



BOURG-EN-BRESSE

Antoine BERNASCONI, Gaël RENOUD-GRAPPIN
et leur équipe vous remercient de votre confiance

*I.G.P. Indication Géographique. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée
BDB Bourg-en-Bresse - 09/2019 - 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.



*Du caractère
et du goût*

Carte Automne - Hiver

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.bistrotduboucher.fr



BistrotDuBoucher

Formule BISTROT

SERVIE TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

DUO 14^{€50}

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

TRIO 16^{€50}

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES (au choix)

Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille

PLATS (au choix)

Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Tartare de bœuf Aller-Retour, pommes de terre confites, salade verte

DESSERTS (au choix)

Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise.

Fromage blanc d'Étrez, nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

BOISSONS (au choix)

Côtes du Rhône***, rouge 25 cl 4^{€50}

Côtes du Rhône***, rouge 50 cl 9^{€00}

Vaucluse*, rosé 25 cl 4^{€50}

Vaucluse*, rosé 50 cl 9^{€00}

APÉRITIFS | DIGESTIFS

Apéritifs Maison :

Crème de pêche et pétillant 10 cl 5^{€50}
Macvin du Jura 7 cl 5^{€90}

APÉRITIFS

Kir crème de cassis 10 cl 4^{€50}
Porto rouge ou blanc 7 cl 4^{€50}
Ricard 2 cl 4^{€00}
Martini rouge ou blanc 4 cl 4^{€00}
Kir pétillant 10 cl 5^{€50}
Whisky William Lawson's 4 cl 6^{€00}
Jack Daniel's 4 cl 8^{€50}

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

La coupe de Champagne Sélection BDB 10 cl 7^{€90}
Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher 75 cl 49^{€00}
Roederer brut premier 75 cl 69^{€00}
Louis Roederer rosé Millésimé 75 cl 79^{€00}
Blanc de Blancs brut Veuve de Lalande 75 cl 25^{€00}

LES DIGESTIFS ET ALCOOLS

Poire Williams, eau de vie de framboise 4 cl 8^{€00}
Get 27 ou Get 31 4 cl 7^{€00}
Cognac, Armagnac 4 cl 8^{€00}
Calvados 4 cl 8^{€00}
Marc du Bugey vieilli 8 ans en fût de chêne 4 cl 8^{€00}
Chartreuse verte 4 cl 8^{€00}
♥ Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France 4 cl 10^{€00}
Rhum Diplomatico 4 cl 9^{€00}

LES BIÈRES ET BOISSONS FRAÎCHES

Stella Artois pression 25 cl 3^{€90}
Leffe blonde pression 25 cl 4^{€90}
Bière du moment 25 cl 4^{€90}
Coca-Cola ou Coca-Cola zero 33 cl 3^{€50}
Thé glacé pêche Fuzetea 25 cl 3^{€50}
Schweppes 25 cl 3^{€50}
Schweppes Agrum 25 cl 3^{€50}
Jus de fruits Pampryl 25 cl 3^{€50}

LES EAUX MINÉRALES

Vittel ou S.PELLEGRINO 50 cl 3^{€20} 100 cl 5^{€50}
♥ Chateldon 75 cl 7^{€50}
Perrier 33 cl 3^{€50}

LES BOISSONS CHAUDES

Café 2^{€20}
Décaféiné 2^{€20}
Grand café 3^{€50}
Thé, infusion 3^{€50}
Café viennois (double espresso et crème fouettée) 5^{€00}
Cappuccino (double espresso et mousse de lait) 4^{€00}

ENTRÉES *à partager*

Les Cochonnailles : 9€90

Assortiment de charcuterie à grignoter.

Les tapas du Bistrot : 12€90

Croustilles de gambas à la coriandre et guacamole, tartines de chèvre rôties aux épices, charcuteries

2/3
PERS.

Les ENTRÉES 7€90

Salade mode Bistrot, mesclun de salades, jambon cru d'Auvergne, gésiers de canard confits, copeaux de Grana Padano, foie gras de canard.

