

# Bistrot du Boucher



Bistrot  
du  
Boucher

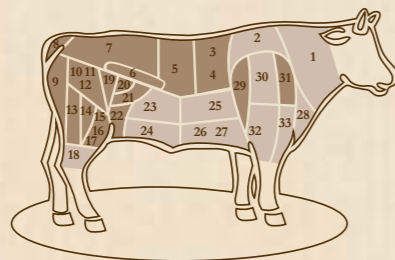
.....  
RESTAURANT - BRASSERIE  
.....





## 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.



■ 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
- Terrine de campagne maison
- Tomates mozzarella

### LES PLATS AU CHOIX

- Le plat sur l'ardoise du jour
- Haché de bœuf à cheval
- La grande «Niçoise»

### 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 GOÛT DE LA QUALITÉ

**Été**

- 2015 -

## MENU PLAISIR\*

**ENTRÉE + PLAT**  
ou  
**PLAT + DESSERT**  
au choix de la carte

**21,90€**  
Hors boisson

## 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)

## MENU GOURMAND\*

**ENTRÉE + PLAT**  
+ **DESSERT**

au choix de la carte

**26,50€**  
Hors boisson

## Entrées

### Salade à la mode Bistrot

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

### Terrine de campagne à l'ancienne et ses condiments

### Os à moelle au sel d'échalotes et fines herbes

### Salade d'amandines au romarin et effiloché de canard confit

### Pressé de poireaux et de chèvre frais «des Bonnes»

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

### Gaspacho poivrons tomates glacées et quelques moules



### 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 à la Niçoise

Pain tomate, haricots verts, pommes de terre grenailles, thon et œuf

#### ♥ Tagliata de boeuf

Pièce de bœuf juste snackée, émincée, roquette, pignons de pin et vinaigrette à la truffe

## SUGGESTIONS

### ET BELLES PIÈCES DU «BOUCHER»

### CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR...



### Traditions, Terroirs et Saveurs Marines

#### ♥ Andouillette Perrin 100% bourbonnaise

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

#### Cuisse de canard confite sauce bigarade

#### Tête de veau sauce gribiche

#### Belles gambas marinées et snackées **+4,50€**

#### Rognons de veau simplement grillés

#### Dos de cabillaud en croustade d'herbes, sauce vierge



### 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 belle salade de chèvre chaud rôti en crumble de noisettes

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

#### La grande salade César

Mêlée de salade, croutons à l'ail, escalope de poulet, lard grillé, sauce césar

## Desserts

### 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 menthe chocolat

(à commander en début de repas - 8 min de cuisson)

### Le fameux puits d'amour du Bistrot

pêches rôties, glace vanille, biscuit sablé et mousse mascarpone

### Blanc-manger à la vanille,

Tartare de fruits frais

### Véritable Pêche Melba

pêche pochée maison, glace vanille, chantilly et dentelles aux amandes

### Banana Split à notre façon

bananes caramélisées, glace vanille, fraise et chocolat, chantilly

### Ile flottante aux pralines

### Tartelette sablée aux fruits du marché

### Café douceur

café accompagné de mignardises

### 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



**Entrées 7,50€ - Plats 15,50€**

**Desserts 7,50€**

\*hors suppléments

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

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



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

### ♥ IPG VIOGNIER d'OC Domaine de Castelnau

Arôme typique du viognier: pêche, abricot sec, tout en gardant la fraîcheur

### AOC SAINT-POURÇAIN NECTAR DES FÉES Gardien propriété

Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité

### AOC MÂCON BUSSIÈRES Domaine Drouin

Belle complexité, la fraîcheur (note d'agrumes) et le gras (côté beurré), on ajoute une touche d'amande ou de noisette

### AOC POUILLY SUR LOIRE 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

### ♥ AOC CÔTE DE PROVENCE Valadas

Couleur très claire, arôme de pétale de rose, d'abricot et de violette. Un vin frais.

### AOC SAINT-POURÇAIN cuvée Isabelle

Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités

### AOC COSTIÈRES DE NIMES 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

### AOC SAINT-POURÇAIN cuvée des grands jours, Gardien propriété

Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.

### AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Longes

Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand

### AOP BROUILLY Chapelle de Venenge

Beau millésime robe grenat profond, arômes de fruits rouges et noirs

Vin souple aux tanins délicats, bouche fruitée et ronde

### AOC CÔTES DU RHÔNE Les Fouquières

Vin flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux.

### AOC SAINT JOSEPH Rorée Domaine Louis Cheze

Une belle syrah du nord de la vallée du Rhône, avec la fraîcheur

et la minéralité des granits

### AOC CÔTES RÔTIE Belle Demoiselle Domaine Louis Cheze

Une côte rôtie toute en délicatesse.

### AOC PESSAC LEOGNAN Château Coucheroy

Un pessac facilement abordable, souple et fruité.

Il possède néanmoins la finesse et l'élégance caractéristique des vins de la région

### AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château des Tourtes

Le merlot amène le fruit confit, le cabernet, la structure et une pointe de garrigue

### AOC MARSANNAY Domaine Joseph Roty

L'extrémité nord de la côte de nuit signé d'un vigneron mythique

### AOC PIC SAINT LOUP 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 NATTIER	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 "Privilage"

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.