

Bistrot du Boucher



Bistrot
du
Boucher

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



APÉRITIFS | DIGESTIFS

ALCOOLS

L'ASSIETTE À PARTAGER !
Foie gras, charcuterie et fromage
2 pers. 10€



LES COCKTAILS

SANS ACOOL 4,50€

L'Aloé Brasil
Jus orange, kiwi, citron, aloevera

Le Girly
Jus exotique et orange, fraise, pêche

Le Seabreeze
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop coco

Virgine Mojito fraise
Citron vert, feuille de menthe, sirop de sucre de canne, sirop de fraise, Perrier

AVEC ALCOOL 5,90€

Mojito
Rhum, citron vert, feuilles de menthe et Perrier

Grand Barry
Grand Marnier, jus de cranberry, rondelle de citron

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	3,30€
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane	5cl	4,80€
Maury Mas Amiel (vin doux naturel rouge)	8cl	4,80€
Ricard	3cl	4,00€
Whisky	4cl	5,50€
Whisky Balwhinnie 12 ans d'âge	4cl	7,90€

LES BIÈRES

Heineken pression	25cl	3,70€
Fischer	33cl	5,00€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola Light ou Perrier	33cl	3,00€
Orangina, Jus de fruits, Limonade, Nestlé	25cl	3,00€
Jus de fruits : orange, ananas, cranberry, 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€

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



BLANCS

Coteaux du Languedoc - l'antidote - Viognier	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€

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

Villa Chambre d'Amour	5,50€	7,80€	16,60€	23,00€
------------------------------	-------	-------	--------	--------

Vin tendre et moelleux

AOC Côte d'Auvergne - Osez - Chardonnay	4,80€	8,20€	14,50€	24,00€
--	-------	-------	--------	--------

Un vin de plaisir et de rondeur

ROSÉS

AOC Bordeaux - F de Fred	3,60€	5,90€	10,90€	17,00€
---------------------------------	-------	-------	--------	--------

Une couleur prononcée annonçant un vin gourmand

Coteaux du Languedoc - l'antidote	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
--	-------	-------	--------	--------

Beau rosé avec du corps

AOC Côtes de Provence M de Minuty	5,80€	9,50€	17,50€	28,00€
--	-------	-------	--------	--------

Rose pâle de la presqu'île de St-Tropez

ROUGES

AOC Grave de Vayres - F de Fred	3,60€	5,90€	10,90€	17,00€
--	-------	-------	--------	--------

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

Coteaux du Languedoc - l'antidote	4,60€	7,50€	13,90€	22,00€
--	-------	-------	--------	--------

Vin fruité avec du caractère

AOC Saumur Champigny - La source du Ruault	4,80€	8,20€	14,50€	24,00€
---	-------	-------	--------	--------

Bonne longueur en bouche rond équilibré avec des notes de framboise et de mure

AOC Pic-St-Loup - Bonne Pioche - Domaine Clavet	5,80€	9,50€	17,50€	28,00€
--	-------	-------	--------	--------

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

AOC Hautes Côtes de Nuits	6,00€	10,00€	18,00€	30,00€
----------------------------------	-------	--------	--------	--------

Vin léger et fruité aux arômes de framboise

AOC Saint Joseph Ro-Ree Domaine Louis Cheze	6,80€	11,50€	20,50€	34,00€
--	-------	--------	--------	--------

La finesse des vins du Rhône

CAVE PERSONNELLE DE FRED

Nos Grands Vins à Prix Doux

AOC Saint-Emilion l'argile de Liamet 2011	37,00€
AOC Gigondas Domaine Raspail-Ay 2011	39,00€
AOC Haut-Medoc Château Larose Perganson 2008	40,00€
AOC Saint-Emilion Grand Cru Château Grand Peyroux 2011	43,00€
AOC Auxey Duresse Domaine Diconne 2011	45,00€
AOC Savigny les Beaunes Domaine Pavelot 2012	47,00€
AOC Pomard Domaine Diconne 2011	50,00€
AOC Côte Rotie Belle demoiselle Domaine Cheze 2013	59,00€
AOC Nuit Saint-George 1^{er} cru des Argillieres 2012	64,00€
AOC Gevrey Chambertin Domaine Joseph Roty 2009	75,00€



*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.

Frédéric MAISY et son équipe vous remercient de votre confiance

CLERMONT FERRAND



LE GOUTT DE LA QUALITÉ

Eté - 2015 -



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.



Entrées

Terrine du Bistrot aux foies de volaille	4,50 €
Comptée de tomate en crumble de chorizo, quenelle de chèvre frais	6,60 €
Salade du Bistrot (salade, foie gras, jambon pays, viande pot au feu, cantal, tomate, oignon rouge)	6,80 €
Carpaccio de bœuf marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de Cantal)	6,80 €
Tartare de saumon mariné, espuma de guacamole	6,80 €
Planche de cochonnailles de nos régions (terrines, jambon, saucisses, saucisson, poitrine)	7,00 €
Foie gras de canard des Landes cuit dans nos fours, chutney de saison	11,50 €

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



NOS GRANDES SALADES

Faites-en tout un plat !