Foie gras de canard, chutney du moment et toasts de pain de campagne (suppl. 5€).

Terrine du Bistrot, aux foies de volaille.

Duo de longe d'os à moelle rôtie, à la fleur de sel de Guérande, toasts de pain grillé (suppl. 2€).

Cocotte de neuf escargots de Bourgogne, à la crème d'ail doux

Œufs parfaits à la crème de cèpes, huile de noisette, toasts de pain de mie.

Saumon mariné Citron-Gingembre et son espuma à l'aneth.

Bruschetta de Saint- Marcellin au miel, lardons et pommes caramélisées, méli-mélo de salades.

Gâteau de foies de volaille « Grand-Mère », coulis tomate-basilic.

Croustilles de Gambas à la coriandre, Guacamole d'avocat (suppl. 1,50€).

-12 ANS

Menu

10€90

P'TIT GARNEMENT



Steak haché du boucher
ou Suprême de volaille à la crème,
pommes frites maison
ou légumes de saison



+
Fromage blanc ou Glace Smarties

+
Coca-Cola ou Jus de fruits ou Diabolo

Menu PLAISIR

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT

22€90

AU CHOIX DE LA CARTE
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

Menu GOURMAND

ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

27€90

AU CHOIX DE LA CARTE
(HORS SUPPLÉMENTS ET HORS BOISSONS)

Les PLATS

17€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Le Gourmet Burger (200 g de viande de bœuf savoureuse) : poitrine grillée, Comté 8 mois d'affinage, tomate confite et sauce tartare, accompagné de pommes frites maison.

Bavette d'ailou (env. 200 g) **aux échalotes confites**, pommes de terre confites, salade verte.

Travers de bœuf laqué aux épices douces, écrasé de pommes de terre.

LE PAVÉ DU BOUCHER SELON VOTRE GOÛT :



Classique Grillé à la plancha, sauce au choix (tartare, poivre, fromagère), pommes frites maison.



Gourmand à la crème de morilles, gratin dauphinois (suppl. 7€).



Prestige tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites. (suppl. 7€).

NOS TARTARES DE BŒUF

hachés et préparés à la commande en cuisine (env. 200 g), pommes de terre confites et salade mêlée.



Traditionnel tartare de bœuf à la Française, (câpres, cornichons, oignons) préparé à la commande en cuisine à votre goût.



L'Aller-retour, simplement grillé à la plancha.



Le Trappeur, inspiré des sous-bois avec une note de condiments de truffes et champignons, pignons de pin, graines de moutarde et Grana Padano .



La Trilogie de tartares (env. 300 g), Traditionnel, Aller-retour et le Trappeur. (suppl. 4€)

LA TRADITION A DU BON

Cocotte de rognons de veau façon « Grand-Mère » à la graine de moutarde, pommes de terre confites, lardons et oignons grelots.

Grande salade à la mode Bistrot mêlée de salades, jambon cru d'Auvergne, gésiers de canard confits, copeaux de Grana Padano, foie gras de canard et pommes de terre confites.

Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux aux cèpes, tuile de Comté (suppl. 5€).



Souris d'agneau confite au thym, écrasé de pommes de terre.

Cabillaud au beurre blanc citronné, tatin de légumes d'autrefois.

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz sauvage.

Magret de canard rôti jus au miel, écrasé de pommes de terre.

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Hors formules et menus.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ ET SA SAUCE PARADIS, (env. 200 g. / pers.) 22€00

pommes frites Maison

ONGLET DE BŒUF ANGUS (200 G), 25€00

pommes purée truffée et méli-mélo de salades

LA BELLE ENTRECÔTE (350 G) 25€00

pommes frites maison, mêlée de salades

LA TENDRE ET SAVOUREUSE CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS. (1 KG) 59€00

pommes de terre confites, mêlée de salades

Nos sauces au choix
tartare, poivre, fromagère

♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET
DE BRESSE AOP,

Gratin Dauphinois

à la crème 25€ • aux morilles 29€

Hors formules et menus



Les DESSERTS 7€90

L'assiette de fromages de nos régions, mesclun de salades

Fromage blanc d'Étrez moulé à la louche, nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

Puits d'amour, pommes caramélisées flambées au calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse mascarpone.

