

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
- Salade fraîcheur aux légumes fondants, croquants et marinés
 - 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 Bleu d'Auvergne
 - > 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
- Brochette de poulet fermier au basilic et citron vert confit
- Escalope de saumon béarnaise, pomme Bistrot
 - Le plat du jour

DESSERTS AU CHOIX

- Fromage blanc onctueux et sa marmelade de fruits rouges
 - La Belle du boucher (glace lait d'amandes, compotée de fruits rouges, meringues et mascarpone)
 - Café Douceur
- Mousse au chocolat, crunchy
 - 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

- Salade fraîcheur aux légumes fondants, croquants et marinés, chèvre râpé
 - Salade du Bistrot
- Carpaccio de bœuf marinade citron combava
- Tartare de saumon mariné et sa cervelle de Canuts
 - Cromesquis de pieds de cochon à la moutarde de Charroux, et sa salade de lentilles vertes du Puy
 - Planche de cochonnailles de nos régions
- Foie gras de canard des Landes cuit dans nos fours, chutney de saison +4€

PLATS AU CHOIX

- Le pavé de bœuf sélection de notre boucher, sauce aux choix béarnaise, bleu d'Auvergne, poivre
- Tartare de bœuf préparé par nos soins, classique ou aller-retour
 - Le burger du bistrot
 - Notre truffade maison
- Magret de canard des Landes émincé aux senteurs asiatiques
 - Rognons de veau persillés
- Gigot d'agneau fermier du Massif Central à la plancha
- Raviole ouverte de saumon aux légumes, sauce beurre blanc safrané

DESSERTS AU CHOIX

- Café Gourmand
- Sabayon de fruits rouges et combava
 - Le fameux Puits d'amour
 - Coupe «Souvenir d'Enfance»
 - La Belle du boucher
- Pas tout à fait cuit au chocolat, glace au caramel beurre salé
 - Baba au rhum

*Hors boisson

Frédéric MAISY
et son équipe
vous remercient
de votre confiance

**CLERMONT
FERRAND**



LE GOÛT DE LA QUALITÉ

Printemps
- 2015 -



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 !



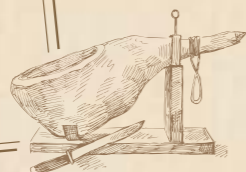
Entrées

Toutes nos recettes sont faites maison

Terrine du Bistrot aux foies de volaille	4,00 €
Salade fraîcheur aux légumes fondants, croquants et marinés, chèvre râpé	6,00 €
Salade du Bistrot <i>(salade, émincée de gésiers de canard, copeaux de Cantal, jambon de pays, toast de foie gras et crunchy)</i>	6,50 €
Carpaccio de bœuf marinade citron combava, <i>échalotes, câpres, copeaux de Cantal</i>	6,50 €
Tartare de saumon mariné et sa cervelle de Canuts <i>(fromage blanc crémé, échalotes, aneth et ciboulette)</i>	6,50 €
Cromesquis de pieds de cochon à la moutarde de Charroux et sa salade de lentilles vertes du Puy	7,00 €
Planche de cochonnailles de nos régions <i>(terrines, jambon, saucisses, saucisson, poitrine)</i>	7,00 €
Os à moelle rôtie en gouttière <i>et ses toasts</i>	7,00 €
Foie gras de canard des Landes cuit dans nos fours, <i>chutney de saison</i>	11,00 €

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
+ Fromage blanc et sa marmelade de fruits rouges **ou** Mousse au chocolat et crunchy
+ 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 FRAÎCHEUR

Toutes nos recettes sont faites maison

Salade fraîcheur aux légumes fondants, croquants et marinés, chèvre râpé, <i>pommes bistrot</i>	12,50 €
Salade du Bistrot <i>(salade, émincé de gésiers de canard, copeaux de Cantal, jambon de pays, toast de foie gras et crunchy, pommes Bistrot)</i>	13,50 €
Double Carpaccio de bœuf marinade citron combava, échalotes, câpres, copeaux de Cantal, frites maison	14,90 €
Tartare de saumon mariné, frites maison	14,90 €



LE COIN DU BISTROT

Toutes nos recettes sont faites maison

Notre truffade maison <i>accompagnée de ses cochonnailles de la maison Laborie, mêlée de salades</i>	14,90 €
Brochettes de poulet fermier d'Auvergne au basilic et citron vert confit, <i>poêlée de courgettes et poivrons</i>	14,90 €
Raviole ouverte de saumon aux légumes, <i>sauce beurre blanc safrané</i>	16,00 €
Rognons de veau, <i>pommes bistrot et champignons en persillade</i>	16,50 €
Magret de canard des Landes émincé aux senteurs asiatiques	16,90 €
Gigot d'agneau fermier du Massif Central à la plancha, <i>ratatouille et pommes bistrot</i>	16,90 €
Noix de Saint-Jacques, recette du moment sur l'ardoise	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 :	
> Le Classique <i>sauce au choix béarnaise, poivre ou Bleu d'Auvergne</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 €
Le burger du Bistrot (180g) <i>(haché de bœuf, sauce Bistrot, cheddar, poitrine, oignons rouges, salade)</i>	15,90 €
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 €



Le goût de la qualité !

Salers, Aubrac, Limousine, Charolaise... Toutes nos viandes de boeuf sont issues de viandes de race française sélectionnées 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

Fromage blanc onctueux <i>et sa marmelade de fruits rouges</i>	4,00 €
Mousse au chocolat <i>et son crunchy</i>	4,00 €
Café douceur <i>(expresso accompagné de mignardises)</i>	6,00 €
Sabayon de fruits rouges et combava	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, crunchy, brisures de spéculoos, caramel laitier, chocolat chaud et mascarpone)</i>	6,50 €
La Belle du boucher <i>(glace lait d'amande, compotée de fruits rouges, meringues et mascarpone)</i>	6,50 €
Le Pas tout à fait cuit au chocolat, <i>glace au caramel beurre salé</i>	6,50 €
Baba au rhum, <i>avec son mascarpone vanillé et ses fruits frais de saison</i>	7,00 €
Assiette de fromages de nos régions	7,00 €

SUGGESTIONS ET BELLES PIÈCES

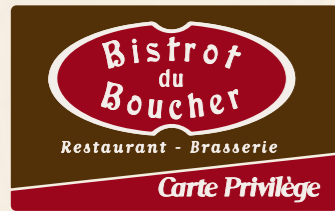
Consultez nos ardoises



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, 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** !

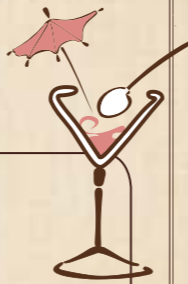
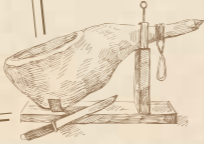
TERRASSE D'ÉTÉ

APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

L'ASSIETTE À PARTAGER !

Foie gras, charcuterie et fromage
2 pers. 10€



LES COCKTAILS

SANS 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 Perrier	33cl	3,00€
Orangina, Schweppes, Nestlé, Jus de fruits, Limonade	25cl	3,00€
orange, ananas, pomme, exotique		

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€
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, Baileys	4cl	6,00€
--	-----	-------

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

LA CAVE DU PATRON



CAVE PERSONNELLE DE FRED

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

LES COUPS DE CŒUR DU PATRON (déclinés du verre au pichet)

	15cl	25cl	46cl
Villa Chambre d'Amour blanc <i>Vin tendre et moelleux</i>	5,00€	8,40€	15,00€
Coteaux du Languedoc « l'antidote » Viognier <i>Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes</i>	4,60€	7,50€	13,50€
AOC Bordeaux « F de Fred » rosé <i>Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand</i>	3,60€	5,70€	10,20€
AOC Côtes de Provence M de Minuty rosé <i>Rose pâle de la presqu'île de St Tropez</i>	5,80€	9,50€	17,40€
AOC Grave de Vayres - « F de Fred » rouge <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche</i>	3,60€	5,70€	10,20€
Coteaux du Languedoc « l'antidote » <i>Vin fruité avec du caractère</i>	4,60€	7,50€	13,50€
Pic-St-Loup « Bonne Pioche » Domaine Clavet rouge <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>	5,80€	9,50€	17,40€
Haute Côte de Nuits rouge <i>Vin léger et fruité aux arômes de framboise</i>	6,00€	10,00€	18,00€
Saint Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze rouge <i>La finesse des vins du Rhône</i>	6,80€	11,50€	20,40€

BLANCS

Villa Chambre d'Amour <i>Vin tendre et moelleux</i>	75cl	23,00€
Coteaux du Languedoc « l'antidote » Viognier <i>Traditionnel blanc du Sud avec une touche de fleur blanche et agrumes</i>		22,00€
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€
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€

ROUGES

AOC Grave de Vayres - « F de Fred » <i>Merlot plein de fruits rouges et noirs, belle finale en bouche</i>	75cl	17,00€
Coteaux du Languedoc « l'antidote » <i>Vin fruité avec du caractère</i>		22,00€
IGP Côtes de thongue «le carré rond» Domaine les faïsses <i>Un cépage autochtone aux reflets de la région</i>		23,00€
Saumur Champigny, La source du Ruault <i>Bonne longueur en bouche rond équilibré avec des notes de framboise et de mure.</i>		24,00€
AOC Côtes du Rhône « le vieux lavoir » <i>Typique côte du Rhône, fruit et corps charpenté</i>		24,00€
AOC Minervois «Pierre gros Tradition» <i>Robe rubis marquée, nez riche d'arômes et bouche épiciée</i>		25,00€
Pic-St-Loup « Bonne Pioche » Domaine Clavet <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>		28,00€
Haute Côte de Nuits <i>Vin léger et fruité aux arômes de framboise</i>		30,00€
AOC Saint-Emilion l'argile de Liamet <i>Vin structuré, marqué par une bouche veloutée</i>		30,00€
Saint Joseph Ro-Rée Domaine Louis Chèze <i>La finesse des vins du Rhône</i>		34,00€
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€

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.