



POITIERS

Sylvie PROUTEAU, Emmanuel VILLIERE et leur équipe  
vous remercient de votre confiance

\*I.G.P. Indication Géographique. \*\*A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. \*\*\*A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée  
BDB Poitiers - 04/2019 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.



*Du caractère  
et du goût*

Carte Automne-Hiver

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.

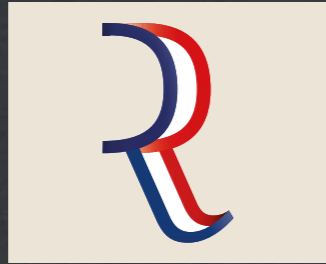
Bref, la recette parfaite pour passer  
des moments forts, des moments  
savoureux, **DES MOMENTS**

**D'EXCEPTION !**

[www.bistrotduboucher.fr](http://www.bistrotduboucher.fr)

 BistrotDuBoucher

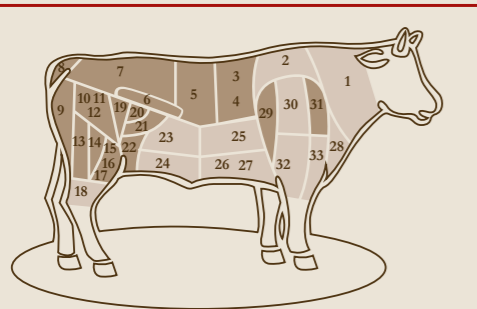




.....  
Régalez-vous en toute confiance !  
.....

Votre restaurant a obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur. Seule distinction officielle attribuée par l'État 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 Paire	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 fianchet
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.

# Formule BISTROT

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

DUO 13<sup>€50</sup>

PLAT AU CHOIX  
+ CAFÉ DOUCEUR  
(CAFÉ + MIGNARDISES)

TRIO 15<sup>€50</sup>

ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT  
+ 1 BOISSON

## ENTRÉES

- L'entrée du jour sur ardoise
- Assiette de saumon mariné en « gravlax »
- Terrine du Bistrot cuite dans nos fours et ses condiments
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de cantal jeune

## PLATS

- Le poisson du jour sur ardoise
- Le plat du jour sur ardoise
- Pièce du boucher sauce au choix : béarnaise, poivre ou roquefort, pommes frites et mée de salades
- Tartare de bœuf (180 gr) pommes frites et mée de salades
- Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de cantal jeune
- La grande salade mode Bistrot
- Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

## DESSERTS

- Le dessert du jour sur ardoise
- Faisselle de fromage blanc aux fruits rouges
- Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon
- Coupe de glace du moment
- Café douceur (café expresso et assortiment de desserts)
- La salsa de fruits frais rafraichi au citron vert

## BOISSONS (au choix)

Un pot de 23cl de vin\* rouge ou rosé ou Heineken pression (25cl)  
ou 1/2 eau minérale (50cl) ou café

## Les ENTRÉES

7€90

**Longe d'os à moelle rôtie** à la fleur de sel de l'île de Ré

**Carpaccio de bœuf**, copeaux de cantal jeune

**Foie gras de canard** cuisiné par nos soins, confiture de poivron et courgette (suppl. 5€)

**Assiette de saumon mariné en « gravlax »**, espuma d'asperges

**Cocotte de neuf escargots de Bourgogne** à la crème d'ail doux tranché

**Terrine du Bistrot**, cuite dans nos fours et ses condiments

**La chicken César salad**

Salade romaine, croutons à l'ail, oignons rouge, poulet mariné, copeaux de parmesan et sauce César

**Salade à la mode Bistrot** : mûlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

**Crumble de chèvre chaud aux pommes et raisins**, mûlée de salades

**Croustilles de gambas à la coriandre**, guacamole d'avocat

**Huîtres (selon arrivage)** fines de claire n°3 par 6 (suppl. 3€)

**Huîtres (selon arrivage)** fines de claire n°3 par 9 (suppl. 6€)

Menu

PLAISIR

23€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE

HORS BOISSONS

Menu

GOURMAND

29€90

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE

HORS BOISSONS

## Les PLATS

16€50

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

**Le pavé du Boucher "cœur de rumsteck"** à votre convenance  
Pavé grillé à la plancha, pommes frites et mûlée de salades, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise

**L'entrecôte (300g)**, sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise, pommes frites et mûlée de salades (suppl. 4€)

**Le pavé prestige au foie gras poêlé**, pommes confites et mûlée de salades (suppl. 4€)

**Pavé Bistrot cuit à la plancha**

servi escalopé sauce secrète BDB, cocotte de pommes sautées en "coin de rue" et bouquet de salades fraîches

### NOS TARTARES DE BŒUF :

hachés et préparés à la commande en cuisine à votre goût :

