

Bistrot du Boucher



Bistrot
du
Boucher

RESTAURANT - BRASSERIE



MENUS BISTROT

MIDI EXPRESS 11,90€
Plat + Café

MIDI DUO 13,90€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

MIDI TRIO 16,90€
Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES AU CHOIX

- Terrine du Bistrot cuite dans nos fours
- Salade Caesar du Chef
(sucrine, poitrine, croûtons aillés, oignon rouge et sauce Caesar)
- Poireaux vinaigrette tiède et œuf mimosa
- L'Assiette de cochonnailles
- L'entrée du jour

PLATS AU CHOIX

- La pièce du Boucher et ses pommes Bistrot :
 - > le Classique, béarnaise ou poivre ou fourme d'Ambert
 - > le Terroir, servi avec notre truffade maison +3€
- Tartare de bœuf Classique ou Aller-Retour et ses pommes Bistrot
- Notre truffade maison et ses charcuteries de la maison Laborie, mêlée de salades
- Club sandwich, pommes Bistrot et salade (pain de mie, poulet, poitrine, avocat, sucrine, sauce Bistrot et cantal)
- Saucisson Lyonnais sauce vin rouge écrasé de pomme de terre
- Le plat du jour

DESSERTS AU CHOIX

- Fromage blanc fermier au miel
- Baba au Rhum tranché brunoise d'ananas et mascarpone
- Café Douceur
- Mousse au chocolat, éclats de noisette
- Le dessert du jour

SERVI TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS



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.

MENUS DU PATRON

PLAISIR* 21€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

GOURMAND* 26€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

TOUT COMPRIS 32€
Apéritif Maison offert avec ou sans alcool
+ ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
+ Café + Boisson au choix

Avec 1/2 bouteille de vin 37.5cl de rouge ou rosé F de Fred Ou avec un soda (33 cl) ou une bière pression (25 cl) ou 1/2 eau minérale (50 cl)

ENTRÉES AU CHOIX

- Cocotte d'escargot à l'Ancienne
- Salade à la mode Bistrot
- Tarte fine à la fourme d'Ambert
- Carpaccio de bœuf au pesto de noix
- Poireaux vinaigrette tiède, œuf mimosa et jambon de Pays
- Planche de cochonnailles
- Foie gras de canard IGP Sud-Ouest +4€

PLATS AU CHOIX

- Le pavé du Boucher : Le Classique
- Le tartare de bœuf : Le Classique ou L'Aller-Retour
- Notre truffade maison
- Cocotte de rognon de veau Grand -Mère
- Tagliata de poulet fermier
- Notre Gourmet Burger : Le Classique
- Pavé de saumon béarnaise, pommes Bistrot

DESSERTS AU CHOIX

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Coupe «Souvenir d'Enfance»
- Moelleux au chocolat, glace caramel beurre salé
- Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud
- Le fameux Puits d'amour
- Café Gourmand
- Assiette de fromages de nos régions

*Hors boisson

Frédéric MAISY
et son équipe
vous remercient
de votre confiance

**CLERMONT
FERRAND**



LE GÔÛT DE LA QUALITÉ

Automne
- 2014 -



Fait Maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Entrées

Terrine du Bistrot cuite dans nos fours	4,00 €
Salade Caesar du Chef <i>(sucrine, poitrine, croûtons aillés, oignon rouge et sauce Caesar)</i>	4,00 €
Poireaux vinaigrette tiède et œuf mimosa	4,00 €
Salade à la mode Bistrot <i>(salade, gésiers confits, jambon de Pays, foie gras et copeaux de cantal)</i>	6,50 €
Cocotte d'escargot à l'Ancienne <i>(oignons, champignons, lardons et crème d'ail)</i>	6,50 €
Tarte fine à la fourme d'Ambert <i>et son mesclun</i>	6,50 €
Carpaccio de bœuf au pesto de noix	6,50 €
Planche de cochonnailles <i>sélection de nos terroirs</i>	7,00 €
Os à moelle gouttière gratinée	7,50 €
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest	10,50 €



Menu P'tit Boucher (-12 ans) 8,90 €

Steak haché, pommes Bistrot
ou Truffade et jambon blanc
 + Gaufre chantilly
ou Mousse au chocolat
 + Jus de fruit
ou verre de coca
ou limonade



LE COIN DU BISTROT

Saucisson Lyonnais sauce vin rouge <i>écrasé de pomme de terre</i>	10,90 €
Club sandwich, pommes Bistrot et salade <i>(pain de mie, poulet, poitrine, avocat, sucrine, sauce Bistrot et cantal)</i>	10,90 €
Grande salade à la mode Bistrot	13,50 €
Grande salade Caesar du Chef au poulet	13,50 €
Pavé de saumon béarnaise, pommes Bistrot	14,90 €
Notre truffade maison <i>accompagnée de ses cochonnailles de la maison Laborie, mêlée de salades</i>	14,90 €
Tagliata de poulet fermier <i>(poulet émincé, tagliatelles truffées, roquette et parmesan)</i>	16,00 €
Cocotte de rognon de veau Grand -Mère	16,50 €
Agneau de 7 heures, gratin Dauphinois	16,90 €
Magret de canard à la crème de morilles, gratin Dauphinois	17,90 €
Noix de Saint-Jacques - Recette du moment sur l'ardoise	22,00 €

