

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 15 cl	POT 50 cl	BOUTEILLE 75 cl
Les BLANCS			
AOC ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU FONTOY	4€00	13€80	19€90
<i>Vin d'une nervosité et d'une gourmandise bien marquée.</i>			
AOC MAREUIL BLANC FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT»	4€55	15€75	22€70
<i>Découvrez la finesse de ce vin, au nez d'agrumes et de fleurs blanches.</i>			
AOC SAINT-VÉRAN	6€80	23€60	34€00
<i>La bouche est franche au départ, puis le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, donnant en final un vin harmonieux.</i>			
AOC SANCERRE BLANC	7€40	25€55	36€80
<i>Cépage Sauvignon, nez exotique, notes de mangue, miel et épices.</i>			
AOC COTEAUX DU LAYON «DOMAINE DE LA DUCQUERIE»	5€50	19€15	27€60
<i>Vin moelleux, coing, miel, agrumes, vendanges manuelles.</i>			
Les ROSÉS			
IGP D'OC «VENT DE FOLIE»	3€80	13€20	19€00
<i>Belle robe rose pâle. Nez fin, complexe, qui s'exprime sur des notes fruitées intenses d'agrumes et notes florales.</i>			
AOC MAREUIL ROSÉ FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT»	4€55	15€75	22€70
<i>Découvrez la finesse de ce vin franc et fruité.</i>			
AOC PROVENCE «MAUR & MORE»	5€60	19€40	28€60
<i>Un rosé tendre et fruité d'une aérienne légèreté.</i>			
Les ROUGES			
AOC MAREUIL ROUGE FIEFS VENDÉENS COLLECTION «MAISON MOURAT»	4€55	15€75	22€70
<i>Pinot Noir, Négrette, Cabernet Franc, nos ancêtres l'appelaient respectivement « Pinot Ragoûtant » et « Pinot Fin de Pernand ».</i>			
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DES CLOS MAURICE 	5€20	17€95	25€90
<i>Une robe marquée et une bouche aux notes d'automne.</i>			
AOC BEAUJOLAIS VILLAGE	4€00	13€80	19€90
<i>Nez fruité qui rappelle des notes de cassis et de fraises des bois en bouche. C'est un vin d'une finesse et d'une souplesse surprenante !</i>			
AOP BORDEAUX «CHÂTEAU LA ROCHE SAINT-JEAN»	4€70	16€30	23€50
<i>Ce vin est élevé environ 12 mois en fût de chêne français, il a une robe de framboise intense, une pointe de minéralité qui dévoile un palais dense.</i>			
AOC CORBIÈRES «CHÂTEAU LASTOURS»	5€60	19€35	27€90
<i>Notes épicées, finesse des fruits, du plaisir, carignan, grenache, syrah.</i>			
AOP CAHORS «CHÂTEAU LAMARTINE»	5€20	17€95	25€90
<i>La bouche est longue, fumée avec une belle densité, un grand classique.</i>			
AOC CÔTE DU RHÔNE «CLOS DU MONT-OLIVET»	6€00	20€75	29€90
<i>Robe rouge sombre, une trame tannique affirmée, tempérée par le gras et les épices douces du Grenache.</i>			
AOC PESSAC LÉOGNAN «LES CHÊNES DE BOUSCAUT»	7€80	27€10	39€00
<i>Un second vin de grande qualité qui révèle des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé avec des tanins puissants.</i>			
Les VINS D'EXCEPTION			
BOURGOGNE			
AOC CHASSAGNE MONTRACHET «1ER CRU MORGEOT» LOUIS JADOT	-	-	69€00
<i>Robe d'un rubis intense, ce vin est ample et rond et exulte des notes de cassis avec des tanins fins et élégants.</i>			
VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC ET PROVENCE			
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE «CLOS DU MONT-OLIVET»	-	-	48€90
<i>Un 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>			
BORDEAUX			
AOC SAINT-ESTÈPHE «LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET»	-	-	52€00
<i>Un nez complimenté par une bouche toute en finesse, des tanins pleins et longs qui tapissent agréablement le palais.</i>			
AOC PAUILLAC «FLEUR DE PÉDESCLAUX»	-	-	55€00
<i>La robe exhibe une couleur de cerise noire, le nez s'ouvrant sur des notes fruitées, le tout agrémenté par des notes de balsamique et boisées.</i>			
AOC SAINT-JULIEN «LES FIEFS DE LAGRANGE»	-	-	58€50
<i>Ce très beau second vin offre au nez des notes de fruits noirs bien mûrs, évoquant la prune avec des nuances réglissées, avec une très belle longueur.</i>			