- ☛ **Le Classique** : pommes frites et mûlée de salades
- ☛ **L'Aller-retour** : simplement cuit à la plancha, pommes frites et mûlée de salades
- ☛ **Le Provençal** : assaisonné à la tapenade, accompagné de pommes confites
- ☛ **La Trilogie de tartares (200g)** : le Classique, le Provençal, l'Aller-retour, accompagnés de pommes confites et mûlée de salades
- ☛ **Le Tartare "Café de Paris"** poêlé avec une tranche de foie gras, accompagné de pommes confites et mûlée de salades (suppl. 4€)
- ☛ **Le Truffon** Tartare de bœuf assaisonné à la ravigote de truffe d'été, salade de jeunes pousses d'épinards, copeaux de Grana Padano\*\* et pommes de terre en « coin de rue »

### LA TRADITION A DU BON

**Fricassée de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne**, oignons grelots, champignons de Paris et pommes grenailles confites

**Magret rôti sur peau à la pêche et amandes**, rapé de pomme de terre et tomate provençale

**Suprême de volaille «pattes noires»** à la crème de morille, pommes grenailles et légumes du moment

**Le Gourmet Burger**

**Pavé de merlu meunière au jus tranché**, maraichère de légumes

**Brochette de noix de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes**, risotto crémeux et brocolis (suppl. 4€)

**Steak de thon mi cuit à l'émulsion de poivron**, raviolis de royans et courgette farcie

**Fondant d'agneau de sept heure**, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

### LES GRANDES ASSIETTES

**Carpaccio de bœuf XXL**, copeaux de cantal jeune, servi avec pommes frites

**La grande salade mode Bistrot** : mûlée de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de cantal, foie gras

**La grande chicken César** : Salade romaine, croutons à l'ail, oignons rouge, poulet mariné, copeaux de parmesan et sauce César

Menu TOUT COMPRIS 34€90

SERVI AVEC APÉRITIF  
(COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL  
OU APÉRITIF MAISON)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
AU CHOIX DE LA CARTE

+ CAFÉ + BOISSON AU CHOIX\*

\*avec Eau minérale (50cl) OU 1/2 bouteille de 37,5cl de vin  
OU bière Heineken pression 25cl

## Les DESSERTS

7€90

**Baba artisanal** arrosé de rhum

**La profiterole dans tous ses états**, glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, nappées de chocolat chaud et éclats de noisette

**Crème brûlée à la cassonade** et vanille Bourbon

**Puits d'Amour à la fraise** : tarte de fraise, crumble, sorbet fraise, coulis de fruits rouge et mascarpone à la barbe à papa

**Moelleux au chocolat de Tanzanie** (75 % cacao), sorbet caramel bonbon

**Paris Brest praliné**

**Mi-cuit au pistache**, chocolat blanc zéphir

**Tarte fine aux pommes**, glace vanille, noix de pécan (à commander en début de repas)

**Faisselle fruits rouges**

**La salsa de fruits frais** rafraichi au citron vert

**Café douceur** : café servi avec un assortiment de mignardises

**La tentation du pâtissier** : mini Puits d'Amour, mini moelleux et mini crème brûlée

## Les GLACES et SORBETS

**Coupe colonel** : Sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

**Coupe chocolat liégeois** : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly et tuile aux amandes

**Coupe souvenir d'enfance** : Glace chocolat intense, praliné gourmand, caramel au beurre salé, sauce chocolat et chantilly

**Coupe café liégeois** : Glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

**Coupe belle du boucher** : Assortiment de glaces ou sorbets

**Coupe du verger** : sorbet fraise, sorbet abricot, sorbet pêche de vigne, coulis de fruits rouges et chantilly

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS  
du moment

-12 ANS

Menu

6€90

## P'TIT GARNEMENT

Steak haché frais de bœuf ou poisson du jour  
avec pommes frites ou légumes

+ coupe de glace ou crème brûlée  
ou moelleux au chocolat

+ 1 boisson au choix  
(coca-cola ou jus d'orange 20cl)



## LA CARTE DES VINS

### Les BLANCS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
<b>AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON</b> <i>Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités</i>	16€90	10€90	3€50
<b>AOC GRAVES BLANC CHATEAU BRONDELLE CLASSIS</b> <i>Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu. Le nez est expressif, la bouche ample et souple</i>	21€90	-	4€00
<b>AOC SAUMUR BLANC DOMAINE DE NERLEUX</b> <i>Une robe faune serin avec de délicats reflets argentés se livre une belle intensité</i>	23€00	14€90	4€50
<b>AOC POUILLY FUME DE CHEZ BALLAND CHAPUIS «LES PIERRES FINES»</b> <i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>	32€00	-	6€90
<b>POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS</b> <i>Le verre de Côtes de Gascogne</i>	-	-	4€50

### Les ROSÉS

<b>AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE</b> <i>Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre</i>	16€90	-	3€50
<b>AOC ROSE DE LOIRE D'ARTOIS</b>	-	10€90	-
<b>AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE</b> <i>Élégant, une robe couleur pétales de roses, un nez de fleurs et de fruits frais</i>	21€90	13€90	4€50
<b>AOC CHINON ROSE PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»</b> <i>Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie</i>	23€50	16€90	4€50
<b>AOC TAVEL CHATEAU CORRENSSON</b> <i>Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia</i>	24€90	16€90	-