LE COIN DU BOUCHER

Les pavés du Boucher ≈ 200g :	
> Le Classique <i>sauce au choix béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert</i>	16,00 €
> Le Terroir <i>servi avec notre truffade maison</i>	19,00 €
> Le Gourmand <i>avec son canon d'os à moelle</i>	20,00 €
> Le Prestige <i>avec une tranche de foie gras poêlée</i>	21,00 €
Les tartares de bœuf ≈ 200g :	
> Le Classique <i>préparé dans la plus pure tradition</i>	16,00 €
> L'Aller-Retour <i>rapidement saisi sur la plancha</i>	16,00 €
> Le Café de Paris <i>aller-retour et tranche de foie gras poêlée</i>	21,00 €
> La Trilogie en 300g <i>le Classique, l'Aller-Retour et le Provençal</i>	21,00 €
Nos Gourmets Burgers ≈ 180g :	
> Le Classique <i>Bun's, haché de bœuf, oignon confit, sauce Bistrot, fromage et oignon rouge</i>	14,90 €
> Le Terroir <i>Bun's, haché de bœuf, oignon confit, sauce Bistrot, St-Nectaire, poitrine et oignon rouge</i>	16,00 €
> Le Prestige <i>Bun's, haché de bœuf, compotée d'oignons et foie gras poêlé</i>	18,00 €
Tagliata de bœuf ≈ 180g <i>(émincé de bœuf, tagliatelles truffées, roquette et parmesan)</i>	18,00 €
Le Trésor du « Louchébem » ≈ 350g <i>Faux-filet mûré sur os 21 jours</i>	23,00 €
L'entrecôte du père Joffrois ≈ 350g <i>et sa truffade</i>	24,00 €
La planche du Boucher ≈ 750g - pour 2 pers <i>Rognon de veau, magret de canard, agneau confit et pièce de bœuf</i>	60,00 €



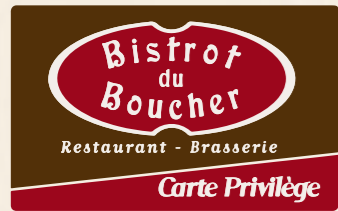
Maître Restaurateur

Desserts

Fromage blanc fermier au miel	4,00 €
Mousse au chocolat <i>éclats de noisette</i>	4,00 €
Café Gourmand <i>(expresso accompagné de mignardises)</i>	6,00 €
Le fameux Puits d'amour <i>(crumble, pommes caramélisées, glace vanille, caramel laitier et mascarpone)</i>	6,50 €
Coupe «Souvenir d'Enfance» <i>(glace caramel beurre salé, glace vanille, brisures de spéculoos, caramel laitier, chocolat chaud et mascarpone)</i>	6,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	6,50 €
Moelleux au chocolat <i>glace caramel beurre salé</i>	6,50 €
Baba Bouchon au Rhum <i>brunoise d'ananas et mascarpone</i>	7,00 €
Profiteroles <i>glace vanille et chocolat chaud</i>	7,00 €
Assiette de fromages de nos régions	7,00 €

SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES

Consultez nos ardoises



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, coupe de Champagne...

1 € dépensé = 1 point fidélité
N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !

Spécial Ciné

10% de réduction

sur remise de votre ticket de cinéma du jour pour toute commande d'un menu (hors formules du Midi Semaine). Valable pour une personne et non cumulable avec une autre offre en cours

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 !

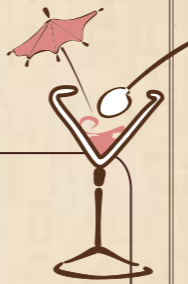
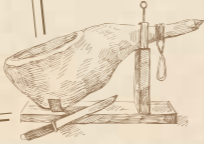
TERRASSE D'ÉTÉ

APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

L'ASSIETTE À PARTAGER !

