

Bistrot du Boucher



Bistrot
du
Boucher

RESTAURANT - BRASSERIE





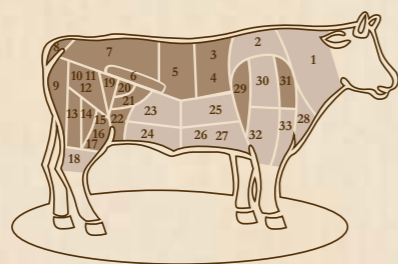
Régalez-vous en toute confiance !!!

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.



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

Ce logo vous indique que toute notre cuisine est faite maison, à base de produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons. Nos entrées, plats et desserts sont élaborés sur place par nos cuisiniers professionnels. Générosité, gourmandise, saveur et authenticité sont les maîtres mots de notre cuisine faite maison.



■ 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 flanchet
20 Onglet	24 Flanchet
25 Plat de côtes	29 Macreuse à bifteck
26 Tendon	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.

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 GÔÛT DE LA QUALITÉ

Hiver

- 2014 -

MENU PLAISIR*

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



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

Velouté Parmentier aux oignons gratiné minute

Cocotte d'escargots à la crème d'ail
tuile à l'entre deux

St Jacques en tartare +2,90€
et son gravlax de saumon maison

Salade à la mode Bistrot
(mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras)

Os à moelle au sel d'échalotes et fines herbes

Foie gras de canard cuisiné par nos soins +2,90€
toast de pain de campagne

Pressé de bœuf en terrine et ses condiments

Crumble de chèvre et châtaignes

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



*hors suppléments

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

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)

Plats

Toutes nos recettes sont faites maison



Dégustez le meilleur du bœuf Français !

Belle entrecôte de bœuf (300g) +5€

Onglet de bœuf juste grillé, tombée d'échalotes

Pavé du boucher et ses pommes Bistrot :

- > **le classique** sauce au choix bleu, béarnaise ou poivre
- > **le gourmand** +3€ avec os à moelle
- > **le prestige** +4,50€ 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 du moment

Selon l'humeur de notre chef

SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES DU «BOUCHER» CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR...



Traditions, Terroirs et Saveurs Marines



Véritable andouillette AAAAA à la graine de moutarde

Cuisse de canard confite par nos soins, sauce aux cèpes

Tête de veau en ravigote

Brochette de saint Jacques juste snackées au beurre d'agrumes +4,50€

Dos de saumon cuit à basse température, lentillotto



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



Croziflette, charcuterie de la Maison Laborie

Crozets savoyards gratinés au reblochon

La grande assiette norvégienne

Tartare de saumon mariné aux herbes et pommes confites

La grande salade à la mode Bistrot

Mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras et pommes confites

La grande salade de chèvre chaud

Mêlée de salades, toasts de chèvre mariné au miel et tranche de lard paysan snackée

MENU GOURMAND*

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

Desserts

Toutes nos recettes sont faites maison

«Le fromage, comme vous l'aimez» affiné ou blanc
(nature, crème, coulis ou aux herbes)

Le fameux puits d'amour du Bistrot
(ananas Victoria, biscuit sablé, glace vanille,
mousse mascarpone)

Nougat glacé maison

Authentiques profiteroles

**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
(Sorbets et alcool - au choix : citron, pomme, poire et mandarine)

Café douceur
(Café accompagné de mignardises)

Coupe Souvenir d'Enfance
(Crème de marron, glace marron, glace vanille et chantilly)

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

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

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.



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

CÔTES 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€
Pelforth (bouteille)	33cl	4,50€
Buckler sans alcool	25cl	3,50€

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO ou PORTIER	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.