Grande salade du Bistrot (salade, foie gras, jambon de pays, viande pot au feu, cantal, tomate, oignon rouge, pommes Bistrot)	13,90 €
Grande salade de saumon mariné au combava	13,90 €
Double Carpaccio de bœuf marinade citron combava, (échalotes, câpres, copeaux de Cantal), frites maison	14,90 €
Assiette fraîcheur (crumble de tomate et chèvre frais, salade, jambon de pays et cantal, tartare de bœuf et frites)	14,90 €

LE COIN DU BISTROT

Notre truffade maison accompagnée de ses cochonnailles de la maison Laborie, mêlée de salades	14,90 €
Brochettes de poulet au basilic et citron confit, et sa lasagne de légumes	14,90 €
Raviole ouverte de saumon aux légumes, sauce beurre blanc safrané	16,00 €
Fricassée de rognons en persillade, pommes bistrot et champignons en persillade	16,50 €
Magret de canard des Landes émincé aux senteurs asiatiques	17,50 €
Notre fameux agneau confit et sa lasagne de légumes	17,50 €
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) :	16,90 €
> Le Classique, pommes Bistrot et sauce aux choix, béarnaise, poivre ou Bleu d'Auvergne	
> Le Terroir +3€ servi avec notre truffade maison	
Les tartares de bœuf haché et préparé maison (200g) :	16,90 €
> Le Classique préparé dans la plus pure tradition	
> L'Aller-Retour rapidement saisi sur la plancha	16,00 €
Le burger du Bistrot (180g) (haché de bœuf, sauce Bistrot, Cantal, tomate fraîche, salade, oignons rouges)	15,90 €
Le Trésor du « Louchéhem » ≈ 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, 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

Mousse au chocolat et son crunchy	4,50 €
Café douceur (expresso accompagné de mignardises)	6,60 €
Coupe BdB (sorbetes orange et citron vert, fruits frais)	6,60 €
Le fameux Puits d'amour (crumble, pommes caramélisées, glace vanille, caramel laitier et chantilly)	6,80 €
Coupe «Souvenir d'Enfance» (glace caramel beurre salé, glace vanille, crunchy, brisures de spéculoos, caramel laitier, chocolat chaud et chantilly)	6,80 €
Le Pas tout à fait cuit au chocolat, glace au lait d'amandes	6,80 €
Baba au rhum, fruit frais et chantilly	7,00 €
Assiette de fromages de nos régions	7,00 €



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

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



La carte de fidélité nationale "Privilège"

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

MENUS BISTROT

SERVI TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS

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 aux foies de volaille

• Salade du louchébem

(salade, viande pot au feu, cantal, oignon rouge et tomate)

• Crumble de tomates

• L'entrée du jour

PLATS AU CHOIX

• La pièce du Boucher (150g) :

> le Classique, pomme Bistrot et sauce aux choix : béarnaise ou poivre ou Bleu d'Auvergne

> le Terroir, servi avec notre truffade maison **+3€**

• Tartare de bœuf Classique ou Aller-Retour (150g) et ses frites

• Notre truffade maison (150g)

et ses charcuteries de la maison Laborie, mêlée de salades

• Brochette de poulet au basilic et citron confit et sa lasagne de légumes

• Le plat du jour

DESSERTS AU CHOIX

• Coupe Bistrot

(brunoise de fruits, sorbet orange sanguine)

• Café Douceur

• Mousse au chocolat, crunchy

• Le dessert du jour

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

MENUS DU PATRON

PLAISIR* 21,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

GOURMAND* 26,50€

Entrée + Plat + Dessert

TOUT COMPRIS 32€

Apéritif Maison offert avec **ou** sans alcool

+ **ENTRÉE, PLAT et DESSERT**
+ **Café + Boisson au choix**

Avec pichet de vin 25 cl 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

• Comptée de tomate en crumble de chorizo, quenelle de chèvre frais

• Salade du Bistrot

(salade, foie gras, jambon pays, viande pot au feu, tomate, oignon rouge)

• Carpaccio de bœuf marinade citron combava (échalotes, câpres et copeaux de Cantal)

• Tartare de saumon mariné, espuma de guacamole

• 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 (200g),

> Le Classique,

pomme Bistrot et sauce aux choix, béarnaise, poivre ou Bleu d'Auvergne

> Le Terroir **+3€**

servi avec notre truffade maison

• Tartare de bœuf préparé par nos soins (200g), classique ou aller-retour

• Le burger du bistrot (180g)

• Notre truffade maison et ses charcuteries de la maison Laborie, mêlée de salades

• Magret de canard des Landes émincé aux senteurs asiatiques

• Fricassée de rognons de veau en persillade

• Notre fameux agneau confit et sa lasagne de légumes

• Raviole ouverte de saumon aux légumes, sauce beurre blanc safrané

DESSERTS AU CHOIX

• Café Gourmand

• Le fameux Puits d'amour

• Coupe «Souvenir d'Enfance»

• Coupe BdB

(sorbets orange et citron vert, fruits frais)

• Pas tout à fait cuit au chocolat, glace au lait d'amandes

• Baba au rhum

*Hors boisson