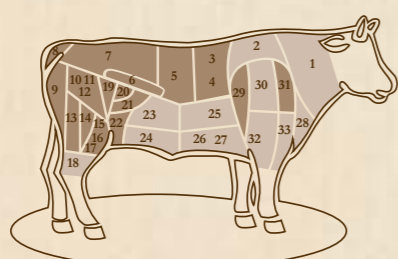




Régalez-vous en toute confiance !!!

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.

APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

APÉRITIFS COURANTS

♥ Kir maison	10 cl	3,90€
Kir Vin Blanc	10 cl	3,90€
Porto Rouge / Blanc	5 cl	4,50€
Martini Rouge / Blanc	8 cl	6,00€
Campari / Suze	8 cl	6,00€
Ricard	2 cl	4,50€
Gin / Vodka / Rhum Blanc	4 cl	6,90€
accompagnement jus d'orange / coca		2,00€
Verre de Premières Côtes de Bordeaux Tertre de Gravelines	5 cl	3,00€

LES WHISKIES

Clan Campbell (SCOTCH)	4 cl	7,50€
Bushmills (IRISH)	4 cl	7,50€
Jack Daniel's (WHISKEY)	4 cl	8,50€
Aberlour (MALT)	4 cl	8,50€
Maker's Mark (BOURBON)	4 cl	9,50€
Chivas (SCOTCH)	4 cl	9,50€
Laphroiaig (SCOTCH)	4 cl	10,50€
accompagnement jus d'orange / coca		2,00€

CHAMPAGNES ET COCKTAILS

Sélection «Bistrot du Boucher» Rémy Collard	12 cl	7,50€	75 cl	45,00€
Champagne Ruinart Brut			75 cl	60,00€
Virgin Beach Sans Alcool			16 cl	5,90€
Américano Maison			10 cl	7,50€
Mojito			12 cl	7,50€

LES BIÈRES

Heineken pression	25 cl	4,10€	50 cl	8,20€
Affligem pression	25 cl	4,40€	50 cl	8,80€
Desperados bouteille			33 cl	5,50€
Picon Bière			25 cl	4,70€
Panaché			25 cl	4,00€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel S.PELLEGRINO perrier	50 cl	3,70€	100 cl	5,50€
			33 cl	3,70€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Zero			33 cl	3,90€
Schweppes ou Orangina			25 cl	3,90€
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, pomme ou tomate)			25 cl	3,90€

DIGESTIFS ET LIQUEURS

GET 27 / GET 31 / POIRE / BAILEYS	4 cl	6,60€
COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS	4 cl	7,80€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	4 cl	8,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné	2,40€
Double Café	4,80€
Cappuccino	4,50€
Thé - infusion	3,00€
Irish Coffee	8,00€

Planche à Partager
à l'apéro ou pour patienter !!!

Planche 100% charcuterie et fromage
Jambon de Pays, saucisson, terrine de lapereau, fromages et condiments

10,50€

Thierry GUERIN
Franck JACQUES
et leur équipe
vous remercient
de votre confiance

VILLEMOMBLE



LE GÔÛT DE LA QUALITÉ

Automne
- 2015 -



Chez nous, la cuisine c'est sacré !

Notre recette ? Cuisiner des produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons par notre chef.

Ajoutez à cela, une bonne cuillère de savoir-faire, une pincée de gourmandise, une bonne dose de générosité, laissez mijoter...et nous voilà prêts à vous servir un concentré de plaisir !

Qu'on se le dise... quand vous êtes entre nos mains, c'est pour le bien de vos papilles !

