



Au Bistrot du Boucher l'assiette n'a rien à envier à l'ambiance. Le chef et son équipe élaborent pour vous en cuisine des plats maison à base de produits frais saisonniers.

La cuisine est traditionnelle mais revisitée avec un brin de créativité et d'originalité ! Pour varier les plaisirs nos menus sont renouvelés en fonction des saisons et notre ardoise vous est proposée chaque jour pour découvrir nos plats et poissons. La carte des vins n'est pas en reste avec un choix de jolis flacons de vigneron, sans oublier une jolie sélection de vins au verre.

Générosité, gourmandise, saveur et originalité sont les maîtres mots de notre cuisine faite Maison.

*Régalez-vous en toute confiance !!!*



## LES MISES EN APPÉTIT

### LES APÉRITIFS

Les apéritifs divers	6cl	4,90€
Kir vin blanc	10cl	4,90€
Kir Royal	10cl	8,20€
Americano "maison"	12cl	9,00€
Anis	4cl	4,20€
Whisky JB ou Jameson	4cl	7,00€
Whisky JB ou Jameson accompagné de coca	20cl	11,00€
Le whisky Jack Daniel's	4cl	9,00€

### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Rémy Collard Brut	10cl	8,00€
	75cl	39,50€
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	49,00€

### LES BIÈRES

Heineken Pression	25cl	4,00€
	50cl	7,80€
Hoegaarden blanche bouteille	33cl	4,70€
1664 bouteille	25cl	4,50€
Panaché	25cl	4,00€

### LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou Perrier ou S. PELLEGRINO	50cl	3,80€
	100cl	6,30€

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light ou Fanta	33cl	4,10€
Ice Tea ou Orangina	25cl	3,90€
Limonade	20cl	3,10€
Jus d'orange ou jus de tomate	25cl	3,70€

## AUTOUR D'UN PLAT

Servi le midi sauf dimanche et fêtes

Apéritif maison offert

**ENTRÉE + PLAT**

au choix de la carte ou de l'ardoise, hors supp.

**20,10€**

ou **PLAT + DESSERT**

au choix de la carte ou de l'ardoise, hors supp.

**17,90€**

Hors boisson

## MENU TOUT COMPRIS

**31,80€**

Apéritif maison offert

**+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

au choix de la carte (hors supplément)

**café traditionnel inclus**

Le pot de 23 cl de vin de pays rouge ou rosé\*

ou 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino

ou 1/2 Eau de Perrier inclus

\*Vin de Pays Merlot rouge ou Catalan rosé

## MENU GOURMAND

Apéritif maison offert

**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**

au choix de la carte, hors supp.

**27,40€**

Hors boisson

## Entrées

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

Pour accompagner votre bloc de foie gras,  
le verre de Sauternes (10 cl) + 5,50€

Foie gras served on a bed of salad leaves

### Poêlon de 6 escargots de Bourgogne

6 burgundy snails (large snails served with melted garlic butter  
and parsley)

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

Chef's homemade pate

### Gratiné de Saint-Jacques au Champagne (+3€)

Browned by Saint-Jacques in Champagne

### 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

### Planche de charcuterie (+3€)

Chorizo, rosette, rillettes, jambon de Parme et terrine BdB

Our delicatessen assortment (chorizo, dry sausage slices,  
pork rillettes, Parma ham and Bistro terrine)

