

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

	VERRE 14 cl	POT 50 cl	BOUTEILLE 75 cl
Les BLANCS			
AOC ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU LANDEREAU <i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.</i>	4 ^{€95}	16 ^{€40}	24 ^{€60}
IGP «OVNI» BLANC DE VENDEE DOMAINE MOURAT <i>Chardonnay et Sauvignon pour la fraîcheur et le soyeux.</i>	5 ^{€10}	17 ^{€70}	25 ^{€50}
AOC SANCERRE BLANC « DOMAINE DU CARROU » <i>Cuvée De lieu-dit Chêne Marchand Nez floral et fruité avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	7 ^{€95}	26 ^{€60}	39 ^{€90}
AOP LUBÉRON BLANC L'INOPIÉ DOMAINE DE MASLAURIS <i>Nez frais et élégant sur des notes briochées avec une belle longueur en bouche</i>	5 ^{€90}	19 ^{€70}	29 ^{€55}
AOC SAINT-VÉRAN DOMAINE CARRETTE « LES MURES » <i>Un Saint-Véran aux arômes puissants d'aubépine et de fruits mûrs</i>	6 ^{€50}	21 ^{€70}	32 ^{€50}
IGP PAYS D'OC BLANC LE VIOGNER DOMAINE GAYDA <i>Finale ronde de viognier avec un nez de coing et abricot.</i>	5 ^{€00}	17 ^{€25}	24 ^{€80}
IGP COLLINES RHODANIENNES LE BLANC D'EN FACE « DOMAINE DU MONTEILLET » <i>Vinifié comme un Saint-Joseph un magnifique blanc dont le fruité évoque la pêche de vigne</i>	5 ^{€80}	19 ^{€40}	29 ^{€10}
AOP SAINT-JOSEPH BLANC DOMAINE DU MONTEILLET STÉPHANE MONTEZ <i>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.</i>	9 ^{€60}	33 ^{€60}	48 ^{€00}
VIN DE PAYS D'OC DOMAINE AIGUES-BELLES « LE BLANC » 100% CHARDONNAY <i>Notes épicées subtiles et un beau boisé pour ce magnifique Chardonnay</i>	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» <i>Une belle robe saumon très pâle, en bouche on découvre des arômes de réglisse et fleurs blanches.</i>	4 ^{€05}	13 ^{€80}	19 ^{€90}
«OVNI» ROSÉ DE VENDEE «MAISON MOURAT» IGP VAL DE LOIRE <i>Vin original, notes de pêche, brugnol, fruits exotiques très frais.</i>	5 ^{€10}	17 ^{€70}	25 ^{€50}
AOC MAREUIL ROSÉ FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.</i>	4 ^{€05}	13 ^{€80}	19 ^{€90}
AOP CÔTES DE PROVENCE VILLA VALLOMBROSA LES TERRASSES <i>Belle robe rose Pâle aux rellets litchi sur des notes fruitées de nectarine</i>	6 ^{€90}	23 ^{€00}	34 ^{€50}
Les ROUGES			
AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT» <i>Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».</i>	4 ^{€55}	15 ^{€75}	22 ^{€70}
AOC SAUMUR CHAMPIGNY «DOMAINE DES VARINELLES» <i>Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.</i>	5 ^{€40}	18 ^{€00}	26 ^{€90}
AOC BORDEAUX « GRAND VIN DE BORDEAUX »CHÂTEAU MACHORRE CUVÉE LA VILLA <i>Un vin généreux avec une de la rondeur et une belle finale.</i>	5 ^{€80}	19 ^{€40}	29 ^{€10}
AOC CORBIÈRES «CHÂTEAU LASTOURS» <i>Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.</i>	5 ^{€60}	19 ^{€35}	27 ^{€90}
AOC CÔTES DE PROVENCE LES TERRASSES VILLA VALLOMBROSA <i>Belle robe intense aux reflets grenat sur des arômes de réglisse avec une dominante vanillée.</i>	7 ^{€80}	23 ^{€30}	34 ^{€90}
IGP GASCOGNE «DOMAINE MAGE ROUGE» VINIFICATION «TARIQUET» <i>Des arômes de fruits rouges, bouche puissante et structurée, dotée de très beaux tanins.</i>	4 ^{€05}	13 ^{€80}	19 ^{€90}
AOC MADIRAN DOMAINE SERGENT ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNES <i>Une robe rubis intense au nez puissant sur des arômes de fruits noirs confiturés</i>	5 ^{€80}	19 ^{€40}	29 ^{€10}
