

Bistrot du Boucher



Bistrot
du
Boucher

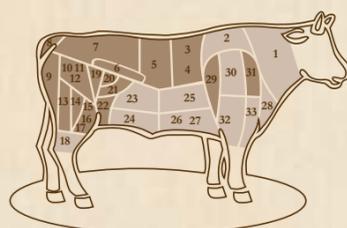
RESTAURANT - BRASSERIE





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 Français et de Race issu de nos terroirs !

- 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.

MIDI BONHEUR

Pressé ou pas, prenez ce qu'il vous plaira !

MIDI EXPRESS 12€
Plat au choix + Café

MIDI DUO 14,50€
Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

MIDI TRIO 18,00€
Entrée + Plat + Dessert

LES ENTRÉES AU CHOIX

- L'entrée sur l'ardoise du jour
- Assiette de cochonnailles de la Maison Laborie
- Salade tiède de lentilles et son œuf poché

LES PLATS AU CHOIX

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Pièce du boucher (160g)
beurre maître d'hôtel
- Poisson du jour
sauce Hollandaise

LES DESSERTS AU CHOIX

- Le dessert sur l'ardoise du jour
- Fromage blanc
à la crème ou au coulis de fruits rouges
- Café douceur

SERVI TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Maud, Alexandra BELIN
et leur équipe
vous remercient
de votre confiance

MOULINS



LE GOÛT DE LA QUALITÉ

Automne

- 2014 -

**MENU
PLAISIR***
ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
au choix de la carte
21,90€
Hors boisson

**MENU
TOUT
COMPRIS***
31,90€
Apéritif Maison Offert avec **ou** sans alcool
+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte
+ Café
avec 1/2 bouteille de vin 37,5cl Côte Roannaise AOC blanc, rouge ou rosé ou avec eau minérale (50 cl)

**MENU
GOURMAND***
ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
au choix de la carte
26,50€
Hors boisson

Entrées

- Velouté de potimarron, émulsion à la châtaigne**
- Cocotte d'escargots à la moutarde à l'ancienne**
tuile à l'entre deux
- Tartare de saumon aux agrumes**
- Salade à la mode Bistrot**
(mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras)
- Longe d'os à moelle rôtie aux parfums des bois**
- Foie gras de canard cuisiné par nos soins +2,90€**
toast de pain de campagne
- Terrine de campagne maison**
chutney aux raisins blonds
- Demi pied de cochon pané**
vinaigrette à l'ancienne



Plats

Dégustez le meilleur du bœuf Français et de Race issu de nos terroirs

- Belle entrecôte de bœuf (300g) +5€**
Grillée à la plancha, sauce bleu, béarnaise ou poivre
- Pavé du boucher et ses pommes Bistrot :**
 - > **le classique** sauce au choix bleu, béarnaise ou poivre
 - > **le gourmand +4€** avec os à moelle
 - > **le prestige +5€** avec sa tranche de foie gras poêlée
- Notre tartare de bœuf (200g) haché et préparé à la commande en cuisine :**
 - > **Le Classique** préparé selon la recette traditionnelle
 - > **L'aller-retour** simplement grillé à la plancha sur chaque face
 - > **La trilogie de tartare** le classique, le provençal et l'aller-retour
 - > **Café de Paris +4,50€** tartare simplement grillé à la plancha et servi avec une escalope de foie gras poêlée
- Burger du Bistrot**
pain artisanal, haché frais de bœuf, tomates, Cantal, oignons rouges et sauce aux herbes
- Burger Club d'Automne**
pain aux figues, endives, roquefort, pommes et lard snacké

SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR...



Traditions, Terroirs et Saveurs Marines

- Véritable andouillette AAAAA à la graine de moutarde**
- Magret de canard rôti, sauce forestière**
- Osso Buco cuit en cocotte, jus lié à la sauge et pâtes fraîches**
- Queue de lotte à l'américaine +4,50€**
- Pavé de saumon simplement grillé, sauce mousseline au sésame**



Les grandes assiettes et salades, faites-en tout un plat

- Gnocchis maison gratinés, charcuterie de la Maison Laborie**
- La grande assiette norvégienne**
Tartare de saumon mariné aux herbes, salade craquante Iceberg et pommes confites
- La grande salade à la mode Bistrot**
Mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras et pommes confites
- Biquette**
Chèvre demi sec rôti sur pain de campagne, betteraves rouges et salade

Desserts

- «Le fromage, comme vous l'aimez» affiné ou blanc**
(nature, crème, coulis ou aux herbes)
- Véritable baba arrosé au rhum ambré**
- Le fameux puits d'amour du Bistrot**
(pommes, biscuit sablé, sorbet pomme et mousse mascarpone)
- Le Paris-Brest maison**
- Profiteroles en double expression**
- Traditionnelle crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon**
- Fondant au chocolat cuit à la minute**
et sa boule de glace vanille
(à commander en début de repas - 8 min de cuisson)
- Brioche en pain perdu**
émulsion à la crème de marron
- Les coupes digestives**
(Sorbetes et alcool - au choix : citron, pomme, poire et mandarine)
- Café douceur**
(Café accompagné de mignardises)