Desserts

Généreuse île flottante sur sa crème anglaise, <i>crunchy de fruits secs caramélisés</i>	4,00 €
Traditionnelle crème brûlée, <i>à la cassonade</i>	4,00 €
Tiramisu au spéculos du bistrot	6,00 €
Notre sélection de fromages affinés, <i>salade mêlée</i>	6,00 €
Coupe «After Eighth» <i>(glace menthe chocolat, glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée)</i>	6,00 €
Moelleux au chocolat noir, <i>sorbet cassis</i>	6,00 €
Rendez-vous au café des gourmands <i>(café avec ses 3 gourmandises)</i>	6,00 €
Coupe Belle du Boucher <i>(glace vanille, crème de marron, éclats de meringue et crème fouettée)</i>	6,00 €
Coupe de glace 3 boules ou sorbet arrosé 2 boules <i>(glace vanille, caramel, chocolat noir et blanc, café, sorbet fraise, cassis, mangue, pomme, poire et citron)</i>	6,00 €
Baba artisanal au rhum, <i>crème fouettée</i>	6,50 €
Paris-Brest revisité de Philippe Urraca <i>crème fouettée</i>	7,00 €

LES BELLES PIÈCES ET SUGGESTIONS

Tous les jours sur l'ardoise selon arrivage
(hors menu)



Le coin du Boucher

Steack haché de bœuf à la plancha	10,00 €
Burger du Bistrot <i>Bun's, viande hachée, salade, tomate fraîche et sauce tartare</i>	13,00 €
Carpaccio de bœuf XXL, <i>marinade au basilic et copeaux de parmesan</i>	13,00 €
Le Classic : <i>Tartare de bœuf haché à la commnade et préparé</i>	15,00 €
L'Aller-retour : <i>Tartare de bœuf juste pôlé</i>	15,00 €
Le Basque : <i>Tartare de bœuf parfumé au chorizo et piment d'Espelette</i>	15,00 €
Pavé de bœuf grillé à la plancha, <i>sauce au choix : fourme d'Ambert, poivre, morilles</i>	15,00 €
Maxi-Hampe de bœuf à la plancha, <i>compotée d'oignons</i>	16,00 €

Les Garnitures au choix :
pommes Bistrot, salade mêlée, pommes frites

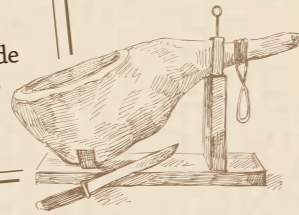
Pavé «Prestige», pommes forestières, sauce morilles 20,00 €
pavé de bœuf grillé à la plancha et son escalope de foie gras poêlée
(hors menu)



Le coin du Bistrot

Demi-coquelet rôti, <i>riz basmati, jus de cuisson</i>	10,00 €
Grande salade du Bistrot <i>(mesclun, gésiers et foie gras de canard, jambon de pays, Grana Padano, noix et pommes Bistrot)</i>	14,00 €
Dos de cabillaud rôti, <i>embeurrée de petits pois</i>	15,00 €
Cocotte de rognons façon grand-mère, <i>pommes grenailles</i>	15,00 €
Agneau de sept heures <i>écrasé de pomme de terre</i>	16,00 €

Planche à Partager
à l'apéro ou pour patienter !!!
Planche 100% charcuterie et fromage
Jambon de Pays, saucisson, terrine de lapereau, fromages et condiments
10,50€



Entrées

Entrée du moment sur l'ardoise	4,00 €
Carpaccio de bœuf <i>marinade au basilic, copeaux de parmesan</i>	4,00 €
Terrine de lapereau <i>fondue de tomates et mesclun de salades</i>	4,00 €
Os à moelle rôti à la fleur de sel de Guérande <i>toasts grillés</i>	6,00 €
Cocotte d'escargots de bourgogne à la crème d'ail doux <i>et ses mouillettes persillées</i>	6,00 €
Toast de chèvre chaud, <i>salade mêlée aux lardons et Granny Smith</i>	6,50 €
Salade à la mode Bistrot <i>(mesclun de salade fraîche, gésiers et foie gras de canard, jambon de pays et Grana Padano)</i>	6,50 €
Terrine de foie gras de canard <i>chutney de fruits, toasts grillés</i>	7,00 €
«Boco» avocat et rillettes de saumon <i>aux petits légumes</i>	7,00 €

Menu P'tit Boucher (-12 ans) 7,50 €

Steak haché
Ou Le poisson du jour sur l'ardoise
Accompagné de pommes frites
+ Ile flottante
Ou Coupe de glaces (2 boules)
+ Verre de Coca Cola
ou de cocktail de jus de fruits (20cl)