IGP VAUCLUSE TERRES DE MASLAURIS L'INOPIÉ AB 2017 <i>De couleur grenat intense, le vin développe des arômes de fruits noirs et de poivres</i>	6 ^{€90}	23 ^{€10}	34 ^{€60}
AOC PESSAC LÉOGNAN «LES CHÊNES DE BOUSCAUT» <i>Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.</i>	7 ^{€80}	27 ^{€05}	39 ^{€00}
AOP MINERVOIS DOMAINE DU PETIT CAUSSE « GRIOTTE DE VENTAJOU » <i>Un joli nez de petits fruits rouges avec des tanins veloutés</i>	5 ^{€40}	18 ^{€00}	26 ^{€90}
Les VINS D'EXCEPTION			
VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC ET PROVENCE			
AOP BANDOL CHÂTEAU VANNIÈRES 2012 <i>Un vin riche et charpenté avec des notes de chocolat, une richesse corsée et des tanins fins, superbe !</i>	-	-	54 ^{€00}
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE (VALLÉE DU RHÔNE) «CLOS DU MONT OLIVET» 2011 <i>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.</i>	-	-	54 ^{€90}
IGP «CHEMIN DE MOSCOU» PAYS D'OC «DOMAINE GAYDA» 2016 <i>Nez très expressif sur les fruits noirs, poivre, cannelle et violette et une grande longueur en bouche.</i>	-	-	42 ^{€80}
AOP FAUGÈRES IN TEMPUS LES FUSIONNELS 2016 (LANGUEDOC) <i>Robe profonde aux rellets grenats, genévrier et fruits noirs compotés</i>	-	-	37 ^{€80}
AOC SAINT-JOSEPH «DOMAINE DU MONTEILLET» 2017 (VALLÉE DU RHÔNE) <i>Parfums intenses de fruits rouges et de violettes, en final des notes épicées et une bouche longue aux tanins fondus. Bref magique !!!</i>	-	-	45 ^{€80}
DOMAINE AIGUES-BELLES CUVÉE NICOLE 2016 (VIN DE PAYS D'OC) <i>Nez de cassis, de cuir, d'épices et de sous-bois avec une bouche soyeuse de fruits confits</i>	-	-	32 ^{€50}
IGP SAINT-GUILHEM-LE DÉSERT MAS COMBARELA (LANGUEDOC) LE CLOS SECRET 100% CINSULT 2016 <i>Rouge lumineux, nez de rose et de framboise, la bouche est ronde et charmeuse, superbe !!</i>	-	-	34 ^{€90}
AOC LANGUEDOC GRÈS DE MONTPELLIER LE CHAI D'EMILIEN 2016 <i>Robes sombres aux rellets violines nez vanillé sur des notes de confiture de mûre</i>	-	-	34 ^{€60}
BORDEAUX			
AOC POMEROL «BALLADE DE LA POINTE 2013 » <i>Robe profonde et opaque avec des arômes de fruits noirs, une belle persistance en bouche.</i>	-	-	46 ^{€50}
AOC MARGAUX «LA BESSANNE» 2011 <i>Un beau rouge limpide et intense au bouquet de cerise et pain grillé, la bouche est douce et soyeuse.</i>	-	-	56 ^{€90}
AOC SAINT-JULIEN «PAVILLON DU GLANA» 2012 <i>Une belle concentration et une puissance veloutée, la finale s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs.</i>	-	-	40 ^{€90}
AOC MERCUREY LES VAUX DOMAINE MICHEL BRIDAY 2016 <i>Arômes de petits fruits noirs sur une touche florale pour ce pinot</i>	-	-	44 ^{€70}
LES GRANDS CRUS			
AOC PESSAC LÉOGNAN «CHÂTEAU CARBONNIEUX» 2012 <i>Extrêmement suave, précoce, il possède d'abondantes notes de feuilles de tabac, de lavande, de kirsch et de cassis, un grand Bordeaux.</i>	-	-	98 ^{€00}
CHÂTEAU PALMER «ALTER EGO» MARGAUX 2010	-	-	237 ^{€00}
CHÂTEAU ANGELUS «CARILLON DE L'ANGELUS» - SAINT-ÉMILION 2012	-	-	234 ^{€00}
CHÂTEAU MONTROSE SAINT-ESTÈPHE 2012	-	-	290 ^{€00}

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

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère
et du goût

Carte Printemps-Été

*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 - 04/2019 - Photos non contractuelles - Édité par SARR GALVA - Siège social : Z.I. La Romanerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.