Entrées 7,50€ - Plats 15,50€
Desserts 7,50€

Menu P'tit Boucher (-12 ans) 8,50 €

P'tit burger, frites
Ou P'tit filet de poisson du moment et ses pâtes
+ Coupe de glaces Ou Fromage blanc
+ Une boisson au choix
(Coca-Cola ou jus d'orange ou sirop)

l'ensemble des plats est servi en portion réduite



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

*hors suppléments

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



LA CAVE DU PATRON

Les pots de vin sélectionnés Vin de Pays d'oc Gayolles

rouge ou rosé

le verre de 12,5 cl 3,50 € • le pot de 23 cl 5,50 €
• le pot de 46 cl 8,50 €

BLANCS

CÔTE ROANNAISE Vin de pays Michel Desormiere

CHARDONNAY, robe jaune paille, très aromatique, notes d'agrumes, fleurs blanches et miel

♥ VIOGNIER IPG d'OC Domaine de Castelnau

Arôme typique du viognier: pêche, abricot sec, tout en gardant la fraîcheur

SAINT-POURÇAIN NECTAR DES FÉES AOC Gardien propriété

Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité

MÂCON BUSSIERES AOC Domaine Drouin

Belle complexité, la fraîcheur (note d'agrumes) et le gras (côté beurré), on ajoute une touche d'amande ou de noisette

POUILLY SUR LOIRE AOC Domaine Guy Saget

Robe vert pâle, léger et fruité offrant une belle palette d'arômes.

Vin tendre et moelleux

VILLA CHAMBRE D'AMOUR VDF Domaine d'Osmin

Un nez explosif, des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais

ROSÉS

CÔTES ROANNAISE AOC Michel Desormiere

Notes fruitées et acidulées

♥ CÔTE DE PROVENCE AOC Valadas

Couleur très claire, arôme de pétale de rose, d'abricot et de violette. Un vin frais.

SAINT-POURÇAIN AOC cuvée Isabelle

Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités

ROUGES

CÔTES ROANNAISE AOC Michel Desormiere

Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet cotes Roannaises

SAINT-POURÇAIN AOC cuvée des grands jours, Gardien propriété

Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.

SAUMUR CHAMPIGNY AOC Les Longes

Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand

BROUILLY AOP Chapelle de Venenge

Beau millésime robe grenat profond, arômes de fruits rouges et noirs

Vin souple aux tanins délicats, bouche fruitée et ronde

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Fouquières

Vin flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux.

SAINT JOSEPH AOC Rorée Domaine Louis Cheze

Une belle syrah du nord de la vallée du Rhône, avec la fraîcheur et la minéralité des granits

CÔTES RÔTIE AOC Belle Demoiselle domaine Louis Cheze

Une côte rôtie toute en délicatesse.

PESSAC LEOGNAN AOC Château Coucheroy

Un pessac facilement abordable, souple et fruité.

Il possède néanmoins la finesse et l'élégance caractéristique des vins de la région

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOC Château des tourtes

Le merlot amène le fruit confit, le cabernet, la structure et une pointe de garrigue

MARSANNAY AOC Domaine Joseph Roty

L'extrémité nord de la côte de nuit signé d'un vigneron mythique

MACON AOC Les Bruyères Domaine Drouin

Des arômes de griotte, de légères épices, un vin suave

♥ MINERVOIS AOC cuvée tradition Domaine Pierre Cros

des fruits frais, des tannins confits, idéal sur une viande rouge

♥ 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.

APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

APÉRITIFS COURANTS

♥ Pétillant et crème de cassis	10cl	3,50€
Les apéritifs divers	5cl	3,50€
Kir vin blanc	10cl	3,50€
Kir royal	10cl	6,90€
Americano maison	10cl	8,90€
Gin Tonic / Martini Gin	6cl	6,90€
Le Whisky	4cl	6,50€
Les Whiskies supérieurs	4cl	7,50€
L'anis	3cl	3,50€
Cocktail de fruits sans alcool	25cl	3,90€

LES BIÈRES

Heineken (pression)	25cl	3,50€
Affligem (pression)	25cl	3,90€
Edelweiss (pression)	25cl	3,90€
Pelforth (bouteille)	33cl	4,50€
Buckler sans alcool	25cl	3,50€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou NATTIER	50cl	3,50€	100cl	5,50€
Chateldon			75cl	5,50€

LES SODAS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light	33cl	3,30€
Fanta orange	20cl	3,30€
Orangina (bouteille)	25cl	3,30€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits Pago	20cl	3,10€
--------------------	------	-------

LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant brut	10cl	6,50€	75cl	39,50€
-------------------------------	------	-------	------	--------

LES PLAISIRS DES GOURMETS

Liqueurs et alcools	4cl	6,50€
Irish Coffee		7,50€
Café - Décaféiné		1,70€
Thé - infusion		3,50€



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, coupe de Champagne...

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

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