

PARTAGEONS  
**une Cuisine**  
 AUTHENTIQUE  
**partageons**  
 LES  
**Moments**  
**VRAIS**

Être *passionné*

C'est avant tout, l'envie de faire partager une cuisine à son image...

Une cuisine simple, authentique et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai, du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes choses et permettent vraiment de *se régaler* dans la bonne humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer des moments forts, des moments savoureux, **DES MOMENTS D'EXCEPTION !**




www.bistrotdeboucher.fr

 BistrotDuBoucher

**LES SODAS  
 ET JUS DE FRUITS**

 ou  ou 	33 cl	3€80
	33 cl	3€80
	20 cl	3€80
Jus de fruits  (orange, tomate, abricot et ananas)	20 cl	3€80

**LES EAUX  
 MINÉRALES**

 	50 cl	3€80
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80

**LES BOISSONS  
 CHAUDES**

Café, décaféiné	1€80
Thé, infusion	3€00
Cappuccino	3€80
Irish coffee	7€50

**LA CARTE DES VINS**

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
<b>Les BLANCS</b>			
<b>HÉRITAGE DU CONSEILLER</b> <i>IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</i>	18€50	11€60	3€80
<b>BLANDINE LE BLANC</b> <i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>	19€50	12€20	4€00
<b>FAMILLE CHAUVIN</b> <i>AOP** Coteaux de l'Aubance. Son attaque est souple et douce. Le nez est marqué par une harmonie d'arômes de miel, de vanille et de pêche.</i>	24€50	15€30	5€00
<b>« EXTREM'LAYON » CHÂTEAU DU FRESNE</b> <i>AOP** Coteaux du Layon Faye.</i>	24€00	-	4€80
<b>Les ROSÉS</b>			
<b>CHÂTEAU DE L'ENGARRAN</b> <i>AOP** Coteaux du Languedoc. Un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or - Concours Général Agricole</i>	19€50	12€20	4€00
<b>DOMAINE MABY</b> <i>AOP** Tavel. Un assemblage de 8 cépages pour un rosé puissant, parfait sur une grillade.</i>	24€50	15€30	5€00
<b>Les ROUGES</b>			
<b>CHÂTEAU LA COUDRAIE</b> <i>AOP** Bordeaux. Belle couleur. Nez puissant et flatteur. Arômes de fruits rouges, de jolies nuances florales, épicées et de menthe douce.</i>	18€50	11€60	3€80
<b>MARCEL MALBEC</b> <i>IGP* Côtes du Lot. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>	19€90	12€40	4€10
<b>CHÂTEAU TOUR DES GENDRES</b> <i>AOC*** Bergerac. Un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces.</i>	24€50	15€30	5€00
<b>CHÂTEAU DE BRIANTE</b> <i>AOC*** Brouilly. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).</i>	28€50	17€70	5€80
<b>LA CLÉ SAINT-PIERRE</b> <i>AOC*** Coteaux Bourguignon. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.</i>	29€90	18€60	6€10
<b>CHÂTEAU PLAGNAC</b> <i>AOP** Médoc cru bourgeois. Belle harmonie d'ensemble avec des tanins suaves et généreux.</i>	28€80	17€90	5€90
<b>« EXTREM'CABERNET » DOMAINE HAUTE PERCHE</b> <i>AOP** Anjou Village Brissac.</i>	25€00	-	5€00
<b>Les VINS DU MONDE</b>			
<b>PERLITA</b> <i>Argentine. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.</i>	27€50	17€10	5€60
<b>Les VINS D'EXCEPTION</b>			
<b>LA RÉSERVE DE MALARTIC</b> <i>AOP** Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.</i>	-	29€90	-
<b>QUETTON SAINT-GEORGES CHÂTEAU DE L'ENGARRAN</b> <i>AOP** Coteaux du Languedoc. Notes florales : violette, iris, le grenache croque le fruit frais, la cerise noire juteuse.</i>	36€70	-	-
<b>BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE</b> <i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.</i>	33€70	-	20€90 6€90
<b>CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE</b> <i>AOP* Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.</i>	36€60	-	22€70 7€50

**AVIS  
 AUX AMATEURS**

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's	4 cl	6.50€
Rhum ambré Saint-James	4 cl	6.00€
Rhum Kraken	4 cl	7.00€
Rhum Dom Papa	4 cl	9.00€

 **VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !**

**VOUS NE CONSOMMEZ PAS LA BOUTEILLE EN ENTIER ? REPARTEZ AVEC ELLE !**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
 POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

**BISTROT  
 — DU —  
 BOUCHER**



*Du caractère  
 et du goût*

Carte Printemps-Été

\*I.G.P. Indication Géographique. \*\*A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. \*\*\*A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée  
 BDB Le Mans - 04/2018 - Photos non contractuelles - Édité par SARL GALVA - Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.

## ENTRÉES *à partager* 12€90

2/3 PERS.

### Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter.

### La mixte du Bistrot :

À mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot.

### Les tapas du Bistrot :

Découvrez la sélection du chef sur l'ardoise.