 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 Protégée. **A.O.P. Appellation d'Origine Protégée. ***A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée - Protégée. L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée.
BDB Nlort - 04/2019 - Photos non contractuelles - Edité par SARL GALVA - Siège social : Z.I. La Rومانerie Nord - Rue du Paon - 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou - 449 812 098 RCS Angers.

ENTRÉES à partager 12€90

213 PERS.

Les Cochonnailles : Assortiment de charcuterie à grignoter.

La mixte du Bistrot : Crèmeux d'avocats et croustilles de crevettes, croquettes de chorizo et jambon, toasts de Saint-Marcellin* au miel.

Summer Tapas : Oignons rings, Cheese Picker's, corq légumes mini bruschetta provençale, tapenade d'olive

APÉRITIFS

Kir.....	10 cl.....	3€50
Kir pétillant.....	10 cl.....	4€00
Lanis.....	2 cl.....	3€50
Martini rouge ou blanc.....	5 cl.....	4€00
Pineau, Porto, «Trousipinette de Vendée».....	5 cl.....	4€00
Le whisky.....	4 cl.....	5€00
Les longs drinks.....	10 cl.....	5€50

BIÈRES

Grimbergen blonde (pression).....	25 cl 3€80.....	50 cl 7€60
Atlantic des gabariers Blonde (pression).....	25 cl 3€50.....	50 cl 7€00
Bière artisanale de la région		
Atlantic des gabariers Rubis (pression).....	25 cl 3€60.....	50 cl 7€20
Bière artisanale de la région		

COCKTAILS

Americano Maison.....	8 cl.....	6€50
Martini rouge, Campari et Noilly Prat		
Aperol Spritz.....	18 cl.....	6€90
Aperol, Prosecco et eau gazeuse.		
Punch ou Sangria blanche Maison.....	12 cl.....	5€00
Demandez sa composition à votre serveur(se).		
Mojito.....	18 cl.....	6€90
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne et eau gazeuse		
Caïpirinha.....	18 cl.....	6€90
Cachaça, citron vert et sucre de canne		
Caïpiroska.....	18 cl.....	6€90
Vodka, citron vert et sucre de canne		
Piña Colada.....	18 cl.....	6€90
Rhum Havana, lait de coco et jus d'ananas		
Ti-punch.....	18 cl.....	6€90
Rhum 3 Rivières, citron vert et sucre de canne		
Planteur.....	18 cl.....	6€90
Rhum Havana, jus d'orange, jus exotique et sirop de grenadine		
Cosmopolitan.....	18 cl.....	6€90
Vodka, Cointreau, citron vert et jus de cranberry		
Cocktail sans alcool.....	12 cl.....	4€00
Virgin mojito, virgin colada ou délice fraise		
Demandez nos cocktails en version maxi ! (pour minimum 2 personnes)		

LA ROUTE DES WHISKIES

Dalwhinnie 15 ans corsé et fumé.....	4 cl.....	9€50
Glenkinchie 10 ans arômes floraux.....	4 cl.....	9€50
Oban 14 ans parfum boisé.....	4 cl.....	9€50
J-Lagavulin 16 ans tourbé.....	4 cl.....	9€50

LES CHAMPAGNES

Champagne Liebart-Regnier.....	12 cl.....	9€00
Champagne Liebart-Regnier.....	75 cl.....	49€90
Champagne Roederer Brut premier.....	75 cl.....	69€90

