

MENUS BISTROT

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI,
HORS JOURS FÉRIÉS

DUO 12,90€

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT
Hors boisson

TRIO 17,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Hors boisson

ENTRÉES

- Terrine du Bistrot aux foies de volaille
- L'œuf « Mayo »
- Cœur de sucrine à la mode ceasar

PLATS

- La sélection du boucher pommes frites
- Pot au feu de cabillaud 1/2 sel
- Cuisse de canard confite pommes tapées

DESSERTS

- Crème brûlée à la cassonade
- Dame blanche, sauce chocolat et crème chantilly
- L'île flottante

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



DÉCOUVREZ NOS **PLANCHES À PARTAGER** 15,50 € (voir carte apéritifs)

ENTRÉES

L'œuf « mayo »	4,20 €	Les cochonnailles du Bistrot	7,90 €
Terrine du bistrot aux foies de volaille	6,50 €	Rosette, rilette de porc, terrine BDB, jambon d'Auvergne, cornichon, beurre 1/2 sel	
Cœur de sucrine à la mode ceasar	5,50 €	L'os à moelle rôti à la fleur de sel	8,50 €
Les « 9 » escargots de Bourgogne au beurre d'ail	6,50 €	Salade à la mode bistrot	8,50 €
Gravlax de filet de saumon	7,50 €	Mesclun de salade, jambon d'auvergne, gésier confit, grana padano, foie gras, croutons	
		Foie gras de canard mi-cuit	12,50 €

• LE COIN DU BOUCHER •

La sélection du boucher à la plancha pommes frites	12,50 €
Tartare de bœuf non préparé, pomme frites	15,90 €
Le Gourmet Burger steak haché de bœuf de race, sauce secrète, pickles d'oignons, Cheddar fondant, salade, Buns toasté	15,90 €
Onglet de bœuf à l'échalote pommes bistrot	16,00 €
Le Pavé de bœuf pommes bistrot : sauce au choix	16,90 €
Noix d'entrecôte argentine sauce béarnaise endives à la plancha	19,90 €

Les sauces au choix :
Poivre, échalote, Roquefort, béarnaise
L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.



LES BELLES PIÈCES SUR L'ARDOISE

A DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE SELON ARRIVAGE

Bavette d'aloyau
Entrecôte à la plancha (350g environ)
Pavé de chevillard terre et mer

À PARTAGER À 2
Côte de bœuf 1kg environ

*Selon arrivage et dans la limite des stocks disponibles.

LE COIN DU BISTROT

Cuisse de canard confite pommes tapées	12,50 €	Broche de rognon de veau grillé champignons de Paris, grenailles confites, lard fumé et sa sauce moutarde	16,90 €
Pot au feu de cabillaud 1/2 sel	14,50 €	Fondant d'agneau de sept heures, fricassée de légumes d'automne	17,50 €
Le plat du semainier sur l'ardoise	14,50 €		
La grande salade à la mode du bistrot Mesclun de salade, jambon d'auvergne, gésier confit, grana padano, foie gras, croutons	15,90 €		

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales ! Elles sont réalisées par l'artisan glacier Didier BARRAL

Grosse île flottante sur sa crème anglaise à la vanille Bourbon	5,00 €	La planche de fromages affinés et son mesclun de salade	7,90 €
Crème brûlée à la cassonade	5,50 €	Coupe Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	5,50 €
Le pain perdu de ma tante Louise	5,90 €	Coupe « Souvenir aux parfums de mon enfance » Glace noisette, caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat, chantilly.	7,00 €
Le « pas tout à fait cuit » au chocolat noir	6,90 €	La Belle du boucher Glace vanille, cerise amarena, chantilly, Crunchy d'amande	7,00 €
Prof' à la vanille sauce au chocolat chaud crème chantilly	7,00 €	La Ballade d'automne Glace marron, chocolat blanc, crème de marron au whisky, chantilly.	7,50 €
Le baba au rhum ambré 	7,00 €		
Tarte fine aux pommes caramélisées	7,00 €		
Rendez-vous au café des gourmands Déclinaison de mini desserts gourmands, accompagnés de son expresso ou thé	7,50 €		

MENU TOUT COMPRIS

35,00€

Apéritif Maison
(coupe de champagne ou virgin beach sans alcool)
+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
+ Café + Boisson au choix*

ENTRÉES

UNE ENTRÉE AU CHOIX DE LA CARTE
(supplément de 4 € pour le Foie gras)

PLATS

UN PLAT AU CHOIX DE LA CARTE
HORS BELLES PIÈCES

DESSERTS

UN DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE

*avec eau minérale 50cl OU soda 33 cl
OU pot lyonnais de 46cl de vin AOC Graves de Vayres
Château Pichon-Bellevue blanc ou rouge
ou Bordeaux rosé AOC

MENU GOURMAND

28,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX DE LA CARTE
hors belles pièces
(supplément de 4 € pour le Foie gras)
Hors Boisson

MENU P'TIT BOUCHER (-12 ANS) 8,00 €

Pot au feu de cabillaud 1/2 sel
ou Haché de bœuf, pommes Bistrot
+ glace deux boules
ou crème brûlée
+ sodas ou jus de fruit



**Bistrot
du
Boucher**

Faites-vous plaisir !

**CUISINE AUTHENTIQUE
VIANDES
DE RACE**

FRITES MAISON

**SERVICE
BISTROT**



Générosité | VIN AU VERRE

Convivialité

Le goût de la qualité !

