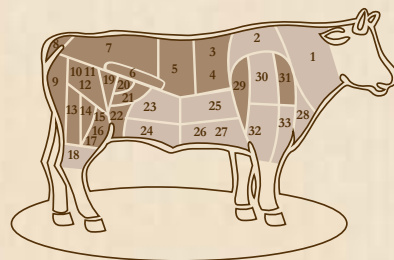




## Régalez-vous en toute confiance !!!

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	5 Faux-filet
2 Basses côtes	6 Filet
3 Côte	7 Rumsteck
4 Entrecôte	8 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.

## MIDI BONHEUR

*Pressé ou pas, prenez ce qu'il vous plaira !*

**MIDI EXPRESS 12€**  
Plat au choix + Café

**MIDI DUO 14,50€**  
Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert

**MIDI TRIO 18,00€**  
Entrée + Plat + Dessert

### LES ENTRÉES AU CHOIX

- L'entrée sur l'ardoise du jour
- Terrine de campagne maison
- Salade parisienne  
(salade, jambon, champignons, œufs durs)

### LES PLATS AU CHOIX

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Haché de bœuf à cheval
- Poisson du marché, beurre blanc

### LES DESSERTS AU CHOIX

- Le dessert sur l'ardoise du jour
- Fromage blanc  
à la crème ou au coulis de fruits rouges
- Café douceur

SERVI TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Maud, Alexandra BELIN  
et leur équipe  
vous remercient  
de votre confiance

**MOULINS**



LE GOÛT DE LA QUALITÉ

**Automne**

- 2015 -

## MENU PLAISIR\*

**ENTRÉE + PLAT**  
ou  
**PLAT + DESSERT**  
au choix de la carte  
**21,90€**  
Hors boisson

## MENU TOUT COMPRIS\*

**31,90€**

Apéritif Maison Offert avec **ou** sans alcool  
**+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
au choix de la carte  
**+ Café**

avec 1/2 bouteille de vin 37,5cl AOC Côte Roannaise blanc, rouge ou rosé ou avec eau minérale (50 cl)

## MENU GOURMAND\*

**ENTRÉE + PLAT**  
**+ DESSERT**  
au choix de la carte  
**26,50€**  
Hors boisson

## Entrées

### Salade à la mode Bistrot

(mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras)

### Terrine de poule bouronnaise persillée

### Os à moelle au sel d'échalotes et fines herbes

### Le petit pot de harengs, pommes à l'huile

### Pressé de chèvre frais et betterave rouge

### Notre traditionnel Foie gras , **+2,90€** chutney aux pommes



### Dégustez le meilleur du bœuf Français !

**Belle pièce du boucher grillée (300g), viande de race, suivant arrivage **+5€****

#### Pavé du boucher :

une belle pièce de boeuf tendre et savoureuse simplement cuite à la plancha

- > **le classique** sauce au choix bleu, béarnaise ou poivre
- > **le gourmand **+3€**** avec os à moelle
- > **le prestige **+4,50€**** avec sa tranche de foie gras poêlée

#### Notre tartare de bœuf (200g) haché et préparé à la commande en cuisine :

- > **Le Classique** préparé selon la recette traditionnelle
- > **L'aller-retour** simplement grillé à la plancha sur chaque face
- > **La trilogie de tartare** le classique, le provençal et l'aller-retour
- > **Café de Paris **+4,50€**** tartare simplement grillé à la plancha et servi avec une escalope de foie gras poêlée

#### Burger du Bistrot

Pain artisanal, haché frais de bœuf, tomates, Cantal, oignons et sauce aux herbes

#### Burger d'automne

Pain aux chataignes, Saint Nectaire, haché de bœuf et sauce aux cèpes

#### Tagliata de bœuf

Pièce de bœuf juste snackée, émincée, roquette, pignons de pin et vinaigrette à la truffe

## SUGGESTIONS

### ET BELLES PIÈCES DU «BOUCHER»

### CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR...



### Traditions, Terroirs et Saveurs Marines

**Véritable andouillette AAAAA juste grillée,** sauce moutarde

**Magret de canard au chèvre «des bonnes»,** réduction de porto

**Traditionnelle tête de veau sauce gribiche**

**Saint-Jacques juste snackées à la plancha **+4,50€****

**Dos de cabillaud en croute de chorizo**



### Les grandes assiettes et salades, faites-en tout un plat

#### La grande assiette norvégienne

Tartare de saumon mariné aux herbes et pommes confites

#### La grande salade à la mode Bistrot

Mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras et pommes confites

#### La belle salade de chèvre chaud rôti au miel

Mêlée de salades, toasts de chèvre mariné au miel et tranche de lard paysan snacké

## Desserts

### Assiette de fromages de nos régions

**Tartine de bleu d'Auvergne servie chaude,** poire et noix

**Faisselle de fromage blanc,** crème ou coulis de fruits rouges

**Traditionnelle crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon**

#### Les coupes digestives

(Sorbets et alcool - au choix : citron, pomme, poire et mandarine)

**Fondant au chocolat cuit à la minute** et sa glace vanille

#### Le fameux puits d'amour du Bistrot

pommes rôties, crumble, glace vanille, espuma pommes Granny

#### Profiteroles

chou maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

#### Souvenir d'enfance

Crème de marron, noix caramélisées, glace vanille et chantilly

#### Café douceur

café accompagné de mignardises

**Entrées 7,50€ - Plats 15,50€**  
**Desserts 7,50€**

\*hors suppléments

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

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





LA CAVE DU PATRON

Les pots de vin sélectionnés Vin de Pays d'oc Gayolles

rouge ou rosé

le verre de 12,5 cl 3,50 € • le pot de 23 cl 5,50 €

• le pot de 46 cl 8,50 €

## BLANCS

### AO CÔTES ROANNAISE Vin de pays Michel Desormiere

CHARDONNAY, robe jaune paille, très aromatique, notes d'agrumes, fleurs blanches et miel