ENTRÉES à partager 13€80

2/3 PERS.

Les Cochonnailles :

Assortiment de charcuterie à grignoter.

L'assiette tapas :

Oignons rings, cromesquis au camembert, bruschetta provençale.

APÉRITIFS

Kir	10 cl	3€20
Kir pétillant	10 cl	4€00
Lanis	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
Mélusine (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	5€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		
Mojito	18 cl	6€90
Rhum, citron vert, menthe, perrier et cassonade.		
Caipirinha	6 cl	6€90
Rhum, cachacha, 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 Taittinger brut réserve	75 cl	89€00
Champagne rosé Moët & Chandon (rosé impérial)	75 cl	89€00
Champagne Cossy-péchon brut cœur de Pinot	12 cl	9€60
Champagne Cossy-péchon brut cœur de Pinot	75 cl	59€90

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac	4 cl	6€00
Get 27, Get 31	4 cl	6€00
Irish coffee		7€00
Sélection de vieux Rhums		Au cours

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX MINÉRALES

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

Composez votre menu avec les plats de la carte

Menu PLAISIR 22€50

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

Menu TOUT COMPRIS

APÉRITIF
(Kir pétillant ou Cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise¹
+ BOISSON AU CHOIX
+ CAFÉ

35€00 avec 37,5 cl d'IGP* Blanc, Rouge ou Rosé servi en carafe (issu de bouteilles des caves du Marmandais)

Menu GOURMAND 27€50

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE¹

¹ Hors supplément, hors boissons et hors suggestions.

Les ENTRÉES

L'assortiment de Tapas Oignons rings, cromesquis au camembert, bruschetta provençale

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€)

Terrine du Bistrot aux foies de volailles

Salade Niçoise au Thon Mariné Mesclun de salade, poivrons, tomates, artichauts, radis, concombre, œuf dur, fèves, thon mariné

Les 4 huîtres de Vendée

Les 6 huîtres de Vendée (suppl. 4€)

Tartare de saumons marinés au basilic

La cuisine du chef, voir les suggestions

6€90

Les PLATS

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

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

Mi cuit de thon snacké à la provençale, fregola sarda, ratatouille

Grande Salade Niçoise au Thon mariné Mesclun de salade, poivrons, tomates, artichauts, radis, concombre, œuf dur, fèves, thon mariné

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 saumons marinés au basilic, pommes bistrot, mesclun de salade

La cuisine du chef, voir les suggestions

COTÉ BOUCHER

Classique : grillé à la plancha, sauce au choix, pommes frites et légumes de saison

Prestige : 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 Italien, Tomate confite, mozzarella et pesto

La trilogie. (env. 300g) Le traditionnel, L'aller-retour et l'Italien

Sauce au choix : poivre, roquefort, beurre persillé, moutarde

16€90

Les DESSERTS

Café gourmand, Déclinaison de mini desserts gourmands, selon l'humeur du Chef. Accompagnés d'un expresso ou d'un thé.

Baba au Rhum, Arrosé de rhum ambré, glace vanille, crème fouettée

Le croc éclair, Crème de citron et fruits rouges

Planche de fromages sélectionnés, Mesclun de salade

Mi cuit chocolat blanc pistache, sorbet framboise

Puits d'amour, Pommes caramélisées flambées au Calvados, caramel laitier, biscuit sablé, glace vanille et mousse de mascarpone

La coupe copacabana, Sorbet citron menthe, sorbet fraise, mojito fraise

La coupe tentation gourmande, Glace caramel anglais, glace granola cookies, glace vanille pécan, coulis de chocolat caramel, crème fouettée

La cuisine du chef, voir les suggestions

6€90

La cuisine du Chef

-12 ANS

Menu P'TIT GARNEMENT 8€50

Poisson du jour ou Haché de bœuf,
+ Pommes frites
ou Légumes du moment
+ Coupe de glace Guimauve, barbe à papa
ou Moelleux au chocolat
+ Soda ou jus de fruit

Formule BISTROT

CHAQUE JOUR UNE ARDOISE
DIFFÉRENTE À DÉCOUVRIR

Tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés