

PARTAGEONS  
*une Cuisine*  
 AUTHENTIQUE  
*partageons*  
 LES  
*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 !**




www.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

**LES SODAS ET JUS DE FRUITS**  
**FIZZY DRINKS AND FRUIT JUICES**

	33 cl	3€50
	Ice tea 25 cl	3€30
Jus de fruits	btle 25 cl	3€50






**LES EAUX MINÉRALES**  
**MINERAL WATERS**

		50 cl	3€50
		100 cl	4€80
		33 cl	3€50

**LES BOISSONS CHAUDES**  
**HOT DRINKS**

Café, décaféiné	1€90
Double	3€50
Cappuccino	3€00
Thé, infusion	2€80

**LA CARTE DES VINS WINE LIST**

<i>Les</i> POTS DE VINS LYON BOTTLE (SPECIAL SIZE)	POT	POT
VIN DU PAYS DE GARD / OPALIN BLANC / DEMOISELLE ROSÉ / MONTENAC ROUGE	46 cl	23 cl
	9€80	4€90
<i>Les</i> BLANCS WHITE WINES	BOUTEILLE	BOUTEILLE
	75 cl	50 cl
		VERRE
		15 cl
VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY AEGERTER	23€00	4€60
AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ LA CHABLISIENNE	24€00	4€80
AOC CÔTES DE GASCOGNE UBY MOELLEUX	26€00	5€00
 AOC POUILLY-FUISSÉ «CUVÉE LAURENT GERRA»	30€00	-
AOC CHABLIS LA CHABLISIENNE	33€00	-
<i>Les</i> ROSÉS ROSÉ WINES		
AOC COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE CHÂTEAU PIGOUDET	23€00	4€60
AOP COTEAUX DE PROVENCE VILLAGE DE CARGES «CUVÉE LAURENT GERRA»	27€00	-
AOC COTEAUX DE PROVENCE ROMAIN DES BASTIDES	-	17€00
<i>Les</i> ROUGES RED WINES		
<b>ALSACE</b>		
AOC PINOT NOIR KUENTZ	25€00	-
<b>BEAUJOLAIS</b>		
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE DOMAINE CHANSON	25€00	4€80
AOC SAINT-AMOUR DOMAINE DES BILLARDS	28€00	-
 AOC MOULIN À VENT «CUVÉE LAURENT GERRA»	30€00	-
AOC BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS	-	20€00
AOC MORGON LA CROIX GAILLARD DOMAINE PARDON ET FILS	26€00	5€00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL «CUVÉE DU MOULIN NEUF»	24€00	4€80
AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL «CUVÉE DU VIEUX PRESSEUR»	-	18€50
<b>BORDEAUX</b>		
 AOC GRAVES DE VAYRES CHÂTEAU PICHON-BELLEVUE	23€00	4€60
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION ROC DE LUSSAC GRAND RICOMBRE	27€00	-
AOC CÔTES DE BOURG CHÂTEAU HAUT-LISCOUD	25€00	4€80
 AOC SAINT-ESTEPHE CHÂTEAU LA CROIX ST-ESTEPHE	44€00	-
AOC CÔTES DE BOURG CHÂTEAU LA BARBE	-	17€50
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>		
AOC SAINT CHINIAN CHÂTEAU DE CIFFRE	25€00	-
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC MERCUREY GOICHOT	40€00	-
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
CÔTES DU RHONE SAINT-ESPRIT MAISON DELAS	23€00	4€60
 AOC VIN SOBRES CÔTES DU RHÔNE «CUVÉE LAURENT GERRA»	30€00	-

**AVIS AUX AMATEURS**

Cognac XO, Armagnac, Calvados hors d'âge	5 cl	9,00€
Genièvre de «Houlle», Liqueurs et alcools	5 cl	7,00€
Irish (Whisky, Armagnac, Calvados, Cognac)	5 cl	8,00€

 **VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !**

 **VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTÉZ AVEC ELLE !**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - PRIX NETS  
 POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR WWW.MANGERBOUGER.FR