AVIS AUX AMATEURS

Cognac, Calvados, Armagnac, Get 27, Get 31.....	4 cl.....	6€00
Irish coffee.....	4 cl.....	6€00
Sélection de Rhums arrangés.....	4 cl.....	9€00
Rhum Diplomatico.....	4 cl.....	7€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

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

LES EAUX MINÉRALES

evian.....	50 cl.....	3€00
BADOIT.....	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 **21€80**
PLAISIR

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE'

Menu **TOUT COMPRIS**

APÉRITIF
(Kir pétillant ou Cocktail sans alcool)

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de la carte ou de l'ardoise'¹
+ BOISSON AU CHOIX
+ CAFÉ

35€00 avec 25 cl d'IGP* Blanc, Rouge ou Rosé servi en carafe (issu de bouteilles des caves du Marmandais)

¹ Hors suppléments, hors boissons et hors suggestions.

Menu **26€80**
GOURMAND

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT

AU CHOIX DE LA CARTE'

Les ENTRÉES 6€90

Assiette de Tapas Oignons rings, Cheese Picker's, corq légumes mini bruschetta provençale, tapenade d'olive

La mixte du Bistrot Crèmeux d'avocats et croustilles de crevettes, croquettes de chorizo et jambon, toasts de Saint-Marcellin* au miel.

Carpaccio à la Truffe Mayonnaise moutarde à l'ancienne, copeaux de truffe, huile d'olive parfumée à la truffe

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 Servi avec ses toasts et sa compotée du moment

Terrine du Bistrot Aux foies de volailles

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

Les PLATS 15€90

À SAVOURER DANS L'QUARTIER

Echine de porc de 8h Courgettes grillées, sauce à la bière noir, pommes bistrot

Gourmet burger Steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot, oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés, frites maison

Terre et Mer Aiguillettes de volaille et gambas, risotto crémeux

Délice du Boucher et sa sauce Gourmande Morceau d'exception finement mariné, accompagné de frites maison (suppl. 5€)

LA TRADITION A DU BON

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

Steak de Thon Mi-cuit à la provençale Thon mi-cuit, Fregola Sarda, ratatouille, beurre maître d'hôtel

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

Grande salade mode Bistrot Mesclun de salades, jambon sec, gésiers de canards confits, Grana Padano*, foie gras de canard mi-cuit, cerneaux de noix et pommes Bistrot

LE PAVÉ DU BOUCHER finement mariné

Classique : grillé à la plancha, sauce au choix, frites maison

Prestige : tranche de foie gras poêlée, pommes de terre confites (suppl. 7€)

NOS TARTARES DE BŒUF

Le traditionnel, préparé à la commande à votre goût.

L'aller-retour, simplement grillé à la plancha.

L'Italien, Tomate confite, parmesan, Pesto

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

Sauce au choix : béarnaise, poivre vert au whisky, roquefort, échalote, à la graine de moutarde.

👉 Découvrez la sélection du boucher sur l'ardoise

Les DESSERTS 6€90

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

Baba au Rhum Notre fameux Baba au Rhum

Coupe souvenir aux parfums d'enfance Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat et crème chantilly

Tiramisu aux fruits Rouge Compotée de fruits rouges, mascarpone, spéculos, crème fouettée

La chocolatière Mini moelleux, macaron, profiterole, chocolat chaud.

L'assiette de fromages de nos régions Mesclun de salade

Croc'éclair Chantilly Zéphyr citron, marmelade de framboise, framboise fraîches, pomme Granny en Bâtonnet, menthe fraîche

Coupe colonel

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

LA SÉLECTION DU BOUCHER

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE
SELON ARRIVAGE



-12 ANS

Menu

8€30

P'TIT GARNEMENT

Poisson du jour ou haché de bœuf,

+ Pommes frites ou pommes bistrot
ou légumes du moment

+ Moelleux au chocolat
ou Coupe de glace barbe à papa

+ coca ou jus d'orange



Formule BISTROT

CHAQUE JOUR UNE ARDOISE
DIFFÉRENTE À DÉCOUVRIR

Tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés