

# Bistrot du Boucher



Bistrot  
du  
Boucher

.....  
RESTAURANT - BRASSERIE  
.....







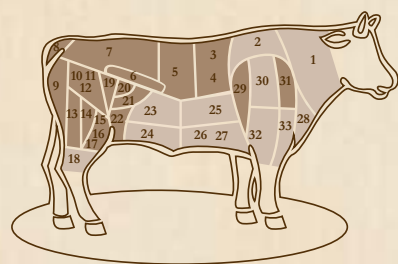
## Régalez-vous en toute confiance !!!

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 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 !

- 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
- Pressé de bœuf et ses condiments
- Salade tiède de lentilles et son œuf poché

### LES PLATS AU CHOIX

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Haché de bœuf à cheval
- 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

**Printemps**

- 2015 -



## 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

### Salade à la mode Bistrot

(mêlée de salades, gésiers confits, copeaux de Cantal, foie gras)

### Crumble de chèvre aux tomates confites

Os à moelle au sel d'échalotes et fines herbes

### Méli-mélo d'asperges, sashimis de saumon mariné

Terrine de porcelet aux légumes croquants,  
vinaigrette aux herbes

### Foie gras pressé aux poires et au Porto **+2,90€**

Velouté tiède Saint germain,  
velouté de petits pois et espuma de lard fumé de chez Laborie

### Panna cota de patates douces, **+2,90€** Saint-Jacques snackées

### 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 AOC Côte Roannaise 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€**

#### Pavé du boucher :

une belle pièce de boeuf tendre et savoureuse simplement cuite à la plancha

- > **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 et sauce aux herbes

#### Burger César

Pain à l'ail, escalope de poulet, lard grillé, sauce César

#### ♥ Tagliata de boeuf

Pavé de boeuf juste snacké, émincé, sur lit de roquette, pignons de pin et vinaigrette à la truffe servi avec risotto

## SUGGESTIONS

ET BELLES PIÈCES DU «BOUCHER»

**CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR...**



**Traditions, Terroirs et Saveurs Marines**



#### ♥ Andouillette Perrin 100% bouronnaise

andouillette artisanale 100% chaudin tirée à la ficelle produite sur notre terroir

#### Cuisse de canard confite par nos soins

Tête de veau sauce gribiche

Brochette de Saint-Jacques juste snackées au beurre d'agrumes **+4,50€**

Cocotte de rognons de veau grand-mère

Filet de truite rôtie, crème d'amandes grillées



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



#### 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

### Belle assiette de fromages affinés

Cervelle des canuts préparée par nos soins  
Fromage frais aromatisé aux fines herbes

Traditionnelle crème brûlée à la cassonade  
et à la vanille Bourbon

### Les coupes digestives

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

### Fondant au chocolat cuit à la minute

et son sorbet à la mangue  
(à commander en début de repas - 8 min de cuisson)

### Le fameux puits d'amour du Bistrot

salade de fraises et rhubarbe, glace vanille, biscuit sablé  
et mousse mascarpone

Blanc-manger à la vanille,  
Tartare de fruits frais

Tarte au citron meringuée

Ile flottante aux pralines

### Café douceur

café accompagné de mignardises

**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

### AOC CÔTES ROANNAISE Vin de pays Michel Desormiere

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

### ♥ VIIGNIER 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

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	-

23,00 € - 4,10 €

21,00 € - 3,90 €

25,00 € 15,00 € -

29,00 € - 5,00 €

23,00 € - 4,10 €

## ROSÉS

### AOC CÔTES ROANNAISE 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

### COSTIERES DE NIMES AOC Château du Mourgues

Ce rosé de gastronomie est une saignée de syrah et grenache, nez fraise des bois, framboise et groseille

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	-

25,00 € - -

21,00 € - -

25,00 € 19,00 € -

## ROUGES

### AOC CÔTES ROANNAISE 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

### PIC SAINT LOUP AOC Bonne pioche

Territoire sauvage et calcaire, nez intense dominé par les fruits rouges

75cl	37,5cl	12,5cl
21,00 €	13,00 €	3,90 €

21,00 € - 3,90 €

21,00 € - 3,90 €

23,00 € - -

25,00 € 15,00 € -

23,00 € - 4,10 €

29,00 € - -

59,00 € - -

33,00 € - -

25,00 € 19,00 € -

59,00 € - -

29,00 € - -



♥ 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.

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

### LES EAUX MINÉRALES

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

### LES SODAS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light	33cl	3,30€
aur 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.