

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

LA CARTE DES VINS

Les BLANCS

	VERRE 14 cl	POT 50 cl	BOUTEILLE 75 cl
AOC MUSCADET « ERIC CHEVALIER » Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.	4€95	16€40	24€60
IGP « QVNI » BLANC DE VENDEE DOMAINE MOURAT Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux.	5€10	17€70	25€50
AOC SANCERRE BLANC « DOMAINE DU CARROU » Cuvée De lieu-dit Chêne Marchand Nez floral et fruité avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes	7€95	26€60	39€90
AOP LUBÉRON BLANC L'INOPIÉ DOMAINE DE MASLAURIS Nez frais et élégant sur des notes briochées avec une belle longueur en bouche	5€90	19€70	29€55
AOC SAINT-VÉРАН DOMAINE CARRETTE « LES MURES » Un Saint-Véran aux arômes puissants d'aubépine et de fruits mûrs	6€50	21€70	32€50
IGP PAYS D'OC BLANC LE VIOGNIER DOMAINE GAYDA Finale ronde de viognier avec un nez de coing et abricot.	5€00	17€25	24€80
IGP COLLINES RHODANIENNES LE BLANC D'EN FACE « DOMAINE DU MONTEILLET » Vinité comme un Saint-Joseph un magnifique blanc dont le fruité évoque la pêche de vigne	5€80	19€40	29€10
AOP SAINT-JOSEPH BLANC DOMAINE DU MONTEILLET STÉPHANE MONTEZ Nez très développé sur des notes de fruits du verger et de fleurs blanches en bouche. C'est un vin gras avec une longueur saisissante.	9€60	33€60	48€00
VIN DE PAYS D'OC DOMAINE AIGUES-BELLES « LE BLANC » 100% CHARDONNAY Notes épicées subtiles et un beau boisé pour ce magnifique Chardonnay	6€00	19€90	29€80
AOC CÔTEAUX DU LAYON DOMAINE DE LA DUCQUERIE	6€00	19€90	29€80

Les ROSÉS

AOP CORBIÈRES ROSÉ « CHÂTEAU LASTOURS » Une belle robe saumon très pâle, en bouche on découvre des arômes de réglisse et fleurs blanches.	4€05	13€80	19€90
« QVNI » ROSÉ DE VENDEE « MAISON MOURAT » IGP VAL DE LOIRE Vin original, notes de pêche, brugnol, fruits exotiques très frais.	5€10	17€70	25€50
AOC MAREUIL ROSÉ FIEFS VENDÉENS COLLECTION « MAISON MOURAT » Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.	4€05	13€80	19€90
AOP CÔTES DE PROVENCE VILLA VALLOMBROSA LES TERRASSES Belle robe rose pâle aux reflets litchi sur des notes fruitées de nectarine	6€90	23€00	34€50

Les ROUGES

AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDÉENS COLLECTION « MAISON MOURAT » Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».	4€55	5€75	22€70
AOC SAUMUR CHAMPIGNY « DOMAINE DES VARINELLES » Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.	5€40	18€00	26€90
AOC BORDEAUX « GRAND VIN DE BORDEAUX » CHÂTEAU MACHORRE CUVÉE LA VILLA Un vin généreux avec de la rondeur et une belle finale.	5€80	19€40	29€10
AOC CORBIÈRES « CHÂTEAU LASTOURS » Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.	5€60	19€35	27€90
AOC CÔTES DE PROVENCE LES TERRASSES VILLA VALLOMBROSA Belle robe intense aux reflets grenat sur des arômes de réglisse avec une dominante vanillée.	6€95	23€30	34€90
IGP GASCOGNE « DOMAINE MAGE ROUGE » VINIFICATION « TARIQUET » Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins.	4€05	13€80	19€90
AOC MADIRAN DOMAINE SERGENT ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE Une robe rubis intense au nez puissant sur des arômes de fruits noirs confiturés	5€80	19€40	29€10
IGP VAUCLUSE TERRES DE MASLAURIS L'INOPIÉ AB 2017 De couleur grenat intense, le vin développe des arômes de fruits noirs et de poivre	6€90	23€10	34€60
AOC PESSAC LÉOGNAN « LES CHÊNES DE BOUSCAUT » Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.	7€80	27€05	39€00
AOP MINERVOIS DOMAINE DU PETIT CAUSSE « GRIOTTE DE VENTAJOU » Un joli nez de petits fruits rouges avec des tanins veloutés	5€40	18€00	26€90