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

Prix nets

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



BLANCS

IGP SABLES DE CAMARGUE Domaine Petit Chaumont

Une grande finesse à la robe dorée

AOC BORDEAUX GRAVES DE VAYRES Château Pichon-Bellevue

Robe pâle au nez de raisin mûr, une bouche acidulée et fraîche, équilibrée et plaisante

AOC BOURGOGNE COTE D'AUXERRE Domaine Goisot

Des parfums de fleurs blanches et amande, ce Chardonnay monte en puissance sur une belle minéralité

AOC BOURGOGNE CHABLIS Domaine Goisot

Sous sa robe assez claire, ce vin exprime un nez très frais, vif et minéral

75cl	37,5cl	15cl
18,00€	-	-

19,00€	11,50€	4,00€
--------	--------	-------

21,00€	-	-
--------	---	---

26,00€	14,00€	5,50€
--------	--------	-------

ROSÉS

IGP SABLES DE CAMARGUE Domaine Petit Chaumont

Robe lumineuse, frais et rond en bouche, parfums de fruits exotiques

AOC COTES DE BORDEAUX Château Pichon-Bellevue

Bouche charnue, fraîche et aromatique, de couleur rosé, profond aux notes de mangue et ananas

BOURGOGNE AOC COTE D'AUXERRE Domaine Goisot

Arômes typiques du cepage Pinot Noir qui se retrouvent dans le nez de ce vin léger et rafraîchissant

AOC COTEAUX VAROIS Domaine Ramatuelle

Robe rose très pâle, une bouche gourmande et persistante

75cl	37,5cl	15cl
18,00€	-	-

19,00€	11,50€	4,00€
--------	--------	-------

21,00€	-	-
--------	---	---

75cl	50cl	37,5cl	15cl
24,50€	15,50€	-	-

ROUGES

IGP SABLES DE CAMARGUE Domaine Petit Chaumont

Se distingue par sa souplesse et ses arômes délicats

AOC BORDEAUX GRAVES DE VAYRES Château Pichon-Bellevue

Structure tannique bien fondue, aux bouquets de fruits rouges et noirs très mûrs

AOC BOURGOGNE COTE D'AUXERRE Domaine Goisot

Ce Pinot Noir vous fera découvrir, sous sa robe d'un rouge étincelant, une enrobée de fruits rouges

AOC CHINON Domaine Lorieux

Cabernet Franc de robe grenat, son nez dégage de la fraîcheur, la bouche est ronde

AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL Lorieux

Robe de couleur pourpre, brillante, nez fruité et boisé sur une finale longue et aromatique

AOC BROUILLY «dit Barron»

Vin élégant et très fruité, aux arômes de griotte

AOC LUSSAC SAINT-EMILION «Roc de Lussac»

Souple et structuré, avec des arômes de fruits rouges, une finale bien fraîche

75cl	37,5cl	15cl
18,00€	-	-

19,00€	11,50€	4,00€
--------	--------	-------

21,00€	-	-
--------	---	---

22,50€	-	-
--------	---	---

23,50€	-	-
--------	---	---

24,50€	-	5,00€
--------	---	-------

25,50€	-	-
--------	---	---

LA «TRÈS BELLE» CAVE DU PATRON

DEMANDEZ NOUS L'ARDOISE DES GRANDS CRUS
ALOXE CORTON, BEAUNES 1^{ER} CRU, POMEROL...

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.

LE FABULEUX MENU *Tout Compris*

Depuis 1988 dans les Bistrot du Boucher

31€

avec 1/2 eau minérale (50cl)

33€

avec 37,5cl de vin
blanc, rouge ou rosé AOC du moment

Kir maison ou cocktail Virgin Beach sans alcool offert

+
**UNE ENTRÉE AU CHOIX
A LA CARTE**

+
**UN PLAT AU CHOIX
A LA CARTE**

+
**UN DESSERT AU CHOIX
A LA CARTE**

+
UN CAFÉ

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

Bistrot
du
Boucher
Restaurant - Brasserie
Carte Privilège

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 !



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*.

NOUVEAU



Retrouvez nous sur
Facebook et Twitter !