### Salade de crottin de chèvre rôti

Warm goat cheese with green salad

### Os à moelle au sel de Guérande

Marrow bone with Guérande salt

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

Beef carpaccio with the basilic and olive oil

### Six huîtres "Fine de Claire" n°3 selon arrivage (+4€)

Six oysters "Fine de Claire" n°3

### Soupe de poissons, rouille, croûtons et gruyère

Fish soup, rusts and croutons

### L'entrée sur l'ardoise du jour

Starter of the day

### Menu P'tit Boucher (-12 ans) 13,90 €

Steak haché, pommes frites  
ou plat au choix

+ Crème glacée

+ verre de 15cl de Coca Cola,  
jus d'orange ou sirop

L'ensemble des plats est servi en portion réduite



## Plats

### BŒUF / BEEF

#### 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

Rumpsteak with Roquefort or pepper sauce

#### BdB Burger

Rumsteck haché, pain buns, cheddar, oignons, tomate, sauce secrète du chef

Rumpsteak, bread buns, cheddar, onions, tomato, secret sauce of the chef

#### Burger du Chef

Rumsteack haché, pain buns, fromage à raclette, oignons rôtis, bacon, sauce secrète du chef

Rumpsteak, bread buns, raclette cheese, roasted onions, bacon, secret sauce of the chef

#### Belle entrecôte XXL pour 1 personne (500g environ) (+8€)

XXL rib steak for 1 person 500g

#### Onglet de bœuf à la crème d'oignon

Beef sirloin with onion cream

#### Filet de bœuf sauce au choix (200g environ) (+5€)

Beef tenderloin with you chosen sauce

### NOS SPÉCIALITÉS / OUR SPECIALTIES

#### Emincé de rognons de veau à la graine de moutarde

Veal kidneys with mustard sauce

#### Civet de biche ou de cerf (selon arrivage), purée de céleri

Deer stew or hart (according to delivery) and mashed celery

#### Souris d'Agneau braisée au thym et sa purée de pommes de terre à l'huile d'olive (+2€)

Knuckle of lamb with thym sauce and mashed potatoes

#### Tête de veau sauce ravigote

Veal head with ravigote sauce

#### Foie de veau ou jeune bovin poêlé au vinaigre de framboise ou nature

Veal liver fried plain or in raspberry vinegar

#### Confit de canard, pommes grenailles

Preserved duck with garlic potatoes

#### Pied de cochon rôti dans son plat

Roasted pig's trotters

### NOS POISSONS / OUR FISHES

#### Brandade de morue accompagnée de salade verte

Cod Brandade with green salad

#### Filet de Daurade royale au beurre blanc (+3€)

Filet fish with white butter

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

Find out our daily dishes and fishes on the slate

## Desserts

### Assiette de fromages (+2€)

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

Chocolate mousse to the orange peel

### Nougat glacé et son coulis de framboises

Iced nougat with its raspberry coulis

### Tarte tatin accompagnée de glace vanille ou crème fraîche

Upside down apple pie

### Sorbet pomme calvados ou citron vodka

Apple sorbet with calvados or lemon vodka

### Coupe Versaillaise

Glace caramel, crème de marron et chantilly

Caramel ice cream, chestnut cream and whipped cream

### Assiette Gourmande : mignardises du moment (+3€)

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

### Café ou chocolat liégeois

Coffee or chocolate liegeois

### Le dessert sur l'ardoise du jour

Dessert of the day

### MAIS AUSSI...

Irish Coffee Maison (Whisky) 9,00€

Irish Coffee Maison (Cognac ou Armagnac) 9,50€

**Entrées 9,30€ - Plats 16,60€  
Desserts 8,70€**

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

## LA CAVE DU PATRON

### VIN DE PAYS D'OC MERLOT

#### Rouge IGP ou Vin de Pays Catalan rosé IGP

• le pot de 23 cl 6,40 € • le pot de 46 cl 10,80 €

#### BLANCS\*

Chablis AOC "Cuvée la Chablisienne"

Sancerre Blanc AOC - S. Laloue

	75cl	37,5cl	15cl
Chablis AOC "Cuvée la Chablisienne"	32,90 €	17,40 €	6,40 €
Sancerre Blanc AOC - S. Laloue	31,00 €	17,70 €	-

#### ROSÉS\*

Côteaux d'Aix en Provence AOC Château Pigoudet

Saint-Tropez AOC "Cuvée du Cep d'Or"