Les VINS D'EXCEPTION

VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC ET PROVENCE

AOP BANDOL CHÂTEAU VANNIÈRES 2012 Un vin riche et charpenté avec des notes de chocolat, une richesse corsée et des tanins fins, superbe !			54€00
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE (VALLÉE DU RHÔNE) « CLOS DU MONT OLIVET » 2017 Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges de cuir et de sous-bois avec une bouche dense et charnue. Un vin de grande qualité.			54€90
IGP « CHEMIN DE MOSCOU » PAYS D'OC « DOMAINE GAYDA » 2016 Nez très expressif sur les fruits noirs, poivre, cannelle et violette et une grande longueur en bouche.			39€60
AOP FAUGÈRES IN TEMPUS LES FUSIONNELS 2016 (LANGUEDOC) Robe profonde aux reflets grenats, genévrier et fruits noirs compotés			37€80
AOC SAINT-JOSEPH « DOMAINE DU MONTEILLET » 2017 (VALLÉE DU RHÔNE) Parfums intenses de fruits rouges et de violettes, en final des notes épicées et une bouche longue aux tanins fondus. Bref magique !!!			45€80
DOMAINE AIGUES-BELLES CUVÉE NICOLE 2016 (VIN DE PAYS D'OC) Nez de cassis, de cuir, d'épices et de sous-bois avec une bouche soyeuse de fruits confits			32€50
IGP SAINT-GUILHEM-LE DÉSERT MAS COMBARELA (LANGUEDOC) LE CLOS SECRET 100% CINSULT 2016 Rouge lumineux, nez de rose et de framboise, la bouche est ronde et charmeuse, superbe !!			34€90
IGP « LES CRESSÉS » PAYS D'OC HERAULT Robes sombres aux reflets violines nez vanillé sur des notes de confiture de mûre			39€60
BORDEAUX/BOURGOGNE			
AOC POMEROL « BALLADE DE LA POINTE 2013 » Robe profonde et opaque avec des arômes de fruits noirs, une belle persistance en bouche.			46€50
AOC MARGAUX « LA BESSANNE » 2011 Un beau rouge limpide et intense au bouquet de cerise et pain grillé, la bouche est douce et soyeuse.			46€90
AOC SAINT-JULIEN « PAVILLON DU GLANA » 2013 Une belle concentration et une puissance veloutée, la finale s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs.			40€90
AOC MERCUREY LES VAUX DOMAINE MICHEL BRIDAY 2017 Arômes de petits fruits noirs sur une touche florale pour ce pinot			64€70
LES GRANDS CRUS			
AOC PESSAC LÉOGNAN « CHÂTEAU CARBONNIEUX » 2015 Extrêmement suave, précoce, il possède d'abondantes notes de feuilles de tabac, de lavande, de kirsch et de cassis, un grand Bordeaux.			98€00
CHÂTEAU PALMER « ALTER EGO » MARGAUX 2011			186€00
CHÂTEAU ANGELUS « CARILLON DE L'ANGELUS » - SAINT-ÉMILION 2015			234€00
CHÂTEAU MONTROSE SAINT-ESTÈPHE 2012			219€00

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

*I.G.P. Indication Géographique Protégée. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée
BDB La Roche-sur-Yon - 09/2019 - Photos non contractuelles - Édité par SARK GALVA - Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.

BISTROT
— DU —
BOUCHER

Du caractère
et du goût



Carte Automne - Hiver
2019 / 2020

FORMULE BISTROT À L'ARDOISE *

à découvrir chaque midi sur notre ardoise

* Uniquement du lundi au samedi, hors dimanche et jours fériés

-12 ANS

Menu **8€50**

P'TIT GARNEMENT

Poisson du jour ou Haché de bœuf
+ Pommes frites
+ Glace brownie, vanille ou Moelleux au chocolat
+ Soda ou jus de fruits

APÉRITIFS

Kir	10 cl	3€20
Kir pétillant	10 cl	4€00
L'anis	2 cl	3€20
Martini rouge ou blanc	5 cl	4€00
Pineau, Porto, «Trouspernette de Vendée»	5 cl	4€00
Le whisky	4 cl	5€00
Les longs drinks	10 cl	5€50

BIÈRES

Affligem (pression)	25 cl	3€50
Mélines (pression)	25 cl	3€50

Bière artisanale de Vendée

COCKTAILS

Americano Maison	8 cl	6€50
Martini blanc et rouge, Campari, Noilly Prat.		
Punch ou Sangria Maison	12 cl	6€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		
Aperol apéritif italien	18 cl	7€90
Mojito	18 cl	7€90
Rhum, citron vert, menthe, perrier et cassonade.		
Caipirinha	6 cl	7€90
Rhum, cachaça, citron vert et cassonade.		
Cocktail sans alcool	12 cl	4€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		

LA ROUTE DES WHISKIES

Knockando	4 cl	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux	4 cl	9€50
Oban 14 ans parfums boisés	4 cl	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé	4 cl	9€50
Notre Whisky coup de cœur du moment à découvrir !	4 cl	9€50

LES CHAMPAGNES

Champagne Lallier blanc Brut RO15	75 cl	59€00
Champagne Lallier rosé Brut RO15	75 cl	79€00
La coupe blanc Brut	12 cl	9€60