### ♥ IPG VIOGNIER d'OC Domaine de Castelnau

Arôme typique du viognier: pêche, abricot sec, tout en gardant la fraîcheur

### AO CÔTES ROANNAISE NECTAR DES FÉES Gardien propriété

Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité

### AO CÔTES ROANNAISE MÂCON BUSSIÈRES Domaine Drouin

Belle complexité, la fraîcheur (note d'agrumes) et le gras (côté beurré), on ajoute une touche d'amande ou de noisette

### AO CÔTES ROANNAISE POUILLY SUR LOIRE Domaine Guy Saget

Robe vert pâle, léger et fruité offrant une belle palette d'arômes.

### Vin tendre et moelleux

### VILLA CHAMBRE D'AMOUR VDF Domaine d'Osmin

Un nez explosif, des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	-

23,00 € - 4,10 €

21,00 € - 3,90 €

25,00 € 15,00 € -

29,00 € - 5,00 €

23,00 € - 4,10 €

## ROSÉS

### AO CÔTES ROANNAISE Michel Desormiere

Notes fruitées et acidulées

### ♥ AOC CÔTE DE PROVENCE Valadas

Couleur très claire, arôme de pétale de rose, d'abricot et de violette. Un vin frais.

### AO CÔTES ROANNAISE SAINT-POURÇAIN cuvée Isabelle

Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités

### AO CÔTES ROANNAISE COSTIÈRES DE NIMES Château du Mourgues

Ce rosé de gastronomie est une saignée de syrah et grenache, nez fraise des bois, framboise et groseille

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	-

25,00 € - -

21,00 € - -

25,00 € 19,00 € -

## ROUGES

### AO CÔTES ROANNAISE Michel Desormiere

Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet cotes Roannaises

### AO CÔTES ROANNAISE SAINT-POURÇAIN cuvée des grands jours, Gardien propriété

Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.

### AO CÔTES ROANNAISE SAUMUR CHAMPIGNY Les Longes

Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand

### AO CÔTES ROANNAISE AOP BROUILLY Chapelle de Venenge

Beau millésime robe grenat profond, arômes de fruits rouges et noirs

Vin souple aux tanins délicats, bouche fruitée et ronde

### AO CÔTES ROANNAISE PIC SAINT LOUP Bonne pioche

territoire sauvage et calcaire, nez intense dominé par les fruits rouges.

### AO CÔTES ROANNAISE CÔTES DU RHÔNE Les Fouquières

Vin flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux.

### AO CÔTES ROANNAISE SAINT JOSEPH Rorée Domaine Louis Cheze

Une belle syrah du nord de la vallée du Rhône, avec la fraîcheur

et la minéralité des granits

### AO CÔTES ROANNAISE CÔTES RÔTIE Belle Demoiselle Domaine Louis Cheze

Une côte rôtie toute en délicatesse.

### AO CÔTES ROANNAISE PESSAC LEOGNAN Château Coucheroy

Un pessac facilement abordable, souple et fruité.

Il possède néanmoins la finesse et l'élégance caractéristique des vins de la région

### AO CÔTES ROANNAISE BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château des Tourtes

Le merlot amène le fruit confit, le cabernet, la structure et une pointe de garrigue

### AO CÔTES ROANNAISE MARSANNAY Domaine Joseph Roty

L'extrémité nord de la côte de nuit signé d'un vigneron mythique

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	3,90 €

21,00 € - 3,90 €

21,00 € - 3,90 €

23,00 € - -

25,00 € 15,00 € -

29,00 € - -

23,00 € - 4,10 €

29,00 € - -

59,00 € - -

33,00 € - -

25,00 € 19,00 € -

25,00 € 19,00 € -

59,00 € - -



♥ Les coups de cœur du moment

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.

## APÉRITIFS | DIGESTIFS

## ALCOOLS

### APÉRITIFS COURANTS

♥ Pétillant et crème de cassis	10cl	3,50€
Les apéritifs divers	5cl	3,50€
Kir vin blanc	10cl	3,50€
Kir royal	10cl	6,90€
Americano maison	10cl	8,90€
Gin Tonic / Martini Gin	6cl	6,90€
Le Whisky	4cl	6,50€
Les Whiskies supérieurs	4cl	7,50€
L'anis	3cl	3,50€
Cocktail de fruits sans alcool	25cl	3,90€

### LES BIÈRES

Heineken (pression)	25cl	3,50€
Affligem (pression)	25cl	3,90€
Pelforth (bouteille)	33cl	4,50€
Buckler sans alcool	25cl	3,50€

### LES EAUX MINÉRALES

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

### LES SODAS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light	33cl	3,30€
Fanta orange	20cl	3,30€
Orangina (bouteille)	25cl	3,30€

### LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits Pago	20cl	3,10€
--------------------	------	-------

### LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant brut	10cl	6,50€	75cl	39,50€
-------------------------------	------	-------	------	--------

### LES PLAISIRS DES GOURMETS

Liqueurs et alcools	4cl	6,50€
Irish Coffee		7,50€
Café - Décaféiné		1,70€
Thé - infusion		3,50€



La carte de fidélité nationale "Privilege"

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 !



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 !

Pour cette occasion spéciale, une surprise vous attend\*.



Retrouvez nous sur Facebook et Twitter !

TERRASSE D'ÉTÉ

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