



Nous sommes Maître Restaurateur depuis 2012. Nous vous proposons une cuisine élaborée maison par notre brigade de cuisiniers de métier à base de produits frais, de qualité et de saison. Nous sommes heureux tous les jours de vous accueillir dans notre bistrot convivial, généreux et gourmand.
Merci de votre confiance, Sylvie et Manu.

NOUVEAU Le bistrot s'invite chez vous !

Vente à emporter et livraison, commandez via notre site internet
www.bistrotdeboucherpoitiers.fr

**Menu « TOUT COMPRIS »
 34€90**

APERITIF (cocktail de jus de fruits sans alcool ou apéritif maison)
 ENTREE + PLAT + DESSERT au choix de la carte, hors suppléments
 BOISSON AU CHOIX ½ eu minérale ou ½ btlle 37,5 cl de vin rouge AOC
 Bordeaux ou Haut Poitou rosé ou bière pression 25cl Heineken

**Menu Gourmand
 29€90**

Au choix de la carte,
 hors boissons et hors suppléments

**Menu Plaisir
 23€50**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert
 Au choix de la carte, hors boissons et hors suppléments

LES ENTREES 7.90€ Saveurs, fraîcheur et spécialités

Salade à la Mode Bistrot : Bouquet de salades, gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal jeune et foie gras de canard maison

Assiette de saumon mariné en « gravlax », espuma d'asperges

Terrine du bistrot aux foies de volaille, condiments et confiture d'oignons

Huîtres fines de claire N° 3 (selon arrivages) les 6 (supp 3€)

*Crumble de chèvre chaud
 aux pommes et raisins, bouquet
 de salades*

*Cocotte de neuf
 escargots
 de Bourgogne, crème d'ail doux*

Longe d'os à moelle rôtie, fleur de sel et pain grillé

Foie gras de canard cuisiné par nos soins, confiture de poivrons et courgettes (supp 5€)

Carpaccio de bœuf aux copeaux de cantal jeune

César Chicken salad préparée avec de la romaine, du poulet mariné, œuf dur, croutons à l'ail, oignons rouge, copeaux de parmesan et la sublime sauce césar

LES PLATS DU BISTROT 16.50€ Traditions, créations et bonnes viandes

Les « spots de l'été » au bistrot

Le truffon tartare

Tartare de bœuf haché à la commande assaisonné avec une ravigote de truffe d'été, salade jeunes pousses d'épinard, copeaux de parmesan, huile d'olive et pommes en « coin de rue »

BŒUF «Seigneur des Landes» (supp 4€)

Tartare de bœuf haché à la commande poêlé avec une tranche de foie gras, pommes confites et bouquet de salades

BŒUF BDB

Incontournable et irremplaçable recette créée en 2008, souvent copiée jamais égalée !
 Cœur d'ail servi escalopé, sauce secrète BDB, bouquet de salades, cocotte de pommes sautées «coin de rue»

Tartare de bœuf classique ou poêlé

Haché à la commande, préparé en cuisine, pommes frites et bouquet de salades

Burger Poitiers-New York : buns frais du boulanger, steak à burger, cheddar, lard paysan, cornichon, tomate, oignon et sauce curry, pommes frites

Maestro Gourmet Burger : buns frais du boulanger, steak à burger, roquefort, lard paysan, cornichon, tomate, oignon, sauce béarnaise, pommes frites

Du côté des Landes : La grande salade repas « mode bistrot » servie avec gésiers confits, jambon cru, copeaux de Cantal jeune et foie gras de canard maison.

Voyage en Italie : Le carpaccio de bœuf XXL, copeaux de cantal jeune, pommes frites, salade de roquette

César : La grande salade repas préparée avec de la romaine, du poulet mariné, œuf dur, croutons à l'ail, oignons rouge, copeaux de parmesan et la sublime sauce césar

Merlu meunière au jus tranché, fouillis de légumes de saison

Filet de lotte au safran et fenouil (supp 3€)

Fricassée de rognons de veau, moutarde à l'ancienne, oignons grelots, lardons, champignons de Paris et pommes grenailles confites

Tajine d'agneau, légumes mijotés à l'orientale

Magret de canard rôti sur peau aux pêches et amandes, râpé de pommes de terre et tomates cerise

Pavé du boucher « cœur de rumsteck » à votre convenance. Pavé grillé à la plancha, pommes frites, bouquet de salades et sauces au choix : poivre ou roquefort ou béarnaise

Entrecôte 300g (supp 4 €) pommes frites, bouquet de salades et sauces au choix : poivre ou roquefort ou béarnaise

Suggestion végétale : une savoureuse cocotte de légumes au choix.

Sur l'ardoise, les idées et créations du jour, les belles viandes affinées et un suggestion végétale

LES DESSERTS 7.90€ Plaisirs et intenses gourmandises...

Souvenirs d'enfance : glace chocolat intense, glace praliné gourmand, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat, tuile aux amandes et crème chantilly

Profiteroles dans tous ses états : glace chocolat blanc, glace vanille et glace caramel beurre salé, le tout nappé de chocolat chaud, éclats de noisettes et crème chantilly

Baba artisanal bien arrosé de rhum, crème fouettée

Salsa de fruits frais rafraichis, sorbet au citron vert, tuile aux amandes

Coupe Colonel : sorbet citron, vodka et tuile aux amandes

Rouge Désir

**Le célèbre puit d'amour
 de saison**

Tartare de fraises, crumble, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, mascarpone à la barbe à papa, amandes effilées

Tarte fine aux pommes, servie chaude « sortie du four » et sa glace vanille noix de pécan (à commander en début de repas)

Crème brûlée vanille Bourbon à la cassonade

Moelleux au chocolat de Tanzanie (75% de cacao) servi chaud et coulant, glace caramel bonbon

Café douceur servi avec un assortiment de mignardises

Coupe chocolat liégeois : Glace chocolat/vanille, sauce chocolat chaud, chantilly et tuile aux amandes

Coupe café liégeois : Glace café/vanille, café, chantilly et tuile aux amandes

Menu Petit Garnement (- 12 ans) 6€90

Consulter l'ardoise

Assiette de fromages de nos régions

Servis affinés - Choix selon arrivages

Formule BISTROT

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Express
13.50€
Plat au choix
+ café douceur
(café +
mignardises)

Bistrot
15.50€
Entrée + plat
OU
plat + dessert
+ 1 boisson

ENTREES

- Chicken César salad
- Assiette de saumon mariné « gravlax »
- Terrine du bistrot et ses condiments
- Carpaccio de bœuf, copeaux de cantal

PLATS

- Le poisson du jour sur l'ardoise
- Le plat du jour sur l'ardoise
- La pièce du boucher sauce au choix, pommes frites et bouquet de salades
- Fricassée de ragnons de veau à la moutarde à l'ancienne oignons grelots, lardons, champignons de Paris et pommes grenailles confites
- Carpaccio de bœuf XXL copeaux de jeune cantal et pommes frites

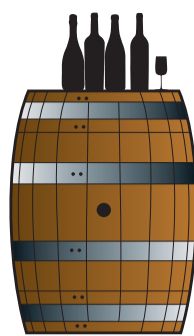
- La grande chicken César salad
- Tartare de bœuf classique (180g) pommes frites et bouquet de salades

DESSERTS

- Moelleux au chocolat et sa glace vanille
- Crème brûlée vanille bourbon et cassonade
- Coupe de glaces du moment
- Salsa de fruits frais au citron vert
- Café douceur (café expresso et ses mignardises)

BOISSONS au choix

- Un pot de 25cl de vin rouge ou rosé Haut Poitou
- OU Heineken pression 25 cl
- OU ½ eau minérale 50 cl



LA CARTE DES VINS

LES POTS DE VIN

LES POTS DE VIN SÉLECTIONNÉS
HAUT-POITOU ET DE LOIRE ROUGE OU ROSÉ
Pot 23 cl : 4€90 / Pot 46 cl : 7€90

BLANC

AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON

Une belle robe paille claire pour ce cépage typique aux arômes fruités

AOC GRAVES BLANC CHATEAU BRONDELLE CLASSIC

Cépage sauvignon et sémillon, robe brillante d'un jaune soutenu.

Le nez est expressif, la bouche ample et souple

AOC SAUMUR BLANC DOMAINE DE NERLEUX

Une robe jaune serin avec de délicats reflets argentés qui livre une belle intensité

AOC POUILLY FUME DE CHEZ BALLAND CHAPUIS «LES PIERRES FINES»

Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

Le verre de Côtes de Gascogne

ROSÉ

AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE

Sec, léger et fruité, le cépage cabernet développe des arômes de fruits rouges et de poivre

AOC ROSE DE LOIRE D'ARTOIS

AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE

Élégant, une robe couleur pétales de rose, un nez de fleurs et de fruits frais

AOC CHINON ROSE PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»

Une belle robe saumonée, un nez fin de pêche blanche et épices, tout en harmonie

AOC TAVEL CHATEAU CORRENSEN

Parfaitement équilibré, avec des arômes de verveine, pomme golden et acacia

ROUGE

AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS

Une robe rubis claire pour un vin frais et léger aux arômes de framboises et groseilles

BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE»

Merlot plein de fruits rouges et noirs, vin rond, belle finale en bouche

AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE»

Un vin dense, généreux, coloré, ample et charnu, aux arômes puissants

AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU RECOUGNE

Un nez de fruits rouges, une structure profonde et puissante, des tanins soyeux

AOC COTE DE BOURG «CHATEAU LIBARDE»

Mélange de rouge et de brun, arômes de fruits des bois. Il possède un corsage excellent

AOC COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP G BERTRAND

Vin concentré, rond aux motifs élégants de fruits mûrs, de thym et d'épices.

AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DE NERLEUX

Léger, fruité et gouleyant, l'archétype des vins de Loire

AOC MADIRAN CHATEAU LAFITTE FESTON

Bien équilibré, un vin souple et soyeux aux arômes de fruits rouges

AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES»

Vin vif, fin et équilibré.

AOC CHINON CUVÉE SELECTION PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»

Vin vif, fin et équilibré. D'une couleur rouge intense, son bouquet de fruits rouges en fait un vin harmonieux

👉 AOC LANDE POMEROL CHATEAU AU PONT DES GUÏTRES

Des tanins fondus et une matière veloutée. Un vin très aromatique

👉 AOC MARGAUX JACQUES BOYD

Élégant, profond, raffiné, la sève des vieilles vignes.

Un vin sérieux mais d'une grande finesse florale

👉 MERCUREY PIERRE GRUBER

D'une teinte rouge rubis, il évoque la framboise, la fraise, un fruit croquant

	75 CL	37,5 CL	10 CL
AOC HAUT-POITOU SAUVIGNON	16€90	10€90	3€50
AOC GRAVES BLANC CHATEAU BRONDELLE CLASSIC	21€90	-	4€00
AOC SAUMUR BLANC DOMAINE DE NERLEUX	23€00	14€90	4€50
AOC POUILLY FUME DE CHEZ BALLAND CHAPUIS «LES PIERRES FINES»	32€00	-	6€90
POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS	-	-	4€50
AOC HAUT-POITOU CABERNET ROSE	16€90	-	3€50
AOC ROSE DE LOIRE D'ARTOIS	-	10€90	-
AOC COTES DE PROVENCE CHATEAU FERRY LACOMBE	21€90	13€90	4€50
AOC CHINON ROSE PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»	23€50	16€90	4€50
AOC TAVEL CHATEAU CORRENSEN	24€90	16€90	-
AOC HAUT-POITOU DIANE DE POITIERS	16€90	10€90	3€50
BLAYE COTES DE BORDEAUX «CHATEAU LA BRETONNIERE»	18€50	-	-
AOC COTES DU RHONE «DOMAINE DE LA BERTHETE»	18€50	12€50	3€90
AOC BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU RECOUGNE	20€90	-	4€50
AOC COTE DE BOURG «CHATEAU LIBARDE»	21€90	14€00	-
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC PIC SAINT LOUP G BERTRAND	27€90	-	-
AOC SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE DE NERLEUX	23€00	14€90	4€50
AOC MADIRAN CHATEAU LAFITTE FESTON	23€90	-	4€50
AOC MORGON COTE DU PY «VIEILLES VIGNES»	28€50	-	-
AOC CHINON CUVÉE SELECTION PHILIPPE PAIN «DOMAINE DE LA COMMANDERIE»	24€90	17€90	4€50
AOC LANDE POMEROL CHATEAU AU PONT DES GUÏTRES	39€90	-	-
AOC MARGAUX JACQUES BOYD	49€00	-	-
MERCUREY PIERRE GRUBER	55€00	-	-