**BISTROT**  
 — DU —  
**BOUCHER**



*Du caractère  
 et du goût*

Carte Printemps-Été

\*IGP Indication Géographique protégée \*\*AOP Appellation d'Origine Protégée \*\*\*AOC Appellation d'Origine Contrôlée  
 BDB CARTE ARRAS - 04/2019 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z I La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - Imp. Yanik 01 40 45 79 75

## ENTRÉES à partager TO SHARE

### Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter  
Assortment of cold cuts

17€00

### La mixte du Bistrot :

A mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot à consommer sans modération.  
A combination of tapas and cold cuts

### Les tapas du Bistrot :

Oignons rings, cheese Piker's, croq légumes, tapenade d'olive et mini bruschetta au saumon.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## APÉRITIFS

Pétillant et crème de cassis.....	10 cl.....	1€50
Kir vin blanc.....	15 cl.....	5€00
Cassis, mûre ou pêche		
Kir vin rouge.....	15 cl.....	5€00
Cassis		
Kir Royal.....	15 cl.....	7€50
Martini, Porto, Suze, Muscat.....	7 cl.....	5€50
Americano Maison.....	10 cl.....	7€50
L'Anis.....	2,5 cl.....	3€50
Picon bière.....	25 cl.....	5€50
Picon vin blanc.....	10 cl.....	5€50
Vodka orange.....	10 cl.....	6€50

## BIÈRES BEERS

### BOUTEILLE

Heineken.....	33 cl.....	4€80
Hoegaarden bière blanche.....	33 cl.....	4€80
Pelforth brune.....	33 cl.....	4€20
Sans alcool.....	33 cl.....	3€80

### PRESSION

Tigre Bock.....	25 cl 3€10.....	33 cl 4€20.....	50 cl 6€20
(Kronenbourg)			
Grimbergen.....	25 cl 4€20.....	33 cl 5€60.....	50 cl 8€40

## APÉRITIFS SANS ALCOOL

Cocktail de jus de fruits.....	20 cl.....	4€50
Pacific aromatisé.....	2,5 cl.....	3€00

## LA ROUTE DES WHISKIES

Ballantines.....	4 cl.....	7€00
Bourbon Four Roses.....	4 cl.....	8€00
Chivas Regal.....	4 cl.....	8€00

## LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne blanc.....	10 cl.....	5€00
Coupe de Champagne blanc.....	15 cl.....	7€50
Champagne brut Remy-Collard cuvée tradition.....	75 cl.....	42€00

-12 ANS

### Menu

9€50

## P'TIT GARNEMENT

Poisson du jour ou Haché de bœuf,

+  
Pommes frites ou Pommes Bistrot  
ou Légumes du moment

+  
Dessert chocolat  
ou Glaces deux boules

+  
Soda ou jus de fruits

Fish of the day or beefburger + French fries or Bistrot potatoes or Vegetables  
+ Chocolate cream with whipped cream or two scoops of ice cream  
+ Fizzy drink or fruit juice

## Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu 22€50

### PLAISIR

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

hors boisson

Starter + Main course  
or Main course + Dessert  
chosen from the menu excluding drinks

<sup>1</sup> Hors supplément de prix

## Les ENTRÉES STARTERS

**Assiette de Tapas** oignons rings, cheese Piker's, croq légumes, tapenade d'olive et mini bruschetta au saumon.  
Plate of tapas onion rings, Piker's cheese, vegetable bits, olive tapenade and mini salmon bruschetta.

**Assiette de charcuterie** assortiment de charcuterie.  
Assortment of cold cuts.

**Carpaccio de bœuf** pesto et Grana Padano.  
Raw beef carpaccio pesto and Grana Padano cheese.

**Os à moelle gratiné**, toasts de campagne et sel de Guérande.  
Roasted marrow bone, country bread toast with sea salt.