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac	4 cl	6€00
Get 27, Get 31	4 cl	6€00
Irish coffee		7€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola	33 cl	3€00
Orangina (bouteille)	25 cl	3€00
Jus de fruits	20 cl	3€00

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	3€00
S. PELLEGRINO	100 cl	4€50
Chateldon	75 cl	5€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné		1€90
Thé, infusion ou café crème		2€20

À partager, à grignoter, à découvrir, à picorer, à tartiner, à déguster...
à l'Apéro... p'tit blanc au verre, mojito, cocktails, champagne

PLANCHE DE SAUCISSONS CATALANS

Le fuet aux herbes	5€
Le fuet au poivre rouge	5€

LES HÙITRES DE VENDÉE

Les 6	10€90
Les 12	21€80

LES TARTINADES (pots maison à tartiner)

Courges, oignons frits aux épices douces	5€
Mousse de chèvre frais aux herbes et chorizo	5€
Tapenade d'olives noires	5€

LA PLANCHE DE COCHONAILLES

Jambon, terrine, charcuterie à grignoter	13€80
--	-------

**NOTRE INCONTOURNABLE CÔTE DE BŒUF
«CHAROLAIS DE VENDÉE» À PARTAGER • 59€**

Les ENTRÉES

La cuisine du chef de saison (voir encadré)

La cassolette de la mer, sauce homardine safranée

Les 9 escargots de Bourgogne persillés, crème à l'ail doux

Salade mode Bistrot mesclun de salades, foie gras de canard mi-cuit,
jambon sec, gésiers de volaille confits, grana padano, cerneaux de noix

Foie gras de canard mi cuit au Coteaux du Layon (suppl. 5€) 6€90

Terrine du Bistrot aux foies de volailles

Œufs pochés, crème de camembert et pleurotes

Les 4 huîtres de Vendée

Les 6 huîtres de Vendée (suppl. 4€)

Tartare de saumon mariné au basilic

Les PLATS

LA TRADITION A DU BON

La cuisine du chef de saison (voir encadré)

Cocotte de rognons de veau confits façon « grand-mère »,
sauce Bistrot

Belle côte de cochon d'antan, champignons, persillade, pommes
bistrot, cuisson basse température

Nage de poisson et crustacés façon blanquette, poisson du jour,
crevettes, moules, légumes de saison

Grande salade mode Bistrot mesclun de salades, foie gras de
canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, grana padano,
cerneaux de noix

Grand tartare de saumon mariné au basilic, pommes bistrot,
mesclun de salades

COTÉ BOUCHER

Bavette, onglet ou hampe grillé (selon arrivage) sauce au choix,
pommes frites et légumes

Pavé de bœuf grillé à la plancha, sauce au choix, pommes frites et
légumes de saison

Pavé de bœuf prestige grillé avec tranche de foie gras poêlée, pommes
de terre confites et légumes de saison. (suppl. 5€)

Le tartare traditionnel préparé à la commande à votre goût

Le tartare aller-retour, simplement grillé à la plancha, copeaux de grana
padano

Le tartare au chèvre et chorizo

La Trilogie de tartares Le traditionnel, L'aller-retour et Le chèvre chorizo

Sauce au choix : poivre, roquefort, échalotes, béarnaise, Bistrot

Les DESSERTS

Cookie aux cacahuètes, poire, chocolat chaud glace caramel
beurre salé

Crème brûlée au zestes d'orange, et sa boule de sorbet Yuzu

Baba au rhum, arrosé de rhum ambré, glace vanille, chantilly

Planche de fromages sélectionnés

Café gourmand : déclinaison de mini desserts gourmands
accompagnés d'un espresso ou d'un thé

6€90

Coupe Pina-Colada : Sorbet ananas, noix de coco, chantilly,
pina-colada

Coupe Tentation Gourmande : Glace gavotte, glace crème
brûlée, glace brownie, coulis chocolat caramel, crème fouettée

Puits d'Amour : Sorbet trouspernette aux fruits rouges, glace
vanille, cerises amarena, mousse mascarpone, crumble

La cuisine du Chef

Menu **PLAISIR** 22€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE ET DE LA CUISINE DU CHEF¹

Menu **TOUT COMPRIS** 35€00

APÉRITIF

(Kir pétillant ou cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix de la carte et de la cuisine du chef¹

+ BOISSON AU CHOIX

+ CAFÉ

avec 37,5 cl d'IGP* Blanc, Rouge ou Rosé servi en
carafe (issu de bouteilles des caves du Marmandais)
ou 1/2 bouteille d'eau minérale

Menu **GOURMAND** 27€50

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE ET DE LA CUISINE DU CHEF¹

¹ Hors supplément, hors boissons et hors suggestions.