Vous m'en direz des nouvelles !

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

APÉRITIFS / DIGESTIFS

APÉRITIFS

- KIR PÉTILLANT 10 cl : 3€70
Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne
- KIR VIN BLANC DU BISTROT 10 cl : 3€30
Au choix : crème de cassis, framboise, mûre, pêche, sirop de violette ou châtaigne
- KIR ROYAL 10 cl : 7€00
au choix : cassis, violette, framboise, mûre, pêche, châtaigne
- PINEAU DES CHARENTES (blanc ou rouge) 6 cl : 3€70
- MARTINI (Rosso ou Bianco) 4 cl : 3€70
- SUZE, PORTO (rouge ou blanc) 6 cl : 3€70
- LES ANISÉS 2 cl : 3€30

BIÈRES

- HEINEKEN PRESSION 15 cl : 2€50 25 cl : 3€20
- 50 cl : 6€40
- GRIMBERGEN BLONDE PRESSION 15 cl : 2€80
- 25 cl : 3€90 50 cl : 7€80
- HOEGAARDEN BIÈRE BLANCHE BOUTEILLE 33 cl : 4€90

COCKTAILS

- AMERICANO 10 cl : 6€50
- MOJITO 20 cl : 7€50
- VIRGIN MOJITO 20 cl : 6€50
- COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL 20 cl : 4€50
- ALCOOLS 4cl ET SODA (Vodka orange, Whisky coca, Gin Tonic.) 4 cl : 5€50

LA ROUTE DES WHISKIES

- LE WHISKY 4 cl : 5€00
- LE BABY 2 cl : 3€00
- LA SÉLECTION DE WHISKEYS AU CHOIX 4 cl : 6€50
- Four Roses Bourbon, Jack Daniel's, Ballantines pur malt 12 ans, Aberlour 10 ans et 15 ans

AVIS AUX AMATEURS

- COGNAC XO, ARMAGNAC 12 ANS 4 cl : 8€10
- CALVADOS HORS D'ÂGE 4 cl : 7€50
- LIQUEURS ET ALCOOLS 4 cl : 5€90
- Calvados, Armagnac, Cognac, Cointreau, Eaux de vie fruits, Get 27
- IRISH COFFEE 7€50

CHAMPAGNES

- ♥ Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher 10 cl : 7€00
- ♥ Champagne brut Sélection Bistrot du Boucher 75 cl : 49€50
- ♥ Champagne Mumm «Cordon Rouge» 75 cl : 59€00

SODAS ET JUS DE FRUITS

- CocaCola OU CocaCola ZERO 33 cl : 3€40
- ORANGINA BOUTEILLE 25 cl : 3€40
- JUS DE FRUITS 20 cl : 3€40
- COCKTAILS DE FRUITS 20 cl : 4€50

LES EAUX MINÉRALES

- Vittel OU Sanpellegrino OU Perrier 50 cl : 2€70
- 100 cl : 3€90
- Perrier 33 cl : 3€20

LES BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ, DÉCAFÉINÉ 2€00
- SÉLECTION DE GRANDS CRUS À PARTIR DE 2€90
- THÉ, INFUSION 2€30
- DOUBLE CAFÉ, CAPPUCCINO 3€40
- IRISH COFFEE 7€50

Carte saison printemps été 2020 Bistrot du Boucher Poitiers

PRIX NETS- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION



31 rue Carnot 86000 POITIERS - bistrotboucherpoitiers@orange.fr



Terrasse - Salon privé - Salles climatisées