**Salade mode Bistrot** mesclun de salades, toast de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano, cerneaux de noix  
Bistrot gourmet salad, Mixed leaves, toast of part-cooked duck foie gras, raw ham, preserved duck gizzards, Grana Padano cheese, walnuts.

## Les PLATS MAIN COURSES

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

**Echine de porc de 8h** courgettes grillées, sauce à la bière noir, pommes bistrot  
Slow-cooked blade of pork, grilled courgettes, dark beer sauce and Bistrot potatoes.

**Gourmet burger** steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés, frites.  
Gourmet burger, minced steak, Bistrot burger sauce, fried onions, melted cheddar, salad, toasted buns, French fries.

**Ch'ti burger** steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, maroilles fondant, salade, tomate, buns toastés, frites.  
Local burger, minced steak, Bistrot burger sauce, fried onions, melted Maroilles cheese, salad, tomato, toasted buns, French fries.

**Burger au saumon** saumon mariné, sauce échalotes aneth, légumes provençaux griller, pain citronné, frites.  
Salmon burger, marinated salmon, shallot sauce, dill, grilled Provençal vegetables, lemon burger bun, French fries.

**Cocotte de rognons de veau confits façon grand mère** à la graine de moutarde.  
Casserole of calf's kidneys with mushrooms, onions and grain mustard.

**Le pavé du Boucher** grillé à la plancha ou gratiné au Maroilles (supp. 2€), sauce au choix, frites

The Boucher piece of beef, plancha grilled, or roasted with Maroilles cheese +€2,00

**Bavette d'ailou à l'échalote**

Skirt steak with shallots, French fries and salad

**Faux filet finement mariné**, et sa sauce bistrot env 180 g, frites.

Seul ou à partager supp 5 € par pers  
Lightly marinated sirloin steak, around 180g, with Bistrot sauce and French fries. For one person or to share, +€5 per person

👉 Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise Check out the butcher's selection on the blackboard

## Les DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales.

7€80

**Puits d'amour** pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et crème chantilly.  
Well of love pastry caramelised apples flamed in applejack brandy, milk caramel, butter biscuit, vanilla ice cream and whipped cream.

**Baba bouchon** arrosé au rhum ambré, crème chantilly.  
Rum baba, with amber rum and sweet whipped cream.

**Coupe souvenir aux parfums d'enfance** glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly  
Childhood memories sundae, hazelnut ice cream, salt butter caramel, dark chocolate, milk caramel, chocolate sauce and whipped cream.

**Tiramisu aux fruits Rouge** compotée de fruits rouges, mascarpone, spéculoos, crème fouettée.  
Red fruit tiramisu red fruit compote, mascarpone, speculoos spicy biscuit and whipped cream.

**Dessert chocolat** un gâteau au chocolat servi chaud avec de la crème anglaise.  
Chocolate dessert a chocolate cake served warm with custard sauce.

Menu TOUT COMPRIS 35€50

### APÉRITIF MAISON

(avec ou sans alcool ou coupette de Champagne\*\* 10cl - suppl. 4€)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte ou de l'ardoise du jour<sup>1</sup>

+ BOISSON AU CHOIX<sup>2</sup> + CAFÉ OU THÉ

<sup>2</sup> Un pot de 23 cl de vin rouge ou rosé ou blanc ou 1/2 eau minérale (50 cl) ou une bière (25 cl)

House aperitif (with or without alcohol or small glass of champagne\*\* 10cl - €4 extra)

+ Starter + Main Course + Dessert chosen off the menu or blackboard

+ Choice of drink + Coffee or tea

<sup>2</sup> Pot Lyonnais wine (23 cl) - red, rosé or white or mineral water (50 cl) or beer (25 cl)

Offre tête à tête ! Pour 2 «Menu Tout Compris» commandés, la bouteille de vin 50 cl à -50% en remplacement de vos boissons!

Couples special! For 2 fully-inclusive set menus ordered, 50% off 50 cl bottle of wine, replacing your drinks!

