffrois ≈ 350g et sa truffade	24,00 €



Le goût de la qualité !

Salers, Aubrac, Limousine, Charolaise... Toutes nos viandes de boeuf sont issues de viandes de race française sélectionnées et d'origine garantie.* Elles sont travaillées dans les règles de l'art des traditions bouchères. Maturées minimum 15 jours afin de vous assurer le meilleur du goût, de la saveur et une tendreté optimale.

Régalez vous en toute confiance !

Desserts

Mousse au chocolat et son crunchy	4,50 €
Fromage blanc onctueux au caramel laitier	4,50 €
Café douceur (expresso accompagné de mignardises)	6,60 €
Tiramisu Bueno (biscuit, mascarpone, chocolat noisette, craquelin, caramel)	6,60 €
Le fameux Puits d'amour (crumble, pommes caramélisées, glace vanille, caramel laitier et mascarpone)	6,80 €
Coupe «Souvenir d'Enfance» (glace caramel beurre salé, glace vanille, crunchy, brisures de spéculoos, caramel laitier, coulis chocolat-noisette et mascarpone)	6,80 €
Mille-feuille vanille tout en légèreté (pâte filo, mousseline à la vanille)	6,80 €
Pain perdu et sa compotée de fruits de saison, glace au lait d'amandes	6,80 €
Assiette de fromages de nos régions	7,00 €

SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES

Consultez nos ardoises

*Selon arrivage dans la limite de nos stocks disponibles. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

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



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 cadeau...

1 € dépensé = 1 point fidélité

N'hésitez pas à la demander,

elle vous est offerte !

Spécial Ciné

10%
de réduction

sur remise de votre ticket de cinéma du jour
pour toute commande d'un menu (hors formules
du Midi Semaine). Valable pour une personne
et non cumulable avec une autre offre en cours

**Joyeux
Anniversaire**

*Uniquement pour adhérent
au programme fidélité

**C'est votre anniversaire ?
Venez le fêter chez nous !**

Pour cette occasion spéciale,
une surprise vous attend*.

NOUVEAU



Retrouvez nous sur
Facebook et Twitter !

TERRASSE D'ÉTÉ

MENUS BISTROT

SERVIS TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOURS FÉRIÉS

MIDI EXPRESS 11,90€

Plat + boisson*

* verre de F de Fred ou avec jus de fruits ou une bière pression 25cl ou café

MIDI DUO 13,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MIDI TRIO 16,90€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES AU CHOIX

- **Pounti du bistrot** (spécialité auvergnate)

Poireaux ravigote et son bœuf confit à la graisse de canard

- **Assiette de cochonnailles régionales**
- **L'entrée du jour**

PLATS AU CHOIX

- **La pavé du Boucher (150g)**
pommes Bistrot et sauce au choix,
béarnaise ou poivre ou Bleu d'Auvergne
> Servi avec notre truffade maison **+3€**
- **Tartare de bœuf Classique ou Aller-Retour (150g)**
et ses frites maison
- **Notre truffade maison (150g)**
et ses charcuteries de la maison Laborie, mêlée de salades
- **Roulé de volaille forestière,**
purée de petits pois
- **Le plat du jour**

DESSERTS AU CHOIX

- **Fromage blanc onctueux au caramel laitier**
- **Café Douceur**
- **Mousse au chocolat, crunchy**
- **Le dessert du jour**

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

MENUS DU PATRON

PLAISIR* 21,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

GOURMAND* 26,50€

Entrée + Plat + Dessert

TOUT COMPRIS 32€

Apéritif Maison offert avec **ou** sans alcool

+ **ENTRÉE, PLAT et DESSERT**
+ **Café + Boisson au choix**

Avec pichet de vin 25 cl de rouge ou rosé F de Fred Ou avec
un soda (33 cl) ou une bière pression (25 cl) ou 1/2 eau minérale (50 cl)

ENTRÉES AU CHOIX

- **Poireaux ravigote** et son bœuf confit à la graisse de canard
- **Risotto d'escargots** à la crème d'ail
- **Salade du Bistrot**
(salade, foie gras, jambon pays, viande de pot au feu, cantal, oignon rouge)
- **Carpaccio de bœuf marinade citron combava**
(échalotes, câpres et copeaux de Cantal)
- **Planche de cochonnailles de nos régions**
- **Foie gras de canard des Landes cuit dans nos fours,** chutney de saison **+4€**

PLATS AU CHOIX

- **Le pavé du Boucher (200g)**
pommes Bistrot et sauce au choix,
béarnaise ou poivre ou Bleu d'Auvergne
> Servi avec notre truffade maison **+3€**
- **Tartare de bœuf préparé par nos soins (200g),**
classique ou aller-retour
- **Le Ham'Bougnat**
« notre façon de réinventer le burger à l'auvergnate »
- **Notre truffade maison** et ses charcuteries de la maison Laborie, mêlée de salades
- **Notre fameux agneau confit,** purée de carottes au fenouil, jus au thym
- **Magret de canard** et son risotto, coulis Clamart
- **Fricassée de rognons à la moutarde de Charroux,** purée de pommes de terre au thym
- **Raviole ouverte de saumon** à la fondue de poireaux crémée

DESSERTS AU CHOIX

- **Café Gourmand**
- **Le fameux Puits d'amour**
- **Coupe «Souvenir d'Enfance»**
- **Tiramisu Bueno**
- **Mille-feuille vanille tout en légèreté**
- **Pain perdu et sa compotée de fruits de saison,**
glace au lait d'amandes

*Hors boisson