## APÉRITIFS

Kir vin blanc	10 cl	3€70
Cassis, mûre ou pêche		
Kir vin rouge	10 cl	3€70
Cassis		
Kir Royal	14 cl	5€30
Crémant, cassis		
Coupe de pétillant	10 cl	5€30
Ricard	2 cl	2€80
Martini, Campari	6 cl	3€80
Porto	6 cl	3€80
Gin, Vodka, Rhum	4 cl	5€00

## BIÈRES

1664 (pression)	25 cl	3€90	33 cl	5€10	50 cl	6€00
Grimbergen (pression)	25 cl	4€50	33 cl	5€90	50 cl	7€00

## COCKTAILS

Americano Maison	10 cl	7€50
Martini rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's		
Mojito	12 cl	7€50
Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop mojito mint Monin		
Mojito Bière	12 cl	7€50
Bière, citron vert, menthe fraîche, mix fruit fraise Monin, sirop mojito mint Monin		
Piña Colada	12 cl	7€50
Rhum, jus d'ananas, mix fruit coco Monin		
Spritz Pêche Blanche	12 cl	7€50
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop pêche blanche Monin		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada	16 cl	5€90
Jus d'ananas, mix fruit coco Monin, sirop saveur rhum Monin		
Virgin Spritz Pêche Blanche	16 cl	5€90
Eau gazeuse, sirop orange spritz Monin, sirop pêche blanche Monin		
Virgin Mojito	16 cl	5€90
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop saveur rhum Monin, sirop mojito mint Monin		
Thé Glacé	16 cl	3€50

## LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby	2 cl	3€50
Blended Scotch Whisky	4 cl	6€00
Bourbon Four Roses	4 cl	6€50
Cardhu	4 cl	8€50
Cragganmore	4 cl	8€50
Knockando 12 ans	4 cl	8€50
Lagavulin 16 ans	4 cl	9€50
Oban 14 ans	4 cl	9€50
Nikka whisky japonais	4 cl	12€50

## LES CHAMPAGNES

Champagne DEUTZ	Btl 37,5 cl	32€30
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.		
Champagne DEUTZ	Btl 75 cl	64€60
Champagne DEUTZ	Btl 150 cl	129€20
Méthode traditionnelle «Extrèm'Bulles»	75 cl	24€00
Domaine Besserat de Bellefond	75 cl	42€00
Domaine Besserat de Bellefond	15 cl	7€50

## Composez votre menu avec les plats de la carte

### Menu PLAISIR 21€50

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Hors supplément de prix.

## Les ENTRÉES

**Planchette de cochonnailles**  
Assortiment de charcuterie.

**Terrine du Bistrot,**  
Aux foies de volailles.

**L'œuf poché «Mimosa»,**  
Crème d'Isigny\*\* aux herbes fraîches.

**Poêlon de six escargots de Bourgogne à l'ail doux,**  
Classique beurre moussoux (la douzaine, suppl. 2€50).

## Les PLATS

### À SAVOURER DANS L'QUARTIER

**Traditionnel tartare de bœuf à la française**  
Câpres, cornichons, oignons et pommes frites.  
Préparé à la commande selon votre goût.

**Pavé de bœuf grillé à la plancha,**  
Pommes Bistrot, sauce au choix (béarnaise, poivre ou fromagère).

**Travers de bœuf laqué,**  
Aux épices douces.

**Gourmet burger**  
Steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés.

**La grande salade estivale,**  
Selon l'humeur du chef, à découvrir sur l'ardoise.

### Menu TOUT COMPRIS 33€

APÉRITIF MAISON  
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
au choix de la carte ou de l'ardoise<sup>1</sup>

+ BOISSON AU CHOIX<sup>2</sup>

+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

<sup>2</sup> Avec eau minérale 50 cl ou bière 25 cl ou soda 33 cl  
ou pot lyonnais de 25 cl de vin rouge ou rosé ou blanc Les Cardounettes IGP\* Pays d'Oc.

### Menu GOURMAND 27€

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE<sup>1</sup>

6€90

15€90

6€90

**Saumon mariné façon hareng,**  
Pommes à l'huile.

**Assiette de tapas,**  
Découvrez la sélection du chef sur l'ardoise.

**Salade mode Bistrot**  
Mesclun de salades, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano\*\*, cerneaux de noix.

### LA TRADITION A DU BON

**Cocotte de rognons de veau confits façon «Grand-Mère»,**  
À la graine de moutarde.

**Grande salade Bistrot**  
Mesclun de salades, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano\*\*, bloc de foie gras de canard mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot

**Tarte fine dorade sébaste,**  
Escalivade de légumes grillés, sauce agrumes.

**Terre et Mer**  
Suprême de poulet et gambas grillées, risotto crémeux.

Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

## Les DESSERTS

**Café gourmand**  
Déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé.

**Crème citron,**  
Framboises et madeleines tièdes.

**Salade de fruits frais façon «Mojito»,**  
Sorbet passion.

**Puits d'amour**  
Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone.

**Baba bouchon,**  
Arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

**Choco-viennois**  
Crémeux au chocolat Inaya, cake à la pistache, confit de fruits rouges et mascarpone pistache.

**Belle du boucher**  
Assortiment de sorbets ou glaces à découvrir à l'ardoise.

**Coupe souvenir aux parfums d'enfance**  
Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly.

**Planche de fromages affinés,**  
Mesclun de salades.

## Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€

PLAT 10€90

DESSERT 4€

RETROUVEZ NOTRE ARDOISE DU JOUR SUR :

f Bbblemans

Tous les jours midi et soir hors week-ends et jours fériés

-12 ANS

Menu

8€

## P'TIT GARNEMENT

Haché de bœuf ou poisson du jour

+  
Pommes frites ou pommes Bistrot  
ou légumes du moment

+  
Choco-viennois  
ou glaces deux boules

+  
Soda ou jus de fruits



SIX PLATS APPROUVÉS PAR Gault&Millau à découvrir !

Gault&Millau, marque emblématique de la gastronomie française et du vin, continue avec engagement et passion à révéler les talents de demain et à faire partager au plus grand nombre la découverte des bonnes tables, des bons vins et des bons produits.

Dans le cadre d'un processus d'évaluation spécifique dérivé de son savoir-faire dans la sélection et la dégustation des meilleures tables et des meilleurs vins, Gault&Millau a approuvé deux entrées, deux plats et deux desserts à découvrir sur notre carte.