

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€90
	33 cl	3€90
	20 cl	3€90
Jus de fruits  (orange, pomme, tomate, abricot, ananas)	20 cl	3€30

LES EAUX
 MINÉRALES

  	50 cl	4€10
	100 cl	4€50
	33 cl	3€80

LES BOISSONS
 CHAUDES

Café, décaféiné	2€10
Thé, infusion	2€50
Cappuccino	3€80
Irish coffee	6€90

LA CARTE DES VINS

BLANCS

	BOUTEILLE 75 cl	POT 46 cl	VERRE 15 cl
HÉRITAGE DU CONSEILLER <i>IGP* OC Chardonnay. Parfum de petites fleurs blanches et de notes de fruits à chair blanche comme la pêche.</i>	18€20	11€30	3€70
 BLANDINE LE BLANC <i>IGP* Côtes de Gascogne. Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.</i>	20€50	12€90	4€10
 FAMILLE CHAUVIN <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€50	5€10

ROSÉS

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN <i>AOP** Coteaux du Languedoc. Un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé. Médaille d'or - Concours Général Agricole</i>	20€50	12€90	4€10
DOMAINE MABY <i>AOP** Tavel. Un assemblage de 8 cépages pour un rosé puissant, parfait sur une grillade.</i>	24€50	15€50	5€10

ROUGES

CHÂTEAU LA COUDRAIE <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
 MARCEL MALBEC <i>IGP* Côtes du Lot. Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.</i>	20€50	12€90	4€10
 CHÂTEAU TOUR DES GENDRES  <i>AOC*** Bergerac. Un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise et d'épices douces.</i>	26€10	16€50	5€90
CHÂTEAU DE BRIANTE <i>AOC*** Brouilly. Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).</i>	29€50	18€20	6€10
LA CLÉ SAINT-PIERRE <i>AOC*** Coteaux Bourguignon. Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.</i>	30€10	19€20	6€80
CHÂTEAU PLAGNAC <i>AOP** Médoc cru bourgeois. Belle harmonie d'ensemble avec des tanins suaves et généreux.</i>	29€80	18€70	6€20

VINS DU MONDE

PERLITA <i>Argentine. Vin rouge savoureux aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé et aux tanins fins.</i>	27€50	-	5€80
--	-------	---	------

VINS D'EXCEPTION

	MAGNUM 150 cl	MAGNUM 75 cl	MAGNUM 50 cl
LA RÉSERVE DE MALARTIC <i>AOP** Pessac Léognan. Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique. Un vin très plaisant, intense et gourmand.</i>	89€70	-	29€90
CHÂTEAU CADET BON <i>AOP** Saint-Émilion Grand Cru Classé. Présente une robe très profonde et intense avec de jolis éclats rubis.</i>	-	48€50	-
QUETTON SAINT-GEORGES CHÂTEAU DE L'ENGARRAN <i>AOP** Coteaux du Languedoc. Notes florales : violette, iris, le grenache croque le fruit frais, la cerise noire juteuse.</i>	72€00	36€70	-
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE <i>AOC*** Hautes-Côtes de Beaune. D'un rubis brillant intense, il présente des notes de cassis, vanille et d'épices.</i>	-	36€60	-
CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE <i>AOP* Châteauneuf-du-Pape. D'un rouge pourpre intense, il exhale un bouquet de truffe et de violette.</i>	-	33€65	-

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€

 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
 PDB | 11/2016 - Photos non contractuelles. Logo pour S.A.R.L. CAVILVA - Siège social : 71 Le Pommereux, Nant - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 49 49 812 098 RCS Angers

PLANCHETTES.....12€90
à partager

2/3 PERS.

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 - 28€50
Une bonne idée à partager à 2, 3 ou 4 pers.

APÉRITIFS

Kir vin blanc.....	10 cl.....	4€10
Cassis, mûre ou pêche.		
Kir vin rouge.....	12 cl.....	4€10
Cassis.		
Kir Royal Crémant «Charles de Fère».....	12 cl.....	7€50
Crémant, cassis.		
Ricard.....	2 cl.....	4€50
Martini, Campari.....	6 cl.....	4€50
Porto.....	6 cl.....	4€50
Gin.....	4 cl.....	6€00
Vodka.....	4 cl.....	6€00
Rhum.....	4 cl.....	6€00

BIÈRES

Picon Bière.....	25 cl.....	4€50
1664 (pression).....	25 cl.....	3€90
Grimbergen (pression).....	25 cl.....	4€50
Supplément sirop.....		0€50

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.		

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.....	Coupe 12,5 cl.....	9€50
Champagne** DEUTZ.....	Btl 37,5 cl.....	28€50
Champagne** DEUTZ.....	Btl 75 cl.....	64€60
Champagne** DEUTZ.....	Btl 150 cl.....	129€20

Menu **23€00**
PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément de prix.

Menu **TOUT COMPRIS 35€**
APÉRITIF MAISON
(avec ou sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise¹
+ BOISSON AU CHOIX²
+ CAFÉ OU THÉ OU INFUSION

² Avec eau minérale 50 cl ou bière 25 cl ou soda 33 cl ou pot lyonnais de 46 cl de vin rouge
Château Pichon-Bellevue AOC** Graves de Vayres ou Bordeaux rosé AOC** ou
Chardonnay Héritage du Conseiller blanc IGP* OC

Menu **29€00**
GOURMAND

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

ENTRÉES

Assiette de tapas

Onion rings, cheese Piker's, croq'légumes, tapenade d'olive et mini bruschetta méditerranéenne.

Terrine du Bistrot

Aux foies de volaille.

Bloc de foie gras mi-cuit

Servi avec ses toasts et sa compotée du moment.

Carpaccio de bœuf à la Truffe

Copeaux de truffe, mayonnaise moutarde à l'ancienne, mesclun de salades.

Salade à la mode Niçoise au thon mariné

Thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur, radis rouge et cébettes.

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.

PLATS

LA TRADITION À DU BON

Échine de porc cuisson de 8h

Courgettes grillées, pommes de terre confites et sauce à la bière noire.

Steak de thon mi-cuit à la provençale,

Ratatouille, Fregola Sarda, sauce miroir et beurre maître d'hôtel.

Gourmet burger

Steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, tomates, cheddar fondant, salade, buns toastés. Servi avec des frites.

Cocotte de rognons de veau confits

façon «Grand-Mère»,
À la graine de moutarde.

Grande salade Bistrot

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

Grande salade à la mode Niçoise,

Thon cru mariné à l'huile d'olive et citron vert, mesclun de salades, artichauts, poivron, tomates, concombre, œuf dur, radis rouge et cébettes.

CÔTÉ BOUCHER

Bavette, onglet ou hampe à l'échalote, selon sélection du moment.

Pavé de bœuf,

Grillé à la plancha, sauce au choix, pommes de terre confites.

Pavé du boucher prestige, Supp. +7€

Tranche de foie gras, pommes de terre confites.

Faux-filet finement mariné, et sa sauce Bistrot (env. 180 g/pers)

Seul ou à partager - Supp. +5€ par personne.

Sauces au choix : poivre, béarnaise, échalotes ou fromagère

NOS TARTARES

Tartare traditionnel,

Préparé à la commande à votre goût. Servi avec frites.

Tartare aller-retour,

Simplement grillé à la plancha. Servi avec frites.

Tartare italien,

Parmesan et tomate confite. Servi avec frites.

La trilogie de tartare (env. 180 g) Supp. +2€50

Le traditionnel, l'Aller-retour et l'Italien. Servie avec frites.

DESSERTS

Baba bouchon,

Arrosé au rhum ambré, crème chantilly.

Dessert chocolat,

Un gâteau au chocolat, servi chaud, avec de la crème anglaise.

Tiramisu aux fruits rouges,

Compotée de fruits rouges, mascarpone, spéculoos, crème fouettée, fruits rouges.

Puits d'amour

Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier,

Croc'éclair,

Chantilly Zéphyr citron, marmelade de framboises, framboises fraîches, pomme Granny en batonnet, menthe fraîche.

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.

Café douceur,

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

Formule BISTROT

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
SUR L'ARDOISE

ENTRÉE 4€

PLAT 10€90

DESSERT 4€

➔ Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

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