Côtes de Provence AOC Château Minuty Cuvée M

	75cl	37,5cl	15cl
Côteaux d'Aix en Provence AOC Château Pigoudet	22,00 €	12,30 €	4,10 €
Saint-Tropez AOC "Cuvée du Cep d'Or"	25,00 €	15,50 €	-
Côtes de Provence AOC Château Minuty Cuvée M	35,00 €	21,90 €	-

#### ROUGES\*

##### BEAUJOLAIS

Brouilly AOC

##### RHÔNE

Côtes du Rhône AOC

Crozes Hermitages AOC Delas

##### BORDEAUX

Côte de Blaye AOC Château Vieux Charron

Lussac Saint-Emilion AOC "Grand Ricombe"

Pessac-Léognan AOC Château Coucheroy

##### LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC G. Vallée

Saumur Champigny AOC "Les Longes"

Sancerre Rouge AOC S. Laloue

##### BOURGOGNE

Mercurey AOC

Gevrey Chambertin AOC

	75cl	37,5cl	15cl
Brouilly AOC	27,00 €	16,80 €	-
Côtes du Rhône AOC	24,50 €	13,50 €	-
Crozes Hermitages AOC Delas	34,00 €	18,00 €	-
Côte de Blaye AOC Château Vieux Charron	21,50 €	12,70 €	4,60 €
Lussac Saint-Emilion AOC "Grand Ricombe"	26,00 €	14,10 €	5,20 €
Pessac-Léognan AOC Château Coucheroy	29,80 €	16,40 €	-
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC G. Vallée	27,20 €	16,20 €	-
Saumur Champigny AOC "Les Longes"	28,10 €	16,80 €	-
Sancerre Rouge AOC S. Laloue	32,00 €	18,00 €	-

## APÉRITIFS | DIGESTIFS

### ALCOOLS

#### APÉRITIFS

Les apéritifs divers	6cl	4,90€
Kir vin blanc	10cl	4,90€
Kir Royal	10cl	8,20€
Americano "maison"	12cl	9,00€
Anis	4cl	4,20€
Whisky JB ou Jameson	4cl	7,00€
Whisky JB ou Jameson accompagné de coca	20cl	11,00€
Le whisky Jack Daniel's	4cl	9,00€

#### LES BIÈRES

Heineken Pression	25cl	4,00€
	50cl	7,80€
Hoegaarden blanche bouteille	33cl	4,70€
1664 bouteille	25cl	4,50€
Panaché	25cl	4,00€

#### LES EAUX MINÉRALES

Vittel S. PELLEGRINO	50cl	3,80€	100cl	6,30€
----------------------	------	-------	-------	-------

#### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light ou Fanta	33cl	4,10€
Ice Tea ou Orangina	25cl	3,90€
Limonade	20cl	3,10€
Jus d'orange ou jus de tomate	25cl	3,70€

#### LES CHAMPAGNES

AOC Champagne Rémy Collard Brut	10cl	8,00€	75cl	39,50€
AOC Champagne Mumm Cordon Rouge			75cl	49,00€

#### LES ALCOOLS ET LIQUEURS

Get 27, Get 31	4cl	8,00€
Cointreau	4cl	8,00€
Baileys	4cl	8,00€
Marie Brizard	4cl	8,00€
Cognac, Armagnac, Calvados	4cl	8,00€
Gin	4cl	8,00€
Gin Tonic	20cl	12,00€
Vodka	4cl	8,00€
Vodka orange	20cl	11,00€
Alcools Vieux :		
Vieille Prune	4cl	9,00€
Marc de Bourgogne	4cl	9,00€
Alcools Blancs :		
Poire	4cl	8,00€
Framboise	4cl	8,00€
Mirabelle	4cl	8,00€

#### CAFÉS ET THÉS SAVEURS : demandez notre carte découverte !

Café ou 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€



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 !**



**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**

\* Millésime selon disponibilité

*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.

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