Foie gras, charcuterie et fromage
2 pers. 10€



LES COCKTAILS

SANS ACOOOL 5,50€

Cocolada

Coco, vanille, crème et ananas

Magic Amazon

Kiwi, aloe vera, pomme verte, banane et orange

Passion Tropic

Fraise, pêche, ananas et crème

AVEC ALCOOL 6,50€

Sex on the beach

Vodka, papaye, melon, maracuja et ananas

Piña Colada

Coco, ananas, rhum

Américano Maison

Martini blanc et rouge, Campari, trait de Perrier

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Rémy Collard	10cl	7,00€
Kir royal	10cl	7,50€
Kir vin blanc	10cl	3,00€
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5cl	4,50€
Maury Mas Amiel (vin doux naturel rouge)	8cl	4,50€
Villa Chambre d'Amour (vin moelleux)	15cl	5,50€
Ricard	3cl	4,00€
Whisky	4cl	5,50€
Whisky Balwhinnie 12 ans d'âge	4cl	7,90€

LES BIÈRES

Heineken pression	25cl	3,50€
Fischer	33cl	5,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light ou Perrier	33cl	3,00€
Orangina, Schweppes, Nestea, Jus de fruits, Limonade	25cl	3,00€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou Spellegrino	50cl	3,00€	100cl	5,00€
Chateldon			75cl	6,50€

LES CHAMPAGNES

Sélection Bistrot du Boucher : Brut Remy Collard	75cl	35,00€
Champagne Deutz	75cl	49,00€

Équilibré, rond, délicat, ce champagne est un plaisir

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2,00€
Thé, infusion	2,20€
Cappuccino	2,50€
Irish coffee	6,00€

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire william, Get 27, Liqueur de verveine artisanale, Bailey's	4cl	6,00€
---	-----	-------

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

LA CAVE DU PATRON

BLANCS

♥ Villa Chambre d'Amour <i>Vin tendre et moelleux</i>	75cl	23,00€	50cl	-	15cl	5,50€
Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes <i>Sémillon et Sauvignon blanc, vin sec et légèrement fruité</i>	-	-	19,00€	-	-	-
♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote » Viognier <i>Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes</i>	22,00€	-	-	-	-	4,50€
Côte d'Auvergne AOC « Osez » Chardonnay <i>Un vin de plaisir et de rondeur</i>	24,00€	-	-	-	-	-
Condrieu « Pagus Luminis » Domaine Chèze <i>Vin d'exception, cépage viognier au nez d'abricot</i>	49,00€	-	-	-	-	-

ROSÉS

AOC Bordeaux « F de Fred » <i>Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand</i>	75cl	17,00€	50cl	-	37,5cl	9,00€	15cl	3,50€
AOC Costières-de-Nîmes Château Mourgues du Grès <i>Couleur pâle, fruité et épicé</i>	-	-	19,00€	-	-	-	-	-
♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote » <i>Beau rosé avec du corps</i>	22,00€	-	-	-	-	-	-	-
♥ AOC Côtes de Provence M de Minuty <i>Rose pâle de la presqu'île de St Tropez</i>	28,00€	-	-	-	-	-	-	5,50€

ROUGES

AOC Grave de Vayres - « F de Fred » <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche</i>	Magnum 150 cl	33,00€	75cl	17,00€	50cl	-	37,5cl	9,00€	15cl	3,50€
Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes <i>Le Merlot apporte le fruit confit, le cabernet la structure et une pointe de garigue</i>	-	-	-	-	19,00€	-	-	-	-	-
♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote » <i>Vin fruité avec du caractère</i>	-	22,00€	-	-	-	-	-	-	-	4,50€
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Vin agréable et facile à boire</i>	-	23,00€	-	13,00€	-	-	-	-	-	-
AOC Côtes du Rhône « le vieux lavoir » <i>Typique côte du Rhône, fruit et corps charpenté</i>	-	24,00€	-	-	-	-	-	-	-	4,80€
AOC Minervois « Tradition » Domaine de la Rouviolle <i>Robe rubis marquée, nez riche d'arômes et bouche épicée</i>	-	25,00€	-	-	-	-	-	-	-	-
♥ AOC Fronton « N résolument negrette » <i>Un cépage autochtone aux reflets de la région</i>	-	26,00€	-	-	-	-	-	-	-	-
♥ Pic-St-Loup « Bonne Pioche » Domaine Clavet <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>	-	28,00€	-	-	-	-	-	-	-	5,80€
Bourgogne Hautes Côtes de nuit Château de Prémieux <i>Vin avec des notes de framboise, très léger, beau pinot noir</i>	-	30,00€	-	15,00€	-	-	-	-	-	6,50€
AOC Graves Château Boyrein <i>Vin structuré, marqué par une bouche veloutée</i>	-	32,00€	-	19,90€	-	-	-	-	-	-
Saint Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze <i>La finesse des vins du Rhône</i>	-	34,00€	-	-	-	-	-	-	-	6,90€
Haut-Médoc Château Larose Perganson <i>Cru Bourgeois boisé et légèrement tannique</i>	-	42,00€	-	-	-	-	-	-	-	-
Côte rôtie AOC Belle Demoiselle Domaine Chèze <i>Une côte rôtie toute en délicatesse</i>	-	59,00€	-	-	-	-	-	-	-	-
Bourgogne Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos des Argillieres <i>Vin complexe et puissant, nez de champignon</i>	-	62,00€	-	-	-	-	-	-	-	-

♥ 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.