Menu 29€50

### GOURMAND

ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

hors boisson

Starter + Main course + Dessert  
chosen from the menu excluding drinks

Foie gras de canard servi avec ses toasts et son chutney du moment.  
Duck foie gras, served with toast and seasonal chutney.

**Terrine du Bistrot** aux foies de volailles

Bistrot Terrine, with chicken livers.

**Salade Niçoise** au thon mariné thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur radis rouge.

Niçoise salad with raw tuna marinated in olive oil and lime, mixed salad leaves, artichokes, pepper, tomatoes, cucumber, hard-boiled egg and radishes.

**Ballottine de saumon Saumon marinée** et rilette de saumon.

Salmon roll with marinated and potted salmon.

16€00

### LA TRADITION A DU BON

**Le carpaccio de bœuf** pesto, grana padano, frites.

Raw beef carpaccio pesto and Grana Padano cheese, French fries.

**Le traditionnel potjevleesch**, frites.

Traditional Potjevleesch potted meat, French fries.

**Steak de Thon Mi-cuit à la provençale** thon mi-cuit, Fregola

Sarda, ratatouille, beurre maître d'hôtel

Part-cooked tuna steak, Provençal style part-cooked tuna, Sardinian pasta, ratatouille, lemon and parsley butter.

**Grande Salade Niçoise au thon mariné** thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur radis rouge.

Large Niçoise salad with raw tuna marinated in olive oil and lime, mixed salad leaves, artichokes, pepper, tomatoes, cucumber, hard-boiled egg and radishes.

**Grande salade mode Bistrot** mesclun de salades, jambon sec, gésiers de canards confits, Grana Padano<sup>\*</sup>, toasts de foie gras de canard mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot

Large Bistrot salad, mixed leaves, raw ham, preserved duck gizzards, Grana Padano<sup>\*</sup> cheese, toast of part-cooked duck foie gras, walnuts and Bistrot potatoes.

**Les tartares de Bœuf** Beef tartar selection

> Le traditionnel : Préparé à la commande à votre goût

Traditional: Prepared to order to your own taste.

> L'aller-retour : Simplement grillé à la planche

Lightly cooked: Simply flipped on the plancha grill.

> L'Andalou : Oignons, poivrons, tomates, sauce andalouse.

Andalusian: Onions, peppers, tomatoes, tomato mayonnaise sauce.

## Formule BISTROT

Servie le midi, hors week-ends et jours fériés  
served at lunchtime from monday to friday, excluding public holidays

SOLO - 12€80

PLAT UNIQUE

Hors boissons

ONE DISH Excluding drinks

DUO - 16€00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Hors boisson

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

Excluding drinks

TRIO - 19€00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Hors boissons

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Excluding drinks

### ENTRÉES (au choix)

Entrée sur l'ardoise du jour

Starter of the day off the blackboard

Terrine du Bistrot

Chef's terrine

Carpaccio de bœuf

Raw beef carpaccio

Ballottine de saumon

Salmon roll

### PLATS (au choix)

Plat sur l'ardoise du jour (hors sélection la belle pièce du Boucher)

Dish of the day off the blackboard (excluding the butcher's selection)

Poisson sur l'ardoise du jour

Fish of the day off the blackboard

Bavette d'ailou à l'échalote, pommes frites

Skirt steak with shallots, French fries

Traditionnel Tartare de bœuf, pommes frites

Traditional beef tartar, French fries

Traditionnel Potjevleesch, pommes frites, salades

Traditional Potjevleesch potted meat, French fries, salad

### DESSERTS (au choix)

Dessert sur l'ardoise du jour

Dessert of the day off the blackboard

Grosse île flottante, et sa crème anglaise

Large floating island with custard sauce

Dame blanche, glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly

Dame blanche sundae, vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Café gourmand, déclinaison de mini desserts gourmands,

selon l'humeur du chef accompagnés d'un expresso ou d'un thé

Coffee with sweetmeat, selection of mini gourmet desserts according to the Chef's inspiration, served with espresso coffee or tea

+3€00 pour le changement de dessert +€3<sup>00</sup> for the change in dessert

