



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 - 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.

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère
et du goût

Carte Printemps-Été

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, 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}
Rosé pamplemousse 12,5 cl	5 ^{€50}

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

ENTRÉES à partager

Les Cochonnailles : 9€90

Assortiment de charcuterie à grignoter.

Les tapas du Bistrot : 12€90

Tempura de gambas et guacamole, tomate-mozza, charcuteries.



Les ENTRÉES

7€90

Saumon mariné, pommes de terre à l'huile, vinaigrette à la framboise.

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 volailles.

♥ **L'œuf poché «Mimosas»**, crème d'Isigny** aux herbes fraîches.

Bruschetta de chèvre rôtie au miel, lardons et pommes caramélisées, méli-mélo de salades.

Gambas en tempura et agrumes, guacamole d'avocat (suppl. 1,50€).

♥ **La «Tomate-Mozza»**, tomates cerises, billes de Mozzarella, pesto au basilic et pignons de pin

-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 fraîche et sauce tartare, accompagné de pommes frites maison.

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

Carpaccio de bœuf, mesclun de salades et copeaux de Grana Padano, pignons de pin torréfiés, pommes frites Maison.

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, pommes purée maison. (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 Brésilien**, fraîcheur au citron vert, tomate, coriandre et guacamole d'avocat.

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

LA TRADITION A DU BON

Cocotte de rognons de veau confits façon « Grand-Mère » à la graine de moutarde.

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

♥ **Grande salade César**, salade, croûtons à l'ail, poulet, œuf dur, oignons rouges et copeaux de Grana Padano.

Belle côte de cochon Rhône-Alpes basse température, laques d'épices, persillade de pommes de terre Bistrot.

Noix de Saint-Jacques, risotto crémeux safrané, tuile de Chorizo. (suppl. 5€)

♥ **Souris d'agneau confite au thym**, pommes purée Maison.

Pavé de saumon grillé, légumes de saison, sauce vierge.

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Hors formules et menus.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

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, mée de salades

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

pommes de terre confites, mée de salades

Nos sauces au choix
tartare, poivre, fromagère

♥ COUP DE CŒUR

NOTRE FAMEUX POULET
DE BRESSE AOP,

à la crème 25€ • aux morilles 29€

à la crème 25€ • aux morilles 29€

Hors formules et menus



Les DESSERTS

7€90

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

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

Puits d'amour, Pommes caramélisées, 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.

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

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.

Mille-feuille craquant aux framboises (suppl. 2€).

♥ **Crème citron**, framboises et madeleines tièdes.

Salade de fruits frais et son sorbet fraise, tuile croustillante et crème fouettée

Les GLACES et SORBETS

Les Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Praliné, Noisette, Caramel beurre salé, Rhum-Raisins, Smarties.

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

LA CARTE DES VINS

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
MIP «MADE IN PROVENCE»	31€00	-	-
CHÂTEAU PUECH HAUT PRESTIGE COTEAUX DU LANGUEDOC	33€00	-	5€90
BANDOL CHÂTEAU ROMASSAN «CŒUR DE GRAIN» DOMAINE OTT	46€00	26€00	-

Les BLANCS

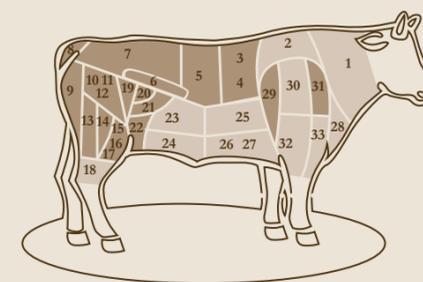
	75 cl	37,5 cl	12,5 cl
BUGEY CHARDONNAY TRADITION «CAVEAU BUGISTE»	21€00	15€00	4€20
IGP VIOGNIER PAYS D'OC «ROUQUETS»	25€00	-	-
COTEAUX DU LAYON MOELLEUX	27€00	-	4€90
MACON-LUGNY «LES CHARMES»	30€00	18€00	5€00
SAINT-VÉRAN DOMAINE DU VAL LAMARTINIEN MAISON TRIBOULET	32€00	20€00	5€20
CROZES HERMITAGE DOMAINE LES CHENETS	40€00	-	-
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 MANIGLE «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	-	-
BEAUME DE VENISE «DOM VENITIA»	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	-	-

Les 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



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 "Privilège"

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.bistrotduoucher.fr

BistrotDuBoucher

**TERRASSE D'ÉTÉ
SALON PRIVÉ**

VOUS M'EN DIREZ DES NOUVELLES !

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