Salers, Aubrac, Limousine, Charolaise, Angus, Black Angus, Hereford, Wagyu, Simmentale, Normande... Toutes nos viandes de bœuf sont issues de races sélectionnées et d'origine garantie.* Elles sont travaillées dans les règles de l'art des traditions bouchères. Maturées minimum 15 jours afin de vous assurer le meilleur du goût, de la saveur et une tendreté optimale.

Régalez vous en toute confiance !



CARTE DES VINS

		Bouteille 75cl	Pot 46cl	Verre 15cl	
BLANCS	AOC GRAVES DE VAYRES CHÂTEAU PICHON BELLEVUE Vin équilibré, charmeur et envoûtant.	19,90 €	12,50 €	4,00 €	
	IGP D'OC VIOGNIER ALBRIERES Le Viognier suscite un plaisir immédiat de fraîcheur.	20,50 €	-	4,10 €	
	♥ IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT LUC Gourmand un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.	24,00 €	-	4,80 €	
ROSÉS	AOC BORDEAUX LES MERCADIÈRES Fruité et très souple, une vraie découverte.	19,50 €	12,00 €	3,90 €	
	AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE DOMAINE SAINT JULIEN LES VIGNES Note de pêche de vigne, fruité et ciselé en bouche	24,50 €	15,00 €	4,90 €	
	AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAMPOLONNE CUVÉE E. PASCAUD Un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges.	29,00 €	17,50 €	5,80 €	
ROUGES	♥ AOC GRAVES DE VAYRES CHÂTEAU PICHON BELLEVUE Merlot plein de fruits rouges et noirs.	19,90 €	12,50 €	4,00 €	
	IGP CÔTES DE GASCOGNE COROLLE Du caractère et de la vivacité pour ce vin au arômes de confiture de myrtille.	21,50 €	13,00 €	4,30 €	
	AOC CAHORS - NOIR DE CASTEYRAC - MALBEC Un mélange de fruits et d'épices	22,50 €	-	-	
	AOC GAMAY DE TOURAINE DOMAINE CHARMOISE HENRI MARIONNET Léger et fruité il vous réjouira du début à la fin.	25,00 €	-	-	
	AOC BOURGUEIL « CUVÉE TRINCH » DOMAINE BRETON Ce vin exprime le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse	26,00 €	-	-	
	AOC CORBIERES CHÂTEAU AIGUES VIVES Ample en bouche et élégant à la fois, une promesse évidente vers le plaisir.	27,00 €	-	-	
	AOC MÉDOC SEIGNEURIE DU MÉDOC Fruité et légèrement boisé, un vin avec beaucoup de fraîcheur.	27,50 €	16,50 €	5,50 €	
	AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP- MAS DE L'ONCLE Rond plat et velouté nez de fruits rouges et de cassis.	28,00 €	16,80 €	5,60 €	
	AOC BROUILLY RÉSERVE DE BEAUVOISIE Une robe violine, un nez de plaisir et une bouche vive.	27,00 €	-	-	
	AOC SAINT-EMILION PETIT FOURNEY CHÂTEAU ROLLET Vin élégant et fruité et aux bouquets naissants.	29,50 €	-	-	
	AOC GIGONDAS DOMAINE DE CAROBELLE VIGNERONS DE VACQUEYRAS Un vin aux arômes de petites baies et d'épices douces.	31,00 €	-	-	
	ROUGES DU MONDE	CHILI - TERRA NOBLE «MERLOT» La robe est sombre, le nez est puissant de fruits noirs et la bouche est pleine aux tanins fondus	25,00 €	-	5,00 €
		AUSTRALIE - VICTORIA SHIRAZ M. CHAPOUTIER La robe est rubis foncé, le nez est épicé et la bouche est marquée par la fraîcheur et le fruité	32,00 €	-	-
GRANDS VINS	AOC CÔTE DE PROVENCE ROSÉ CRU CLASSÉ CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Superbe et éclatant nez de pêche avec des notes florales très long en bouche	32,50 €	-	-	
	♥ AOC SAINT-EMILION ROUGE GRAND CRU CARILLON DE FOMBRAUGE Souple et rond, un Grand Cru tout simplement.	38,00 €	-	-	
	AOC HAUT-MEDOC ROUGE SIRE DE LA TOUR CARNET Un vin harmonieux et tout en finesse.	38,00 €	-	-	
	AOC PESSAC-LEOGNAN BLANC « LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION » 2 ND VIN DU CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION D'une grande élégance c'est un un vin plein de promesses...	42,00 €	-	-	
	AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CLOS ORATOIRE Icône de Chateaneuf du Pape.	46,00 €	-	-	
	AOC GEVREY CHAMBERTIN ROUGE « VIELLES VIGNES » DOMAINE MAGNIEN Un Pinot noir musclé, croustillant et racé	58,00 €	-	-	



Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !

♥ Les coups
de cœur
du patron

Prix nets - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Yv/Anik Conseils - 09/2015 - BdB GENÈVILLIERS

Chez nous, le chef est au piano

FRAÎCHEUR

SIMPLICITÉ

Gourmandise

QUALITÉ



**Chez nous,
la cuisine
c'est sacré !**

Notre recette ? Cuisiner des produits bruts de qualité, sélectionnés au fil des saisons par notre chef. Ajoutez à cela, une bonne cuillerée de savoir-faire, une pincée de gourmandise, une bonne dose de générosité, laissez mijoter... et nous voilà prêts à vous servir un concentré de plaisir ! Qu'on se le dise... quand vous êtes entre nos mains, c'est pour le bien de vos papilles !

PARTAGE

*Pièces de bœuf
à partager*

**TABLE
D'HÔTES**



LA CAVE DU PATRON ET SES GRANDS CRUS