### Les ROUGES

<b>AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS</b> <i>Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles</i>	16€90	10€90	3€50
<b>BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE»</b> <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche</i>	18€00	-	-
<b>AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE»</b> <i>Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants</i>	18€50	12€50	4€00
<b>AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU «LES RAMBAUDS»</b>	19€50	-	4€50
<b>AOC COTE DE BOURG CHATEAU HAUTE LIBARDE</b> <i>Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent</i>	20€90	13€90	-
<b>AOC COTEAUX DU LANGUEDOC «PIC SAINT-LOUP» G. BERTRAND</b> <i>Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.</i>	27€90	-	-
<b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY «DOMAINE DE NERLEUX»</b> <i>Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire</i>	22€90	13€90	-
<b>AOC MADIRAN CHATEAU LAFFITTE TESTON</b> <i>Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges</i>	23€90	-	-
<b>AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES»</b> <i>Vin vif, fin et équilibré.</i>	28€00	-	-
<b>AOC CHINON CUVÉE SELECTION PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»</b> <i>Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux</i>	24€90	17€90	4€50
<b>AOC LALANDE POMEROL CHATEAU AU FONT DES GÛTRES</b> <i>Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique</i>	39€90	-	-
<b>AOC SAINT-ESTEPHE CHATEAU GERMAN MARBUZET</b>	41€50	-	-
<b>AOC MARGAUX JACQUES BOYD</b> <i>Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes. Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale</i>	49€00	-	-
<b>MERCUREY PIERRE GRUBER</b> <i>D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant</i>	55€00	-	-

**VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !** **VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !**

A.O.P. Appellation d'Origine Protégée - A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - I.G.P. Indication Géographique Protégée

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

## APÉRITIFS DIGESTIFS

### APÉRITIFS

<b>Kir pétillant</b> <i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>	10 cl	3€30
<b>Kir vin blanc du Bistrot</b> <i>Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne</i>	10 cl	2€90
<b>Kir Royal</b> <i>au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne</i>	10 cl	6€50
<b>Pineau des charentes</b> (blanc ou rouge)	6 cl	3€70
<b>Martini</b> (Rosso ou Bianco)	4 cl	3€70
<b>Suze, Porto</b> (rouge ou blanc)	6 cl	3€70
<b>Les anisés</b>	2 cl	3€20

### BIÈRES

<b>Heineken pression</b>	15 cl	2€20	25 cl	3€00	50 cl	5€80
<b>Grimbergen blonde pression</b>	15 cl	2€50	25 cl	3€60	50 cl	6€30
<b>Hoegaarden bière blanche bouteille</b>	33 cl	4€90				

### COCKTAILS

<b>Americano</b>	10 cl	6€50
<b>Mojito</b>	20 cl	7€50
<b>Virgin mojito</b>	20 cl	6€50
<b>Cocktail de fruits sans alcool</b>	20 cl	4€00
<b>Alcools 4cl et soda</b> (Vodka orange, Whisky coca, Gin Tonic.)	4 cl	5€50

### LA ROUTE DES WHISKIES

<b>Le Whisky</b>	4 cl	5€00
<b>Le baby</b>	2 cl	3€00
<b>La sélection de whiskeys au choix</b> <i>Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Ballantines pur malt 12 ans, Aberlour 10 ans et 15 ans</i>	4 cl	6€50

### AVIS AUX AMATEURS

<b>Cognac XO, Armagnac 12 ans</b>	4 cl	8€10
<b>Calvados hors d'âge</b>	4 cl	7€50
<b>Liqueurs et alcools</b> <i>Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, Eaux de vie fruits, Get 27</i>	4 cl	5€90
<b>Irish Coffee</b>		7€50

### CHAMPAGNES

<b>Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher</b>	10cl	6€50
<b>Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher</b>	75cl	46€00
<b>Champagne Mumm «Cordon Rouge»</b>	75cl	59€00

### SODAS ET JUS DE FRUITS

<b>Coca-Cola ou Coca-Cola zero</b>	33 cl	3€40
<b>Orangina bouteille</b>	25 cl	3€40
<b>Jus de fruits</b>	20 cl	3€40
<b>Cocktails de fruits</b>	25 cl	4€50

### LES EAUX MINÉRALES

<b>Vittel ou S.PELLEGRINO ou Perrier</b>	50 cl	2€70
	100 cl	3€90
<b>Perrier</b>	33 cl	3€20

### LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café, décaféiné</b>	2€00
<b>Sélection de Grands crus à partir de</b>	2€90
<b>Thé, infusion</b>	2€30
<b>Double café, Cappuccino</b>	3€40
<b>Irish coffee</b>	7€50
<b>Sélection de grands crus à partir de</b>	2€70



### 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-cadeaux.

**1 € dépensé = 1 point fidélité**

N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !

### Plaisir d'offrir

**DÉCOUVREZ LE BON CADEAU BISTROT DU BOUCHER !**

100% plaisir, 100% satisfaction à offrir en toute occasion et tout au long de l'année.

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 !

www.bistrotDuboucher.fr

BistrotDuBoucher

**TERRASSE D'ÉTÉ  
SALON PRIVÉ**