

# Bistrot du Boucher



Bistrot  
du  
Boucher

RESTAURANT - BRASSERIE



## MENUS BISTROT

### MIDI EXPRESS 11,90€

Plat + boisson\*

\* verre de F de Fred ou avec jus de fruits ou une bière pression 25cl ou 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
- Carpaccio de bœuf, huile basilic
- 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
- Grande salade caesar au poulet
- Pavé de saumon béarnaise, pomme Bistrot
- 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

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

**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.



### Quand la cuisine est « maison », c'est si bon !

Tous les plats précédés de ce logo sont faits maison, à base de produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons.

Ils sont élaborés sur place par nos cuisiniers professionnels. Générosité, gourmandise, saveur et authenticité sont les maîtres mots de notre cuisine faite maison.

## 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'escargots 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
- Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé
  - 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 GOÛT DE LA QUALITÉ

**Hiver**  
- 2014 -



## Quand la cuisine est « maison », c'est si bon !

Toute notre cuisine est faite maison, à base de produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons. Elle est élaborée sur place par nos cuisiniers professionnels. Générosité, gourmandise, saveur et authenticité sont les maîtres mots de notre cuisine faite maison.

Régalez vous en toute confiance !



## Entrées

Toutes nos recettes sont faites maison

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

### L'ASSIETTE À PARTAGER !

Foie gras,  
charcuterie  
et fromage  
2 pers. 10€



### 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



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nos sauces sont réalisées à base de fonds bruns, blancs ou fumets.



## LE COIN DU BISTROT

Toutes nos recettes sont faites maison

<b>Grande salade à la mode Bistrot</b>	13,50 €
<b>Grande salade Caesar du Chef au poulet</b>	13,50 €
<b>Pavé de saumon béarnaise, pommes Bistrot</b>	14,90 €
<b>Notre truffade maison</b> accompagnée de ses cochonnailles de la maison Laborie, mêlée de salades	14,90 €
<b>Tagliata de poulet fermier</b> (poulet émincé, tagliatelles truffées, roquette et parmesan)	16,00 €
<b>Cocotte de rognon de veau Grand -Mère</b>	16,50 €
<b>Magret de canard à la crème de morilles</b> , gratin Dauphinois	17,90 €
<b>Noix de Saint-Jacques - Recette du moment sur l'ardoise</b>	22,00 €



## LE COIN DU BOUCHER

Toutes nos recettes sont faites maison

### Sélection de nos meilleurs races à viandes locales affinées par notre boucher

#### Les pavés du Boucher ≈ 200g :

> <b>Le Classique</b> sauce au choix béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert	16,00 €
> <b>Le Terroir</b> servi avec notre truffade maison	19,00 €
> <b>Le Gourmand</b> avec son canon d'os à moelle	20,00 €
> <b>Le Prestige</b> avec une tranche de foie gras poêlée	21,00 €

#### Les tartares de bœuf ≈ 200g :

> <b>Le Classique</b> préparé dans la plus pure tradition	16,00 €
> <b>L'Aller-Retour</b> rapidement saisi sur la plancha	16,00 €
> <b>Le Café de Paris</b> aller-retour et tranche de foie gras poêlée	21,00 €
> <b>La Trilogie en 300g</b> le Classique, l'Aller-Retour et le Provençal	21,00 €

#### Nos Gourmets Burgers ≈ 180g :

> <b>Le Classique</b> Bun's, haché de bœuf, oignon confit, sauce Bistrot, fromage et oignon rouge	14,90 €
> <b>Le Terroir</b> Bun's, haché de bœuf, oignon confit, sauce Bistrot, St-Nectaire, poitrine et oignon rouge	16,00 €
> <b>Le Prestige</b> Bun's, haché de bœuf, compotée d'oignons et foie gras poêlé	18,00 €

**Le Trésor du « Louchébem » ≈ 350g**  
Faux-filet mûré sur os 21 jours
 23,00 € |

**L'entrecôte du père Joffrois ≈ 350g**  
et sa truffade
 24,00 € |



## Le goût de la qualité !

Salers, aubrac, charolaise, limousine... Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viandes de race française d'exception et d'origine garantie.\*

Elles sont travaillées dans les règles de l'art des traditions bouchères. Maturées minimum 15 jours afin de vous assurer le meilleur du goût, de la saveur et une tendreté optimale.

Régalez vous en toute confiance !