Coupe souvenir aux parfums d'enfance, glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, pop-corn, noisettes croustillantes et crème chantilly.

Café gourmand, déclinaison de mini desserts gourmands accompagnés d'un expresso ou d'un thé.

Coupe colonel

sorbet citron et vodka. (suppl. 1€)

Baba bouchon, arrosé au rhum ambré, crème chantilly (suppl. 1€)

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise, glace vanille.



Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue, brisures de framboises et noisettes caramélisées.

Minestrone de fruits infusés aux épices, sorbet fruits de la passion, tuile crouillante et crème fouettée

Brioche façon pain perdu, aux pommes caramélisées, glace vanille

La tarte citron meringuée et son sorbet framboise

Le Tiramisu aux Spéculoos

Trilogie de profiteroles (suppl. 1,50€) , glace vanille et chocolat chaud, glace caramel beurre salé et caramel laitier, glace praliné et crème anglaise noisette, crème fouettée

Les GLACES et SORBETS

Les Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé , Praliné noisette, Café, Rhum-Raisins et Smarties

et Sorbets : Citron, Mangue, Fruits de la Passion, Fraise, Framboise, Ananas



LA CARTE DES VINS

VIN ROUGE -IGP LANDES « LE ROI BŒUF » FÊTE DES BŒUFS GRAS DE BAZAS • 75 cl **32**€⁰⁰ • 12,5 cl **4**€⁹⁰

Les CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Bouteille 75 cl
CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION BISTROT DU BOUCHER.....	49 € ⁰⁰
ROEDERER BRUT PREMIER.....	69 € ⁰⁰
LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME.....	79 € ⁰⁰
BLANC DE BLANCS BRUT VEUVE DE LALANDE.....	25 € ⁰⁰

Les ROSÉS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE».....	21 € ⁰⁰	15 € ⁰⁰	-
CHÂTEAU CALISSANNE COTEAUX D'AIX «TERRE DE PROVENCE».....	23 € ⁰⁰	16 € ⁰⁰	5 € ⁰⁰
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC.....	33 € ⁰⁰	-	-
BANDOL CHÂTEAU ROMASSAN «CŒUR DE GRAIN» DOMAINE OTT.....	46 € ⁰⁰	26 € ⁰⁰	-

Les BLANCS

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE».....	21 € ⁰⁰	15 € ⁰⁰	4 € ²⁰
IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS».....	25 € ⁰⁰	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX.....	27 € ⁰⁰	-	4 € ⁹⁰
MACON-LUGNY «LES CHARMES».....	30 € ⁰⁰	18 € ⁰⁰	5 € ⁰⁰
SAINT-VÉRAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEU MAISON TRIBOULET.....	32 € ⁰⁰	20 € ⁰⁰	5 € ²⁰
POUILLY FUISSE TERROIRS DE VERGISSON DOMAINE LASSARAT.....	42 € ⁰⁰	-	-

Les ROUGES

	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY			
BUGEY GAMAY «CAVEAU BUGISTE».....	21 € ⁰⁰	15 € ⁰⁰	-
BUGEY PINOT NOIR VIEILLES VIGNES «CAVEAU BUGISTE».....	26 € ⁰⁰	-	-
BUGEY MANICLE «CUVÉE DES ROCAILLES».....	37 € ⁰⁰	-	-

