

LES ENTRÉES 7€10

SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard, jambon cru, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de balsamique Borgès.

SALADE FOLLE AUX COPEAUX DE GRANA-PADANO

Mesclun de salade, effiloché de Bœuf confit, champignons de Paris, Grana-Padano, vinaigrette Balsamique.

TERRINE DU BISTROT

Aux foies de volaille, cornichons, salade verte.

DUO DE LONGE D'OS A MOËLLE RÔTIE

Fleur de sel de Guérande, toast de pain de mie grillés

GRAVLAX DE SAUMON SAUCE SALSA

Mariné au sel de Guérande, poivre mignonette, sauce salsa, salade verte.

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Bloc de foie gras de canard servi avec ses toasts.



Salade bistrot

Menus

AU CHOIX DE LA CARTE (hors suppléments)

Plaisir

23€

(hors boissons)

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Tout Compris

36€

Avec boisson au choix :

Eau minérale 50 cl ou bière 25 cl
ou soda 33 cl ou pot lyonnais du
moment de 25 cl de vin rouge, rosé
ou blanc (consulter l'ardoise)

APÉRITIF maison

avec ou sans alcool

+ ENTRÉE

+ PLAT + DESSERT

+ CAFÉ ou thé ou infusion



BISTROT DU BOUCHER

LES PLATS

ÊTRE PASSIONNÉ
& se régaler

18€50

Côté boucher

BAVETTE, ONGLET OU HAMPE

Selon sélection et accompagnement du moment, sauce au choix.

PAVÉ DE BŒUF TRADITIONNEL

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes Bistrot, salade verte, fleur de sel.

FAUX-FILET FINEMENT MARINÉ - Supp. +5€.

Sauce Bistrot. Servi avec salade et frites.

PAVÉ DE BŒUF PRESTIGE - Supp. +3€50.

Tranche de bloc de foie gras de canard, jus au condiment de truffe, pommes Bistrot, salade verte.



Pavé de bœuf prestige

Nos Tartares

TARTARE TRADITIONNEL

Assaisonnement bistrot, frites Bistrot, oignons rouges et salade verte.

TARTARE ALLER-RETOUR

Simplement grillé à la plancha. Servi avec des frites.

LA TRILOGIE DE TARTARES

Le traditionnel, l'aller-retour et l'italien. Servie avec des frites.

L'ITALIEN

Tomates confites, Parmesan. Servi avec des frites.

La tradition à du bon

COCOTTE DE ROGNONS DE VEAU CONFITS

à la graine de moutarde.

RISOTTO DU VIANDARD

Bœuf confit, champignons de Paris, salade roquette, risotto, Grana-Padano.

TOURNEDOS DE SAUMON POËLÉ AU BEURRE BLANC ET SES LÉGUMES D'ANTAN

Pavé de saumon, barde de lard, beurre blanc, légumes d'antan.

SUPRÊME DE VOLAILLE

Gratin de macaronis à la crème de morilles, Grana-Padano.

GRANDE SALADE BISTROT

Mesclun de salade BDB, bloc de foie gras de canard mi-cuit, jambon sec, gésiers de volaille confits, Grana Padano**, cerneaux de noix, crème de vinaigre balsamique Borgès.

Notre Burger

GOURMET BURGER

Pain burger, viande de bœuf hachée VBF, sauce secrète, cheddar, sucrose, oignons frits, laqué d'épices, lard tranché fumé (option), pommes Bistrot.



Gourmet burger



Cocotte de rognon de veau

Planchettes à partager

12€90

LES COCHONNAILLES

Assortiment de charcuterie à grignoter.

LA MIXTE DU BISTROT

À mi-chemin entre les cochonnailles et la sélection fromagère.

Petit plaisir !

1/2 bouteille de
Champagne DEUTZ

32€90

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE
(hors suppléments)

ENTRÉE

4€

PLAT

12€90

DESSERT

4€

LES DESSERTS 7€10



Riz au lait

NOTRE GROSSE ÎLE FLOTTANTE.

AUTOUR DU CHOCOLAT Moelleux au chocolat, crème anglaise.

PUIT D'AMOUR

Pommes caramélisées flambées au Calvados, crumble, glace Vanille, mousse de mascarpone, craquelin.

COUPE SOUVENIR DE NOTRE ENFANCE

Glace praliné, glace chocolat, glace noisette, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly, pralin, mikado.

RIZ AU LAIT DE MA TANTE LOUISE

Riz au lait à la vanille nappé de caramel au carambar et sa tuile au carambar.

CAFÉ DOUCEUR

Accompagné de trois mignardises... selon l'humeur du Chef.

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de trois fromages de nos régions.



Puit d'amour

PRIX NETS - LABUS 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