## Desserts

Toutes nos recettes sont faites maison

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

## SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES

Consultez  
nos ardoises



Maitre  
Restaurateur

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

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



### La carte de fidélité nationale "Privilege"

Un client fidèle est toujours récompensé chez Bistrot du Boucher... Avec la carte de fidélité, **beneficiez 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 ACOOL 4,50€

###### Le Tatin

Jus de pomme, caramel, crème

###### Le Girly

Jus exotique et orange, fraise, pêche

###### Le Coconut's

Jus d'ananas, lait coco, vanille

##### AVEC ALCOOL 5,90€

###### Mojito

Rhum, citron vert, feuilles de menthe et Perrier

###### Piña colada

Rhum, jus d'ananas, lait, coco, vanille

###### Tuty fruity

Vodka, jus exotique et orange, pêche et fraise

###### 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 Coca-Cola life ou Perrier	33cl	3,00€
Orangina, Schweppes, Nestea, Jus de fruits, Limonade orange, ananas, pomme, exotique	25cl	3,00€

#### LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO	50cl	3,00€	100cl	5,00€
Chateldon			75cl	6,50€

#### LES CHAMPAGNES

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

Equilibré, 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, Baileys	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

Vin tendre et moelleux

#### Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes

Sémillon et Sauvignon blanc, vin sec et légèrement fruité

#### ♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote » Viognier

Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes

#### Côte d'Auvergne AOC « Osez » Chardonnay

Un vin de plaisir et de rondeur

#### Condrieu « Pagus Luminis » Domaine Chèze

Vin d'exception, cépage viognier au nez d'abricot

### ROSÉS

#### AOC Bordeaux « F de Fred »

Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand

#### AOC Costières-de-Nîmes Château Mourgues du Grès

Couleur pâle, fruité et épicé

#### ♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote »

Beau rosé avec du corps

#### ♥ AOC Côtes de Provence M de Minuty

Rose pâle de la presqu'île de St Tropez

### ROUGES

#### AOC Grave de Vayres - « F de Fred »

Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche

#### Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes

Le Merlot apporte le fruit confit, le cabernet la structure et une pointe de garrigue

#### ♥ Coteaux du Languedoc « l'antidote »

Vin fruité avec du caractère

#### Saint Nicolas de Bourgueil

Vin agréable et facile à boire

#### ♥ IGP Côtes de thongue « le carré rond » domaine les faïsses

Un cépage autochtone aux reflets de la région

#### AOC Côtes du Rhône « le vieux lavoir »

Typique côte du Rhône, fruit et corps charpenté

#### AOC Minervois « Pierre gros Tradition »

Robe rubis marquée, nez riche d'arômes et bouche épicée

#### ♥ Pic-St-Loup « Bonne Pioche » Domaine Clavet

Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie

#### AOC Saint Emilion l'argile de Liamet

Vin structuré, marqué par une bouche veloutée

#### Saint Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze

La finesse des vins du Rhône

#### Haut-Médoc Château Larose Perganson

Cru Bourgeois boisé et légèrement tannique

#### Côte rôtie AOC Belle Demoiselle Domaine Chèze

Une côte rôtie toute en délicatesse

#### Bourgogne Nuits-Saint-Georges

1<sup>er</sup> Cru Clos des Argillieres

Vin complexe et puissant, nez de champignon

## CAVE PERSONNELLE DE FRED

Demandez la carte de la cave de Fred (nos coups de cœur au juste prix)

	75cl	50cl	37,5cl	15cl
Villa Chambre d'Amour	23,00€	-	-	5,50€
Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes	-	19,00€	-	-
Coteaux du Languedoc « l'antidote » Viognier	22,00€	-	-	4,50€
Côte d'Auvergne AOC « Osez » Chardonnay	24,00€	-	-	-
Condrieu « Pagus Luminis » Domaine Chèze	49,00€	-	-	-
AOC Bordeaux « F de Fred »	17,00€	-	9,00€	3,50€
AOC Costières-de-Nîmes Château Mourgues du Grès	-	19,00€	-	-
Coteaux du Languedoc « l'antidote »	22,00€	-	-	-
AOC Côtes de Provence M de Minuty	28,00€	-	-	5,50€
AOC Grave de Vayres - « F de Fred »	33,00€	17,00€	-	9,00€
Blaye Côte de Bordeaux AOC Château des Tourtes	-	-	19,00€	-
Coteaux du Languedoc « l'antidote »	-	22,00€	-	4,50€
Saint Nicolas de Bourgueil	-	23,00€	-	13,00€
IGP Côtes de thongue « le carré rond » domaine les faïsses	-	23,00€	-	-
AOC Côtes du Rhône « le vieux lavoir »	-	24,00€	-	4,80€
AOC Minervois « Pierre gros Tradition »	-	25,00€	-	-
Pic-St-Loup « Bonne Pioche » Domaine Clavet	-	28,00€	-	5,80€
AOC Saint Emilion l'argile de Liamet	-	30,00€	-	-
Saint Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze	-	34,00€	-	17,00€
Haut-Médoc Château Larose Perganson	-	42,00€	-	-
Côte rôtie AOC Belle Demoiselle Domaine Chèze	-	59,00€	-	-
Bourgogne Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Argillieres	-	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.