BEAUJOLAIS/BOURGOGNE			
BROUILLY CHÂTEAU DU BLUIZARD.....	25 € ⁰⁰	-	4 € ⁷⁰
MOULIN-À-VENT «4 TERRES» ROGER LASSARAT.....	32 € ⁰⁰	-	-
MERCUREY CHÂTEAU DE CHAMIREY.....	48 € ⁰⁰	26 € ⁰⁰	-
SAVIGNY-LES-BEAUNE MAISON DECELLE-VILLA «LES GOLLARDES».....	50 € ⁰⁰	-	-
CHASSAGNE-MONTRACHET MORGEOT 1ER CRU.....	55 € ⁰⁰	-	-

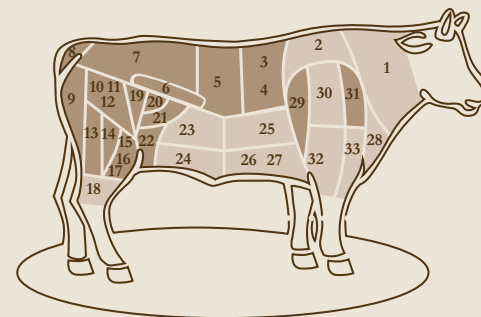
VAL DE LOIRE			
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL LES QUARTERONS.....	30 € ⁰⁰	-	-

BORDELAIS			
BORDEAUX SUPÉRIEUR - CHÂTEAU DAVID BEAULIEU.....	21 € ⁰⁰	15 € ⁰⁰	-
CANON-FRONSAC CHÂTEAU BARRABAQUE CUVÉE «ANTOINE».....	28 € ⁰⁰	-	5 € ²⁰
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU LACROIX CHANTECAILLE.....	40 € ⁰⁰	23 € ⁰⁰	-
SAINT-ESTÈPHE CHÂTEAU HAUT-BEAUSÉJOUR.....	45 € ⁰⁰	-	-
POMEROL CLOS DU CLOCHER.....	70 € ⁰⁰	-	-

LA VALLÉE DU RHÔNE			
CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES DOMAINE SAINT-PRIVAT.....	21 € ⁰⁰	-	3 € ⁷⁰
CÔTES DU RHÔNE DELAS FRÈRES.....	25 € ⁰⁰	17 € ⁰⁰	-
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL.....	30 € ⁰⁰	-	-
BEAUMES DE VENISE «TERRES BLANCHES» DOMAINE DE FENOUILLET.....	35 € ⁰⁰	-	-
VACQUEYRAS DOMAINE L'ATELIER.....	39 € ⁰⁰	-	-
CROZES HERMITAGE DOMAINE DES CHENETS.....	40 € ⁰⁰	23 € ⁰⁰	6 € ⁵⁰
SAINT-JOSEPH DELAS LES CHALLEYS.....	41 € ⁰⁰	24 € ⁰⁰	-
CÔTE ROTIE «BRUNE ET BLONDE» GUIGAL.....	59 € ⁰⁰	29 € ⁰⁰	-

LANGUEDOC			
SAINT-CHINIAN DOMAINE DE SAINT-LAURENT.....	21 € ⁰⁰	-	-
PIC SAINT-LOUP «SAINT HUBERT».....	30 € ⁰⁰	-	-
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE.....	38 € ⁰⁰	-	-

IGP MERLOT PAYS D' OC « ROUQUET'S »75 cl **15**€⁰⁰



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 Tendon	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.

Menu

TOUT COMPRIS

35€

Hors suppléments.

APÉRITIF

KIR OU COCKTAIL SANS ALCOOL

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ

* Eau minérale (50 cl) ou Verre de Côtes du Rhône Saint Privat



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-cadeaux...

1 € dépensé = 1 point fidélité

N'hésitez pas à la demander, elle vous est offerte !

Plaisir d'offrir

DÉCOUVREZ LE BON CADEAU BISTROT DU BOUCHER !

100% plaisir, 100% satisfaction à offrir en toute occasion et tout au long de l'année.

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 !

www.bistrotluboucher.fr

BistrotDuBoucher

TERRASSE D'ÉTÉ
SALON PRIVÉ

VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES ! 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 POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR